

“七夕”节就要来到,表达爱意机会就在眼前。怎样才能做到“让爱一直新鲜”?套路、招数多了去了……缠绵浪漫时刻,不说各种甜蜜礼物,最起码,是带TA去吃每一次都有新鲜感的饭……在摇曳的烛光下,舒缓的音乐中,美食美酒相伴,让爱在各种甜蜜的味道中尽情流淌……



七夕,让浓情和美味共赴浪漫

□李伟

高雅情调 浪漫微醺

王品牛排8.26-8.28日限定推出“七夕定制”浪漫双人套餐,有蜜桃甜酒,餐前面包佐银鳕鱼酱与松露蜂蜜乳酪酱,法式相煎鹅肝/鸭肝沙拉,法式菌菇浓汤,酥皮海鲜清汤,台塑牛排及松露菲力牛排加大虾,还有一心一意的提拉米苏,香颂玫瑰露和卡布其诺……双人套餐720元,外加10%服务费。齐鲁晚报读者凭此稿件8月28日七夕节13:30后及20:00后到店用餐可赠送两杯120ml法国库赞伊城堡干红;到店点选情人节套

餐,可送情人节精美礼品一份。比萨高意大利餐厅七夕浪漫套餐选用进口食材,创意菜品搭配款款浪漫花束,在红酒的缠绵中,与心爱的TA将代表爱情的玫瑰花洒落在软嫩适中的小牛肉上,甜蜜中尽享一份原汁原味的香气;还可将新鲜的三文鱼打造成玫瑰的样子,配以自制酸奶油,酸酸甜甜好像初恋的味道,再搭配一杯白葡萄酒,让爱情沉醉在微醺的幸福中……价格999元/每对。花园水景的秀水庭法餐厅,

小提琴演奏七夕烛光晚餐,脆煎鹅肝、澳洲和牛等法式大餐,进口葡萄酒、法国香槟畅饮……1317元/两位,1717元含双人七夕节烛光晚餐,情侣房入住一晚包含次日双人欧陆式早餐(可送餐)。采悦轩中餐厅私人定制七夕专属晚餐,装扮浪漫主题包房,甜蜜的色彩肆意表达满满爱意,专属的私密空间融化你的全部深情……更有价值399元的精美香槟伴手礼盒。人民币1588元(净价)/2位。



鲜味诱惑 爱意满满



蒸,最简单,也最甘甜;爱,最纯真,也最温馨。福泉海码头以特色海鲜主打,真材实料、原汁原味。初秋,海鲜们摇曳着肥硕的身子骨卷在海潮里,顶盖的梭子蟹、鲜美的皮皮虾、丰腴的贝类、鲜爽的海参、弹口的鲍鱼及众多的鱼虾,都在海码头的大蒸锅,盛满了海风充盈而出。七夕的椒艳时光,有“爱情邮差”在等你们。单笔消费满100元就

可以免费获得一张明信片,用餐时情侣共同填写明信片,写下彼此期待的未来。现场封存由椒艳时光代为保管、邮寄。这里的海鲜福袋、芝士年糕、毛肚就是毛肚等特色食材,搭配上都精心挑选,大幅度的提升美观和口感。新推出的甜辣锅底更添加了多种创意板烧美味,味道甜香麻辣,搭配纯手工熬制的乌梅汁,解辣爽口。七夕,你和TA也可以去吃火

锅,老版火锅让爱情在火锅热气中升华,让欢腾的美食见证爱人们的麻辣爱情。这里的锅底是纯牛油和二十多种香料熬制而成,汤以色泽全红麻辣度十足为佳,搭配各色肉类及新鲜蔬菜,麻辣有余、鲜香爽口。招牌菜品首推秘制手切牛肉和手撕重庆大张毛肚,食材是从重庆空运而来,特色一次性锅底可以打包带走哦。

开心调情 浪漫星约

济南喜来登酒店盛宴自助西餐厅“鹊语七夕·爱的盛宴”主题晚宴,别致鹊桥、古韵纸伞、摇曳的红烛,为你表达你说不出的浓情蜜意。丰盛的大餐,除各式珍稀海鲜及肥嫩刺身,还有牛仔骨及波士顿龙虾、深海生蚝拼盘派送,红白葡萄酒、气泡酒、青岛啤酒畅饮,浪漫七夕,没准备礼物有什么关系?惊喜抽奖环节有豪华房券、餐券,价值8900元的瑜伽年卡;更有玛莎拉蒂限量版行李箱及玛莎拉蒂接送服务等丰厚大礼,还有精美巧克力伴手礼盒!浪漫礼遇人民币788元(净价)两

