

| 悦游 |

春意正浓,周末在城市周边踏青郊游,享受轻松休闲的“慢调”生活,是不少人短暂“逃离”石屎森林放飞自我的选择之一。

身处美食之都,不管走到哪里都少不得寻觅间有腔调的食肆餐厅,与家人友人共享一段“慢食光”。坊间也确实有些餐厅不声不响偏安一隅,静守着自我的一方“净土”,低调不张扬,只待有缘人推门进入,便可能在“哗”地惊叹声中发现一片奇妙新大陆。

01 去太和

发现山间村舍里“一枝独秀”的意式风情

顺着村道弯弯曲曲进山,轻微的山风拂过,空气里飘荡着各种花草新鲜树叶的清新“香气”,是春天的感觉。一抬头,路边一座与村舍略有不同的房屋出现在眼前,绿植围绕着的门前小院,可可爱爱的粉色大门,上书“山下宠舍”几个字,创始人Steven系着大地色的围裙,正低头手切西班牙火腿。

山下宠舍整体空间不算大,室内兼顾了商店、开放式厨房等多种功能,面包篮里的法棍与一旁开到旁若无人蝴蝶兰构成了一幅很欧洲的画面……

户外小院是主要的用餐地点,现在这个季节坐在户外简直不要太舒服,简简单单给桌子铺张花花调性的桌布,再放上一瓶新鲜插就的鲜花,摆些别致的餐具器物,生活的气息顿时就满溢而出。

Steven主要做一些意式的简餐,出品不复杂,工序却很考究,用“真材实料”四个字来形容就妥了,他所有的出品都没有什么花里胡哨的“天马行空”,都是老老实实该干嘛干嘛,但你会收获到“一份肉酱意粉吃完好久嘴巴里依然似在回味那美好味道”的体验感。出于对个人口味的照顾,他也会给熟客特别定制,比方说常规的白汁意粉换用中式的橄榄菜,配上蚝肉,再加一些红胡椒,便让熟客捧着碟子闷头大吃,话都顾不上说,“先吃为敬”。

选一个天气舒适的周末,慢悠悠晃过去,坐在户外吹着小风,开一支意大利阿玛罗尼,看着远处黛绿色的山与植被,咀嚼着36个月的西班牙伊比利亚黑毛猪火腿片,一边等待着龙虾汤和肉酱意粉的出炉,惬意。



▲ Steven自制的肉酱意粉相当美味。



▲ 山下宠舍自制的法棍。



▲ 蔬菜沙拉与春天更配。

郊游踏青 探访好“食”光

■ 新快报记者 陈斌 文/图(部分受访者提供)



山下宠舍

地址:广州市白云区太和镇头陂村赤边路30号

02 去番禺

品味被香水柠檬“升华”了的火山海鲜

“藏龙卧虎”的广州番禺经常会给人惊喜,这间低调矗立在富豪山庄一角的“中法融合创新菜”海朵火山品味 Les Possons 餐厅艺术气息先于食物抵达眼帘。

“海朵”蕴含“大海的耳朵”之意,食家见此想必已知是何食材——是,就是出自“中国第一火山岛”之称的广东湛江硃洲岛的九孔鲍鱼,经由海底火山爆发形成的硃洲岛生态环境独特,成为鲍鱼、青龙虾等食物生长的“天堂”,这种食材便成为海朵的“座上宾”。

他们并且还在广州南沙寻了处独立小岛种植有机香水柠檬,于是在海朵的菜品中使用硃洲岛九孔鲍鱼和香水柠檬的概率颇高。如这道“九孔鲍鱼海胆扇贝柠檬塔塔”的前菜,将硃洲岛九孔鲍鱼焯制8小时后冷冻改刀,切成好看的薄片;鲍鱼胆做成蛋挞般的酥壳,香水柠檬浸泡过的北海道扇贝和海胆作为中间层,铺贴成一朵“花”的模样,置于生机盎然的绿色海藻等植物上,浓浓的春天感扑面而来。

开吃前,帅气的服务生小哥更是“咔咔”刨下些许香水柠檬皮屑加在塔塔上——香水柠檬至精华部分在皮不在果肉,刹那间香水柠檬那独有的清香发散开来,纵是百炼钢也化成了绕指柔。



▲ 这道名为“九孔鲍鱼海胆扇贝柠檬塔塔”的前菜除了味道很美妙之外,摆盘也很“春天”。



▼ 香水柠檬的大量使用是海朵的又一特色,用香水柠檬制成的雪芭清新怡人,香气四溢。



▲ 赏心悦目的法式甜品 香菜开心果菠萝慕斯。



海朵火山品味 (富豪山庄店)

地址:广州市番禺区市广路232号富豪山庄2号营业楼1-8号

国家AAAA级旅游景区 中国十佳温泉度假酒店



聚龙湾全面升级改造中

做感动古今·打动人心

温泉品牌

真的古温泉千年



牌楼效果图



自助餐厅效果图



客房效果图



温泉舞台效果图



温泉五龙洞效果图



酒店大堂效果图



主楼效果图



广告

地址:中国·广东·清远佛冈汤塘

邮编:511675

总机电话:0763-4632888

销售专线:0763-4634309

传真:0763-4632188