

选牛肉烹牛扒 感知西方饮食文化

走进青岛凯宾斯基饭店，体验地道美食美酒



飞跃大洋洲的新鲜牛肉，您可选择喜爱的部分，烹制出地道考究的澳洲牛扒！元素餐厅将为您呈现多种澳大利亚牛肉的晚餐自助。T骨牛排、肉眼牛排、牛柳……

Elements a gourmet all day dining restaurant will offer a large selection of Australian beef on the buffet. The butcher prepared all favorite parts like T-Bone, Rib Eye, Tenderloin and more. Choose your favorite part and the chefs will prepare it to your liking.

RMB 238 人民币238元

2013年2月1号到2013年2月17号

From February 1st 2013 to February 17th 2013

仅限周五、周六、周日，含一杯免费红酒，软饮和啤酒

Friday, Saturday and Sunday only

Including a complimentary glass of house red wine, soft drinks and beer

以上为每位人民币价格并加收15%的服务费
All prices are in RMB and subject to 15% surcharge

有人说，如果学会吃牛扒，就可以顺利地迈入西式生活。如此，不得不让人说说西式的“大肉”——牛扒。鲜嫩的牛扒配以法国红酒，餐后品尝香醇的中国茶与鸡尾酒的混搭，让大家体会一次地地道道的欧式美食、美酒盛宴。

记者来到青岛凯宾斯基饭店的“元素西餐厅”，环境大气、优雅，透着欧洲范儿，适合朋友家人聚餐，也适合情侣们在此小酌品餐。青岛凯宾斯基饭店的行政总厨杨影晨首先给记者介绍了在西方烹饪牛扒之前，牛肉的选择是非常考究的，不同部位的牛肉，在

口感、烹饪和售卖的过程中，都是不一样的。此次牛扒自助餐的牛肉来自澳洲，美食家们可以根据每块牛肉的部位和口感进行现场选择，厨师会现场烹制。

牛眼肉，它来自牛肋排部分，肉质嫩且多脂肪，此部位的脂肪使其更嫩和味道浓郁；T骨牛扒，它来自牛短腰部，T型骨两侧分别为外脊和牛柳，口感非常的嫩滑；西冷切割自牛后臀上部，略带脂肪，风味独特；牛小排切割自肋排和蝶片之间的部分，是牛肉中的上品，也是牛扒口感最好的部位。

凯宾斯基饭店公关部刘总介绍道，刚刚品尝的牛扒自助餐为238元一位，在这里市民不仅仅可以选择不同部位的澳洲牛扒，还可以同时品尝海鲜、东南亚等一系列美食，这238元绝对物超所值。

品尝完正宗的澳洲牛扒，接着来品尝一下“中国茶与鸡尾酒的混搭”，乌龙茶 & 马天尼，选自上等乌龙茶进行冲泡，再与龙舌兰酒进行勾调，入口时会觉得龙舌兰酒的刚烈，再仔细品尝之后乌龙茶香的味道隐隐浮现。崂山马天尼选自具有当地特色的优质崂山绿茶，加上具有西方特色的美式威士忌，使之两种融合，入口时威士忌的麦芽香味会主导口腔的第一触感，但是崂山绿茶的独特清香，会使得威士忌麦芽的清香味道更加爽滑可口。红茶马天尼选自具有当地特色的优质崂山红茶，再与之加上水果味调配酒和其它配料之后，充分混合之后，无论是崂山红茶的清香还是水果味调配酒的甘甜，都得以最大的发挥出来，可以说是最完美的搭配了，极其适合女士饮用。

Life Your Fantasies
乐活梦幻情人节

在这一刻，说出那心底的话...
It's the time to speak out the word in your heart.....

地址：山东省青岛市黄岛区银沙滩路178号
电话：532 5888 6666 转 2366

RMB 8888 享双人浪漫 \ RMB 8888 (For two persons)

驾着马车驶入凯宾斯基饭店 / 欢迎香槟和乐队演出 / 纯正欧式大餐 / 一晚海景情人套房
香槟早餐 / 豪车送回

Riding horse carriage to Kempinski Hotel / Welcome champagne with entertainment
3 course dinner / One night stay in Panoramic Suite / Champagne breakfast / Return transfer
in limousine

Kempinski

Kempinski Hotel
Qingdao

CHINA

青岛凯宾斯基饭店

中国山东省青岛市黄岛区银沙滩路178号
178 Silver Sand Beach Road, Huangdao District, Qingdao
预订热线 / Hot line : 0532-5888 6666 # 2366/2367
www.kempinski.com/qingdao