



湖南菜

地道湖南
匠心传承
辣与不辣都美味



17岁的望湘园 全面升级ING

鱼头更大，肉质更嫩



品牌升级
全新盛放

望湘园·洞庭渔宴

将八百里洞庭湖光山色与地道湖南市井风味结合，把湖南洞庭湖鲜为代表的湖湘饮食文化搬到都市餐桌。走进望湘园·洞庭渔宴，感受古朴和现代的碰撞，体验全新的湘菜餐厅环境。镇店之宝“老坛剁椒大鱼头”甄选5斤以上胖头鱼，鱼头大、嫩肉多，新鲜活鱼更好吃！无论是菜品、环境、还是服务，相信都会带给您更多惊喜。

更有望湘园·小雅、沁园春望·湘食四季两大升级品牌亮相上海，全新盛放！



望湘园·洞庭渔宴(北京前门分店)



望湘园·洞庭渔宴(西安阳关分店)



望湘园·洞庭渔宴(上海青浦万达店)



望湘园·小雅(南京德基店)



望湘园·小雅(上海恒悦店)



沁园春望·湘食四季(上海店)



食材升级 水库源地直采

众所周知鱼头美味又补脑，作为餐饮业十大正餐金奖品牌，望湘园专注做鱼头17年，主打菜品“鸳鸯鱼头王”一年卖出1000000+份，而近期食客纷纷表示鱼头更大，肉质更嫩了！那么，为什么鱼头这么嫩，这么鲜，这么好吃？

那就要追溯到食材——鱼头的根源啦！

01 国家一级水源地

天然大湖，含氧量丰富，大自然新鲜雨水注入湖底，沿岸水草层生，水生生物繁多，共同保持着水质清新、稳定，无任何工业污染，水质可达到直接饮用标准，这样养出来的鱼肉质细腻无土腥味。

02 水库源头直采

从捕捞到运输再到暂养，层层把关，宰杀细节严格去腮去黑膜，保证顾客食用的鱼头都鲜活。

03 自然放养无人工饵料喂养

采用最原始的“人放天养”模式，无人工饲养，长期游动自主觅食浮游生物。造就鱼肉紧实、生态、安全、健康。

04 地道湖南，匠心传承

17年蒸鱼专家，古法工艺，独门配方，经由研发团队上千次迭代测试，甄选5种辣椒按黄金配比，老坛自然发酵而成，将剁椒的口感发挥到极致。



扫码关注微信公众号，了解更多优惠信息！

客服热线 / 400 6608 517

外卖订座 / 400 8985 577