位;EDM会员价格人民币688元(净价)两位。济南鲁能贵和洲际酒店七夕“泉都为你”!第六层自助餐厅七夕甜蜜自助晚餐,赠送芝士焗龙虾、鲍鱼炖盅,进口红白葡萄酒、艾丽塔起泡酒畅饮!298元/位,577元/两位,977元含双人七夕节自助晚餐及情侣房入住一晚,次日双人欧陆式早餐(可送餐);七夕星空派对,空中啤酒花园现场专业DJ打碟,观看露天电影;安格斯牛肋排、羊肚菌炖海参各吃,海鲜、烧烤、德式烤肉拼盘等美食自助,进口葡萄酒、生力啤酒、软饮畅饮,现场乐队演出,世纪缘钻石吊坠、钻石对戒、限量版埃菲尔铁塔水晶项链,酒店房券、餐券等超值大奖!389元/位,777元/2位,1117元含双人七夕星空派对门票,情侣房入住一晚,次日双人欧陆式早餐(可送餐)。

济南索菲特银座大饭店银顶旋转餐厅,邀您在云端高调示爱,红色主题浪漫晚宴,让她的美光彩熠熠。点亮红色心形蜡烛,品尝红色甜品,特色法式煎鹅肝搭配红葡萄酒与特调鸡尾酒,在杯觥交错中传递浓情蜜意。七夕当日,每对情侣可获得红色马卡龙礼盒及玫瑰花束伴手礼,欢度爱的时刻。价格399元/位,699元/对。山东新闻大厦烛光红酒,浪漫七夕。西式红酒牛排搭配葡萄酒;多种海鲜自选一小笼一小笼放在蒸锅里,揭开锅盖带来的视觉冲击,不亚于亲自从大海中打捞上来海鲜的喜悦。烤肉搭配青岛扎啤、雪花啤酒、崂山金麦等6-7种啤酒免费畅饮!更有最新引进的德国灰熊白啤待您尝鲜。汇聚精品的美食甜点体会爱情的幸福。情侣七夕当天就餐,男士消费128元,女士半价。

至真至情 特色美食

七夕节之际,凯瑞餐饮集团旗下高第街56号餐厅、老牌坊鲁菜名店、城南往事风味主题餐厅、皇城根北京风味主题餐厅、非尝锅气港味餐厅、味想家、长安巷好邻快餐、牌坊里传统小吃快餐、老牌坊小吃屋八大品牌联合推出“玩转七夕,爱你有礼”主题活动。如果七夕节一定要送花的话,就请她来吃城南往事济南风味主题餐厅的明星菜品金牌爆炒腰花吧,这家的爆炒腰花非比寻常人家,经特殊工艺烹制后,口感不仅鲜嫩微脆,而且味道醇厚,滑润不腻,麦穗花刀完美呈现,使视觉与味觉均得到极大满足。

用两颗深海大虾仁包成一个口感不一样的虾饺王,就冲这姿势,高第街56号餐厅的虾饺王也会是七夕节的必点项目。作为“四大天王”之首,虾饺王与干蒸烧卖、叉烧包、蛋挞同誉。这里的虾饺王皮白如雪,薄如纸,半透明,皮内两只紧紧相拥的鲜虾隐约可见,外形美观,以旺火蒸之后,达到晶莹通透,让你百食不厌而回味无穷。北京烤鸭是具有世界声誉的国菜经典菜式,享有“天下美味”之称。七夕是中国情人节,当然要品尝经典国菜。皇城根不一样的北京烤鸭经过严谨的前期制胚,严格温度下的晾胚,使用纯正枣木,特制挂炉,经专业烤鸭师傅50分钟的精心烤制,形成皮酥脆、肉嫩滑、色红润的上等烤鸭。糖醋鲤鱼是济南传统名菜,制作工艺讲究,鱼的斜花刀要七上刀八下刀,油低温定型,高温

炸酥,醋要山东本地米醋,成菜焦黄若金,昂头翘尾,其上挺之势,真如鲤鱼跳龙门一般。七夕佳节,带着你心中的那个TA一同品尝一条糖醋鲤鱼,那如爱情般酸甜的滋味,一路从舌尖直达心尖。

