

## 都市消费·食尚

临近五一长假，记者先后对济南近郊的特色农家乐及市区内的一些特色酒店餐馆进行了走访了解。随着天气回暖，郊外踏青人数的增多，近郊农家乐开始逐渐升温；而市区内的一些餐饮酒店针对五一长假却各有各的打算，有的推出了优惠活动，有的主打休闲，也有借此小长假，推出自己的特色美食活动。

## 特色美食 绝对诱惑

## ◎喜来登酒店

济南喜来登酒店的“采悦轩”中餐厅，结合春季养生，在五一期间，精心准备了多款养生时令菜，让你的舌头尝尝鲜！另外，该酒店“雅”日本餐厅以套餐、单点和放题等多样化的点餐模式满足不同客人需求！

“无限量放题菜单”价位：人民币158元/每位起；午餐98元/每位。

## ◎维景大酒店

山东政协大厦维景大酒店5月1日—31日将举办潍坊特色美食节。美食节期间，中餐厅及宴会包房将呈上潍坊特色的菜肴及小吃，邀您共度五一黄金假期！

美食节期间优惠：中餐厅及宴会包房消费满100元赠送10元餐饮抵用券。

## ◎金汉森德啤酒烤肉

五一假期，金汉森德国啤酒烤肉世家将拉开“第三届海鲜美食月”活动。美食月期间新增沸腾水煮鱼、姜葱焗蟹、香炸银鳕鱼、汉森潮州卤水。另外，五一期间酒店还专供麻辣龙虾、欧陆烤肉、德国自酿鲜啤酒。

优惠价格：凭本报广告38元/位。

## ◎翰林大酒店

五月槐花香，野菜遍地长。翰林大酒店五一期间推出的时令菜品有：槐花饼、槐花水饺、苦菜蘸酱、凉拌山菜、炸香椿芽、蒸榆钱、荠菜丸子、荠菜水饺、面条菜水饺。

## 享受优惠 轻松吃喝

## ◎皇冠假日酒店

贵和皇冠假日酒店第六层餐厅4月30日—5月2日，推出五一节“家庭优惠早午餐”、“假日自助晚餐”。经典卡通、手工面塑让您走进全新的餐饮之旅！

家庭优惠早午餐：258元/4位；

假日优惠自助晚餐：358元/4位（含果汁及软饮料畅饮）。

## ◎巴山夜雨酒楼

川菜名店——巴山夜雨酒楼五一期间推出“来店就餐赠送酬宾券”活动。品味麻辣过瘾的新派川菜，满足味蕾的同时，还可以拿走平时就餐得不到的餐券。

优惠赠送：菜金每满100元赠送20元消费券；日后中午再来就餐时，菜金每满100元可抵用40元消费券。



# Delicacy for holiday 假日休闲 美味优先



□李伟

明天将迎来五一长假，无论你外出踏青，或是市内休闲，都可寻一处自己喜爱的酒店餐馆，吃吃自己喜欢的特色美味，与亲朋好友一起轻松惬意的犒劳自己的味蕾。

## ◎桃花源大酒店

五一假期，明档特设“经济家常菜专区”，特价菜品轮番登场，清爽、冰镇系列美味全新亮相：深海大鱼、刺身象拔蚌、三文鱼、金枪鱼及冰镇雪蛤、冰镇苦瓜、酸奶小萝卜等应有尽有。

