

·TOP 10·

京城十佳冬季特色火锅

No.1 辉哥火锅

辉哥火锅餐厅内部装修以灰色、金色为主色调,从进入餐厅的瞬间就给人一种森林狩猎屋的感觉,布艺的舒适沙发、灰色石头墙中间穿插部分木头墙壁,古堡风格的设计夺人眼球。餐厅包房数量较多,装修风格迥异、环境精致优雅,保证了客人拥有悠闲舒适的氛围,非常适合商务宴请和朋友小聚。值得一提的是,这里的海鲜大部分是从香港、汕头等地空运来的,都非常新鲜,味道口感一流,品质均上乘出众。

地址:朝阳区金桐西路10号远洋光华国际中心AB座

No.2 宽坐河鲜馆

宽坐河鲜馆主打鱼火锅,取材于众多淡水鱼系,以专业精深的烹饪技能和秘制的食疗配方经多年潜心钻研开发出味通南北、四季皆宜的鱼系菜品,菜系味道醇和厚重、浓郁温和,同时避免鱼类在烹饪过程中营养成分的流失,汤鲜味美、菜品丰富。宽坐河鲜馆坐落在风景优美的柳荫公园里,装潢很有苏南古典建筑的味道,据说是川西民居的风格。馆内几乎全是包间,无论面积还是陈设,以及纯竹制餐具,都在典雅中透着些书卷之气。

地址:朝阳区黄寺大街8号

No.3 北京雍雅河鲜馆

北京雍雅河鲜创立于2005年,隶属于四川著名的餐饮集团——雍雅山房酒店管理集团。鱼类不仅主打天然无污染,且品种多,高低贵贱非常齐全。从江团、雅鱼、岩鲤、水蜜子、青波等名品鱼类,到石爬子、甲鱼、河豚等名贵鱼类,一应俱全。吃法上既有渔家风味火锅,又有川南风味鱼肴。馆内设计风格精美内敛,具有高水准的硬件设施和商务氛围。设计师巧妙地将装饰艺术、建筑空间、光影关系融合在一起,赋予餐厅正式、雅致却不压抑的别样气质,带来独一无二的亲切感受。而中西元素的混搭使用,以及传统与现代风格的融合,更使整个餐厅展现出难以言说的丰富魅力。

地址:朝阳区团结湖南里15号

No.4 金爵皇朝金汤豆捞

“豆捞”源于澳门,澳门人将海产品加工后置于锅中涮煮以求口感变化,久而久之形成了豆捞火锅的这种独特吃法。金爵皇朝金汤豆捞在全国共有40多家连锁店,主营高档海鲜、极品牛羊肉及地方特色菜。金爵皇朝别具匠心地将中餐名宴与豆捞相融合。店内装修以欧洲皇室风格为主,共设有十余个贵宾间及卡座,金爵和皇朝这两个可同时容纳18人的主体贵宾间内布置了环绕立体音响,宾客在尊贵盛宴之余还可以歌会友、以歌助兴。其余每个房间内都可容纳12位宾客,巨型的水晶灯闪烁着耀眼夺目的光芒,给顾客尊贵与奢华的体验。

地址:东城区南竹杆胡同1号朝阳门SOHO三层

No.5 捞捞福火锅

捞捞福火锅是一家主要做特色海鲜火锅的餐厅。餐厅名字有着吉祥美好的寓意,给餐厅增添了一份吉祥的韵味。餐厅

冬天是吃火锅的季节,亲朋好友围着热气腾腾的火锅,把臂共话,举箸大谈,温情荡漾,洋溢着热烈融洽的气氛。本期TOP 10将为您盘点京城十佳特色火锅。



---漫话TOP 10---

连锁经营提升火锅品牌形象

每年冬季,火锅都会成为人们青睐的餐饮品类。每到这时也会有很多新品牌开门迎客,当然也少不了有一些品牌黯然离场。针对火锅市场的发展,中国烹饪协会副会长边疆指出,火锅产业是一个长盛不衰的餐饮业态,占据了餐饮行业30%的市场份额。由于火锅这个业态技术含量低,具有一定的标准,可以复制,因而适用于全国连锁。未来火锅呈现出这样的发展趋势:第一原料选择呈现四多四少的特点,即多吃鲜少吃储,多吃菜少吃肉,多

吃鱼少吃肉,多吃清淡少吃辛辣;第二对火锅汤体的研究更深入更全面;第三是火锅呈现标准化和半成品化趋势;第四是调味料的多样化成为新的趋势;第五是养生概念的应用更加广泛;第六是火锅行业洗牌,中小品牌将向大品牌靠拢;第七是特色火锅提供外卖供应;第八是厨师现场加工成熟推特色。因此,火锅的品牌打造需要具备统一的标识、统一的服务、具有特色的产品。通过打造品牌,火锅才能走向高端。

