



提起香港，大家一定会想到购物的天堂、美食的天堂。香港饮食文化为东西方文化之交汇所在，融合中国菜(主要为粤菜)和西餐的饮食习惯，日、韩、我国台湾、越南、泰、印度等餐厅于香港均十分常见，因而被誉为“美食天堂”。香港的饮食既有传统的中餐特色，又吸收了西方饮食的特点，所以无论你喜欢哪种风味，在港式餐厅里都会找到适合你的美食。其实说到香港的饮食文化，不得不提的是街头小吃，热闹的街道两边，烤肉串、鱼蛋、牛杂、煎饺等各种小吃琳琅满目；还有茶餐厅的奶茶、虾饺、馄饨面、米粉……想起来则让人口水直流。

太兴餐厅： 细品慢味 心动滋味

在香港有着二十余年发展历史的太兴，于1994年进军国内市场，并成功转型为适合约会、聚餐的时尚港式餐厅，分店遍布深圳、北京、上海、广州、杭州、沈阳、济南、南宁、大连、武汉、天津、新加坡等地，将原滋原味的香港美食带给更多顾客。

一直以为要吃到地道的香港小吃，一定得在香港的路边，所以在极具设计感的太兴餐厅看到这些小吃时，心里真是别有一番惬意，不用出济南，就可以吃到诸如鱼蛋、凤爪、肠粉等。简约大气的门面，大片明亮的玻璃与紫色相间，透着知性与雅致。坐在紫色系的沙发上，听着轻缓的音乐，慢慢品味可能需要在路边排队才能吃到的美味，满足感不言而喻。不经意抬头，独巨匠心的灯光设计柔和而宁静。仅存于印度洋和太平洋海区的鹦鹉螺，整个螺旋形外壳光滑如圆盘状，形似鹦鹉嘴，故此得名。

“鹦鹉螺”，在餐厅里处处可见其元素，呈螺旋形盘卷，带给餐厅时尚而宁静的气息。

在香港以烧味起家的太兴，创出贴心的烧味六宝拼盘，将太兴经典烧味烧

鹅、乳猪、油鸡、烧肉、叉烧完美组合，再配以牛躁，一款美味，六种选择，让聚餐变得更加丰富多彩。一煲细火慢熬而成的汤在香港人心中占有非常重要的地位，要如何滋补养生，都有相应的讲究。慢火细炖的营养靓汤——原味佛跳墙，精选鲍鱼仔、花胶、海参、瑶柱等多种食材烹制，入口即能感受到汤的浓郁鲜香，食材保持各自的特色，吃起来软嫩柔润，荤而不腻；各料互为渗透，味中有味。

太兴对于食材的严格选择，如同对待艺术品般认真谨慎。很多人以为菜好吃，师傅的手艺好就可以，其实不然。从选材开始，就严格选择供应商以保证出品的品质，收货时偶尔更会用尺来测量原材料是否符合标准，近乎苛刻的要求以保证出品的完美。菜品的烹饪技巧也尤为独道，酱料的制作亦十分考究。无论是餐厅装潢还是菜式出品，太兴餐厅都升华到艺术品的层面。在结合了传统与摩登的元素，亦保留传统美食精髓的太兴餐厅里，细品慢味间，不仅仅是港式美食，更是享受一种从容的生活方式，一种令人心动的滋味。





风尚力量

寿宴、婚宴、生日宴

就到山东新闻大厦

专业、温馨、上档次

赠：全家福合影
蛋糕
长寿面
生日贺卡
酒水
(赠品仅限寿宴、生日宴)