优惠赠送：小朋友来店就餐送精美玩具；零点厅每桌赠送果盘；赠高档健康水杯。

## 休闲惬意 异域风情

## ◎大韩情缘炭火烤肉

正宗韩式烤肉、精品韩式料理……朝鲜族韩餐大师主理，融合日式、中式口味，打造更符合济南人的口味。所有料理使用洋葱、蒜、梨、菠萝、香蕉、苹果、辣椒等作为调味料制作。

免费赠送：6道小菜、南瓜粥每人1份、生菜1份、大麦茶无限量续添；

消费赠券：消费100元赠送30元代金券；

团员优惠：团员网上五折优惠！仅98元！超享原价215元炭火烤肉丰盛套餐！

## ◎喜来登酒店

港粤之地嗜好饮茶出了名，把饮茶称作“叹茶”，是享受之意。一壶茶，几份点心，且吃且饮，无比惬意。济南喜来登“采悦轩”为您呈现济南城内“叹茶”好去处。60道精心制作的正宗粤式点心任选品尝，粤式点心早午餐无限创意，唇齿留香。

优惠价位：78元/位，加15%服务费。

## 本周团单网主打团购 奥体中心游泳票！

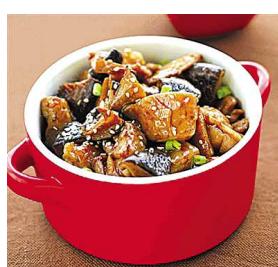
仅18元！超享原价25元奥体中心游泳票！(不限时)

奥体中心游泳馆，为第十届全运会所建，采用自然采光、自然通风设计。水温稳定在26℃左右，实行24小时循环水，定期严格消毒。经过深水垫层及保温气模处理，适合不同基础、各年龄段人群，水质达到了饮用水的标准，是山东省规模最大、功能设施最全，同时集水上娱乐及健身休闲于一体的综合性场馆。

一年多的发展中，济南奥体中心已逐步形成为集健身、餐饮、购物于一体的健身休闲中心，奥体中心期待您的参与！

团单网，是省城最火爆、口碑最好的团购网站！是省内第一家推出7天未消费无条件退款及消费不满意先行赔付的团购平台！

详情请登录【团单网】  
[www.tuandan.com](http://www.tuandan.com)  
团购专线：400-666-7775  
企业QQ：800052960



■美食达人：刘美娟  
■职业：物业管理

适量水（没过鸡肉表面），放入少量盐、酱油和冰糖、八角。

4.加盖焖烧至六七成熟时，再加入香菇同烧15分钟左右，起锅时加入葱段及鸡精即可。



## 香菇焖鸡块

用料：嫩鸡1只(1000g)、干香菇50克、豆瓣25克、花椒1茶匙(5克)、精盐1茶匙(5克)、老姜50克、大葱10克、鸡精1茶匙(5克)、料酒2茶匙(10毫升)、酱油2茶匙(10毫升)、冰糖25克、油50毫升、八角2粒。

做法：1.干香菇用温水泡30分钟以上，充分发开后洗净备用。

2.将整鸡洗净，把鸡头、翅膀和脚至胫部切下，然后将鸡对剖开，将鸡肉斩成长3厘米、宽2厘米的长方块，把鸡头、翅膀和脚也斩成3厘米的段。

3.大火烧热炒锅，下油烧热，然后将鸡块放入热油锅中爆炒，待鸡肉变硬变色时，加入料酒及姜块、豆瓣、花椒，炒至水分渐干溢出香味时，即加入



栏目电话：85196498

每周三前，将您制作的美食、菜品的用料、做法、特点及您的照片、所制作的美食图片；您知道的、去过的特色美食餐饮店的推荐信息及您的姓名、性别、职业、电话以文字方式发送至 [jslw007@sina.com](mailto:jslw007@sina.com) 邮箱或发送QQ：296519079与大家一起分享！

栏目电话：0531-85196498

## 店主推荐：

麻辣龙虾（只限五一长假）  
汉森潮州卤水 沸腾水煮鱼  
姜葱焗蟹 香炸银鳕鱼  
欧陆烤肉 德国自酿鲜啤酒



地址：洪楼南路 25-1 号（百花公园西门对面）

金汉森德啤酒烤肉世家  
第三届海鲜月

订餐电话：0531-88111977

凭此  
广告  
每位  
38  
元

(不与其它优惠活动共享)

有效期至 2011 年 05 月 21 日