环境是古朴风格,在尊贵古朴之余也不失现代的浪漫情调和时尚气息。原木色木质招牌没有任何的现代装饰,亲切恬然。屋顶绚丽的琉璃瓦很有老北京的古朴韵味,门口两串大红灯笼在华灯装饰的大都市里有着属于自己低调的格调。走进餐厅,虽然少了中式古朴的威严,却有十足的欧陆浪漫情调,欧式时尚吊灯、木质橱柜以及咖啡色造型别致的餐椅,整体有着欧洲浪漫的情调,无论是商务宴请还是朋友相聚都很适合。

地址:朝阳区北辰东路慧忠北里218号

No.6 北京山釜餐厅

北京山釜餐厅有限公司于1988年由北京华远集团和香港得事成有限公司合资创立,是北京第一批中外合资餐饮企业,也是最早引入经营香港四季火锅和韩国风味烧烤的餐厅。餐厅主打火锅,肉类新鲜,口感细腻;丸子是自制的,很筋道;海鲜类涮品也不错,还有韩国烧烤供应。这里的环境得天独厚,紧靠后海,水景山色融为一体。假山园林

式的建筑曲径通幽,移步换景,没有车流和人群的喧嚣。外观低调的同时内装却奢华,仿古建筑端庄典雅。这里曾经是京城吃饭最贵的地方、有名的“三刀一斧”之一。

地址:西城区德胜门西大街甲58号

No.7 滇菌王(北京元大都店)

滇菌王是云南省一家以专营天然野生菌为主的主题餐厅。主打云南野生菌火锅,专门烹饪各种野生菌,推出野生菌中餐、汤锅等,采用不同的烹饪方法烹制各种野生菌,将野生菌美味神话演绎到极致。滇菌王堂皇气派的大堂给人一种舒适感,水晶吊饰更显典雅。室内装饰高贵,布局紧凑,营造出温馨舒适的就餐环境;黑色时尚雕花侧墙,气质优雅,简约线条勾勒出时尚简约;晶莹剔透的灯光垂落而下,气派而堂皇。

地址:朝阳区北土城东路对外经贸大学南门对面

No.8 香江名城精品火锅

香江名城精品火锅位于东环广场,交通颇为便利,各类宴请、聚餐都很方便。餐厅主打港式火锅,没有四川火锅的热辣,却带着江南菜品的雅致,不断追求精、奇、鲜,成为京城港式火锅的知名品牌。餐厅门脸沉稳大气,店内装修时尚典雅,甚有情调,暖暖的色调,带来温婉柔和的暖意,与店内经营的火锅相得益彰,很有吃火锅的氛围。红色的纱帘借着灯光,飘逸中不失热情;餐桌旁配以黑白两种颜色的椅子,别致而不失典雅。剔透的玻璃饰品、洁净的精美餐具,无不彰显出精品火锅非同凡响的品位。

地址:东城区东直门东中街东环广场B座二层

No.9 悦唐火锅

悦唐火锅主打港式火锅,北京火锅也经营得红红火火。餐厅采取一人一锅的就餐形式,干净、卫生、时尚、快捷,小锅经过特别设计,洁净锃亮得能当镜子照,让人看了就心生喜爱。汤底很快烧开,口味丰富,菌汤的清润营养,红汤的油红透亮,香气浓厚,让人垂涎三尺,食客可以先喝汤再涮菜。琳琅满目的各式蔬菜十分新鲜,充满生机。

地址:西城区金城坊街7号

No.10 四川仁火锅

四川仁火锅是京城首家“无渣养生火锅”,曾被媒体评选为“京城百家必去餐厅”。其火锅的最大亮点是红锅无渣干净,清爽香辣,久煮不淡。养生汤口味鲜美沉稳,滋养功效直观明显,且香味持久,开胃又不乏爽口。双井店店面装修简约大方,很有气势。黑、红为主的招牌十分醒目,很远就能吸引到人们的视线,尤其是在晚上,流转变幻的霓虹灯更是灼人眼目。店内装修华丽典雅,中西合璧,四川仁“前庭后井”的布局,内设中空天井,用后现代钢结构造型和玻璃组装、柔纱轻幔与点光照明的现代元素,细腻地表现了当今四川火锅愈加突出休闲餐饮文化的特色和流行前沿的饮食风潮。

地址:朝阳区东三环八棵杨甲1号

北京商报记者 韩金萍 李西叶/文