

阵阵 咖喱香

金牌咖喱炒蟹



西米糕



泰式三味鱼

厌倦了中菜的口味吗?那么泰国菜的“酸、辣、鲜、香”浓郁口感,一定可以让你一抛夏日的不佳胃口。中信四楼的“万谷城”以地道泰国料理著称,料理中常运用当地的独特香料,如:柠檬叶、香茅、南姜来调味,让风味更为别致。

冬阴功汤是泰菜的饭前饮品,鲜红的虾在深灰色的浓汤里若隐若现,在翠绿的蔬菜叶和各色香料点缀下,酸味很浓,有开胃的功效。朋友说这里的金牌咖喱炒蟹是他的最爱,咖喱香甜异常、蟹肉多、蟹肉肥美。泰式三味鱼,卖相极佳,整个鱼身被灰红色浓稠的调味汁所覆盖,汁里还能依稀见到各色香料、配料,鱼肉外脆内嫩有韧性,很有嚼劲,调味汁口味浓重,酸、辣、甜,三味混合,非常够味。饭后的甜点自不可少,西米糕清凉爽口、入口即化,淡淡的甜味、淡淡的香味、脆脆的玉米粒,带来难以言表的清新感。

店里面的装修风格很突出,门前有座小拱桥、两边是大象雕塑,特制的各式吊灯再现泰国人的居住环境,以佛家常用的朱砂红和金黄作为主色调,凸显出泰国文化中佛教文化的渊源,同时配以各类与佛有或多或少关系的装饰品,恰到好处地表现了泰国作为“千佛之国”、“大象人之邦”的文化内涵。在试业期间,店里还给予食客一定折扣。

□本版文、图 时报记者 吴伟玮



干锅带皮黄牛



豉汁泰椒浸海螺



辣子川味皇帝鱿

芙蓉是一种温柔花儿,很难想象会与辛辣扯上关系,但是“艺术家”出身的刘小景却将两者完美地结合了起来。华泰宾馆里的四季芙蓉餐厅还没开张,便已在圈中听说种种传闻,为了营造出独特的浪漫的气氛,老板专程从法国请来顶级的设计师,就连餐具都是景德镇专门定做的,更大手笔地花了1700多万用以装修。在四季芙蓉里,你随处都可以看见芙蓉的影子,最引人注意的是餐厅里随处可见的水晶芙蓉灯,或大或小,或悬挂于头顶的支架中,用射灯的光打下来照着,熠熠发光,或是镶嵌于墙壁上,隐隐发出暗暗的光。

四季芙蓉是湘粤菜馆,店里出品都出自一位不愿透露姓名的高人之手,味道正宗之余还会经常推出了不少新式。

温柔 中品味辛辣



金汤海味扣南瓜

好麦 肠粉
粤式美食 地道演绎
共券吃满21元 送 3.5元招牌肠粉
地址: 惠福东路455-457号109-110 铺(光明广场侧) 电话: 83311762

辣子红了
(原香牌坊)
正宗川菜 中午、宵夜免茶位 8折优惠, 用餐者一律送醪糟汤圆等。
重庆火锅
地址: 广州市天河南二路22号 订座电话: 87568756

季华铝材
国家免检产品 广东名牌产品
佛山市季华铝业公司 电话: 0757-83836294