

济南人最喜爱的餐厅酒店 获奖商家风采展示

(排名不分先后)

<p>港式餐廳 高第街56號餐廳 lovefood</p> <p>高第街56号港式餐厅 香港味道,那么远,这么近。高第街56号港式餐厅,以经营粤菜和港式茶点为主,从上午11时营业到次日凌晨2时,是济南下午茶及宵夜的首选之地。主厨和糕点师傅来自广东星级酒店,为济南食客们奉献虾饺、榴莲酥、古法紫金凤爪等各种广式面点及广东烧鸭、深井烧鹅、锡纸鲈鱼等正宗的广州美食。</p>	<p>皇城根 The Imperial City 北京风味主题餐厅</p> <p>皇城根北京风味主题餐厅 皇城根北京风味主题餐厅秉承千年京味饮食文化,发源于王府御厨,以皇家养生为特色,又融合什刹海特色风味美食而形成的“皇城根京城内府菜”,用料考究,味道诱人、个性鲜明,让食材之性、色、味,与四季、五行之道相合。“全鸭季”菜式主要以烤鸭为主,呈献一系列创新和传统的烤鸭菜式。餐厅亦提供一系列非烤鸭佳肴,以及名贵高档菜肴。</p>	<p>Love for women — Mr. Pizza 米斯特比萨</p> <p>米斯特比萨 Mr.pizza作为韩国最著名的比萨品牌,于2011年8月在济南恒隆广场开设了山东首家门店。在产品制作上一直秉承100%低温发酵;100%手工制作;100%手工摆放;100%筛盘烤制。致力于为为顾客创造时尚、温馨、优雅、舒适的就餐环境。为顾客提供“定制式健康食品,做世界一流的比萨”。这是米斯特比萨从过去到现在、至未来的始终不变的宗旨。</p>	<p>星巴克咖啡 星巴克咖啡公司始终致力于商业道德采购并烘焙世界上最优质的阿拉比卡咖啡。热情、专业的星级咖啡师精心制作每一杯咖啡,不断创新并与本土结合的新产品,总能为顾客带来更多惊喜。星巴克始终坚持对卓越品质和服务的承诺,通过每一杯优质的咖啡为我们的顾客每天营造独特的星巴克体验。</p>
<p>TASTY 西堤牛排</p> <p>西堤牛排 更加重视西餐的用餐氛围,按照顺序一道道上菜,使顾客在品尝之余,更是享受。保持西餐的优雅与闲情逸致,更体验了正统西餐文化。加之别致而有特色的装潢,贴心而不夸张的服务,这一切构成了西堤牛排轻松而精致的用餐体验,使得西堤牛排成为济南消费者心中最具格调的餐厅。</p>	<p>鲁西南老牌坊 鲁菜名店</p> <p>鲁西南老牌坊特色餐厅 古有周王朝“礼乐宴飨”的盛世礼制,今有“宴在老牌坊”的尚膳之选。鲁西南老牌坊特色餐厅弘扬传统鲁菜之精髓,同时将山东各地特色菜加以融合,有所创新。老牌坊倾心打造的“福禄寿喜宴”为广大消费者带来了“食不厌精,脍不厌细”的美食感受。在老牌坊,品集华夏上古文化大成的“孔孟之道”,尝八大菜系之首的鲁菜佳肴,享吉祥如意、福禄寿喜之福,何乐而不为?</p>	<p>城南往事 济南风味主题餐厅</p> <p>城南往事济南风味主题餐厅 城南往事济南风味主题餐厅,传承济南菜精髓,讲究清香、鲜嫩、味纯。深度挖掘整理本地饮食文化,形成以“济南府八大名角”为核心,以历下府城菜、开埠融合菜、北园洛口菜、传统民间菜为分支的独特菜肴体系。城南往事济南风味主题餐厅,以“认真做菜”的单纯态度,为您讲述老济南人美味的故事。</p>	<p>巴山夜雨 酒楼</p> <p>巴山夜雨酒楼 作为济南正宗川菜酒楼之一的巴山夜雨,多年来一直秉承着“热情服务 诚信经营”的理念,菜品口味不断更新换代,服务标准不断升级,就是为了给广大消费者提供一个惬意、舒心、轻松的就餐氛围。我们的目标就是要让川菜文化能够在泉城济南生根发芽。借此机会向广大消费者致以最崇高的敬意,谢谢你们多年来的关心与厚爱。</p>
<p>济南喜来登酒店 SHERATON Jinan HOTEL</p> <p>以舒适高雅著称的济南喜来登酒店设有盛宴西餐厅、采悦轩中餐厅以及雅日本餐厅,呈上零点佳肴及豪华国际自助餐,鲜活海鲜、本地特色、日韩料理及诱人的甜品,为来自世界各地的游客和本地美食爱好者提供尽享愉悦的美食之旅。而取自于世界大型公园的设计理念,也使酒店成为了欢聚畅享的绝佳场所。</p>	<p>SO FITE L LUXURY HOTELS SILVER PLAZA</p> <p>济南索菲特银座大饭店 由法国雅高酒店管理集团管理的济南索菲特银座大饭店1999年落户济南,是济南第一家五星级酒店。传承法国传统与中国文化相结合的理念,不断创新,自始至终带来优雅的法国奢华体验。所有房间配有索菲特品牌独有的MyBed™,超舒适全新概念卧具,散发着当代优雅时尚的气息。</p>	<p>HYATT REGENCY JINAN 济南万达凯悦酒店</p> <p>济南万达凯悦酒店 济南万达凯悦酒店作为国际著名酒店管理集团——美国凯悦酒店集团在山东的首家酒店,将凯悦好客之道的精髓和齐鲁儒家文化完美融合,为美丽的泉城带来了全新的尊贵体验。随着酒店知名度及客人对服务的肯定,济南万达凯悦酒店将为住宿、餐饮、宴会及大型活动的最佳酒店之选。</p>	<p>SHANDONG NEWS HOTEL 山东新闻大厦</p> <p>山东新闻大厦 秉承“健康为骨、营养为髓”的养生理念,兼顾色彩、注重口味,形成以鲁菜、川菜、淮扬菜、徽菜为主的菜式格局,同时创建了“绿色有机蔬菜基地”,实现了美味、美食、绿色、健康的完美结合,不仅拥有深受消费者青睐的新闻自助餐厅,还有装修风格迥异的宴会餐厅、团队用餐大厅,用餐环境优美,是您品尝美味的绝佳场所。</p>

齐鲁晚报 都市消费

D16 展示 2012.12.21 星期五

Love for women —
Mr. Pizza
米斯特比萨



Love for women为特别的她
— Mr. Pizza

在产品制作上我们一直秉承：100%低温发酵，十足韧劲；100%手工制作，抛出美味；
100%手工摆放，全情全意；100%筛盘烤制，绝不油腻。
在服务上我们一直遵循“Love for women—为特别的她”的品牌理念，致力于为顾客创造时尚、温馨、优雅、舒适的就餐环境。
为顾客提供“定制式健康食品，做世界一流的比萨”。这是米斯特比萨从过去到现在、至未来的始终不变的宗旨，同时也是米斯特比萨的品牌价值所在。



餐厅地址：济南市历下区188号恒隆广场东翼513A

电话：0531-67967979