



WEEKLY

今日聊城



水城吃货团走进

# 星顿咖啡

订餐电话  
13287588006

今天我们走进了位于阿尔卡迪亚小区佐邻右里商务会所内的星顿咖啡，这里的菜品样式以及环境深深的吸引了我们，各种牛排、意大利面、比萨、还有各种小吃。其中最有特点的就是菲力牛排了，菲力的牛肉是牛脊身上最嫩的肉，几乎不含肥膘，煎三分熟、五分熟、七分熟都可以，在口感上，能够令唇齿充分享受鲜嫩的感觉。当然还有T骨牛排，T骨是由西冷与一小部分的菲力组合而成，中间则有一丁字形的骨头，同时可以享用到两个不同部位的牛排特色，感受着细嫩且劲道的双重口感，品味到一种丰腴的快感，再加上含有大量维生素和矿物质的奶油玉米浓汤，而且玉米是减肥的最佳食物，在美食的引诱下也不用担心会发胖了。意大利面也是十分的美味，红青椒搭配，面有嚼劲，搭配上调味酱料，吃起来的味道和口感更佳。在优美的音乐的伴奏下，品味着如此的美食是一件很有情调的事情，欢迎大家前来享受。

## 吃货团推荐特色菜：

▶ 鹅肝



◀ 角尖



▲ 香橙水果鳕鱼

金杯银杯，不如老百姓的口碑。本报特面向全市征集酒店、酒水品牌加盟，不要让您的特色佳肴与弥足酒香淹没在老百姓的未曾体验里，是时候“亮剑”了！

衷心希望《消费·美食》成为读者朋友的美食向导！成为酒店、酒水品牌展现自我的平台！

试吃人员报名请把个人资料（姓名、年龄、电话、职业必填）发送至q1wbsccht@163.com（越详细机会越大）

咨询热线：13869550608 齐鲁晚报·今日聊城

## 聊城星顿咖啡（西餐厅）招聘

店长、吧台、服务员（女性）、底薪+提成+奖金。  
8月30号正式开业，地址：阿尔卡迪亚小区三期南临，  
左邻右里商务会所一楼内！详询14741584111



特色 丁骨牛排▲

吃货团酒水有泸州老窖一品坊赞助  
一品坊酒聊城专卖店乔迁新址  
8月21号盛大开业

最古老的作坊 最传统的技艺 一品坊酿制技艺  
五千年前，我们的祖先用“酒”祈福上苍……  
在古代，酒以成礼，酒以成欢……  
在今天，贵在坦诚，一壶着酒肝胆相照……  
穿透千年历史，一品坊，于气定神中彰显尊崇、高贵、大气、从容……

两大核心价值：

- 一、“国宝窖池”：代表作——国窖1573
  - 二、“非物质文化遗产”：代表作——一品坊
- 特推出：
- 1.买一箱赠送手机一部
  - 2.买一箱送一箱
  - 3.婚宴用酒桌桌赠酒

(本活动最终解释权归本公司所有)



一品坊-四季辞

一品坊-五岳辞

一品坊品牌运营中心聊城福泰百货公司  
品鉴电话：13963578785 0635-8388496  
地址：聊城市东关街区工会向北30米路东(福泰名酒)



## 2014学年齐鲁晚报小记者火爆招募中

# 招募令

### 招募条件

齐鲁晚报小记者继续招募，全市中小学在校生凡口才好、热爱写作、身体健康、乐于参加各类实践活动者均可报名，录取后由齐鲁晚报小记者团统一颁发小记者证。中小学生可带个人有效证件和两张彩色1寸照片到本报报名，小报童可凭暑期营销秀胸牌及照片报名。

报名热线：0635-8451234 8277092

报名地址：兴华西路93号齐鲁晚报今日聊城编辑部（兴华路与向阳路交界口西北角）