

## 纵享年滋味 甜蜜在心间 翡翠餐饮集团臻美呈现

**[2015年12月，中国上海，实时发布]**

春节，合家团聚即是最美的景色，但若有珍馐美馔的点缀，更是锦上添花，新加坡翡翠餐饮集团携手旗下著名粤菜品牌翡翠酒家及知名休闲品牌翡翠拉面小笼包臻美呈现美味年货及年夜饭，与您共庆佳节！

翡翠餐饮集团于1991年成立于新加坡，主打多元化中餐品牌，旗下囊括精致宴会餐厅、休闲食肆到港式点心等，目前在内地主要拥有翡翠拉面小笼包、翡翠酒家等知名餐饮品牌。翡翠拉面小笼包以其代表上海小吃经典之作的招牌小笼包、风味传统手打拉面及众多上海小吃和家庭小炒著称；粤菜掌门人翡翠酒家自创立以来广受追捧，凭借其正统的精致佳肴及舒适典雅的用餐环境，被推崇为食尚男女欢庆佳节的首选食府！

### 美味年货

年关将至，翡翠拉面小笼包及翡翠酒家为饕客们准备了多种精美年货，包括贺年年糕、盆菜及六福拼盘等。贺年年糕主要为马蹄糕（78元）、红枣糕（78元）、腊味萝卜糕（118元）、腊味芋头糕（118元）、双鱼年糕（138元）、五福临门（198元）等，寓意万事如意年年高，从即日起至2016年1月8日购买，更可享高达15%左右的优惠；盆菜主要分为金装鲍鱼盆菜（1488元/5人份，2688元/10人份）、贺岁团圆盆菜（888元/5人份，1688元/10人份），吃盆菜象征合家团圆，满堂吉庆，繁荣兴旺；六福拼盘寓意吉祥如意，价格为398元，从即日起至2016年1月24日购买盆菜及六福拼盘，更可享高达15%的优惠。现在起，所有年货可在翡翠拉面小笼包上海正大广场店、北京颐堤港店及翡翠酒家上海梅龙镇店、上海高岛屋店、上海长宁店及北京新光天地店进行预订，2016年1月4日起正式开放销售、提货。



## 年夜饭

春节最为期盼和最重要的莫过于合家团圆的年夜饭，上海高岛屋店（预订电话：021-52905303）及翡翠酒家上海梅龙镇店（预订电话：021-52281133）年末浓情献礼，特别推出各式年夜饭套餐，甄选多道精致佳肴组成 4 人、6 人及 10 人套餐，邀请宾客阖家共庆团圆。此次年夜饭定制套餐由翡翠酒家精英厨师团队倾力打造，凭著丰富的烹制经验，精细挑选新鲜食材，烹制一系列蕴含丰富团圆寓意的佳品，从即日起亦开放预订（年夜饭套餐收取 10% 服务费）。



翡翠酒家上海梅龙镇店



翡翠酒家上海高岛屋店

## 翡翠酒家年夜饭套餐部分菜品欣赏

### 上汤焗波士顿龙虾

上汤以金华火腿、老母鸡及猪大骨熬制而成，精选的波士顿龙虾，肉质饱满大气，入油锅炸至七分熟，在以上汤煮至入味，起锅前加入黄油添上满盈香。



### 黑白胡椒蟹

与辣椒蟹齐名，也是足以代表新加坡的国菜，作法与重汤汁、食用时可搭配馒头片的辣椒蟹不同，黑白胡椒羔蟹更注重香气、干香作法：味道结合了中式的酱油香、印度的黑胡椒、马来西亚的小辣椒与西式的黄油于一体，造就了黑白胡椒羔蟹这种强烈而独特的香气，爆炒出锅后，可看到红红的蟹壳上黏着星星点点的黑胡椒粒。一上桌，海鲜特有的气息加上微焦辛呛的黑胡椒的香味扑鼻而来，食毕蟹肉，那被熏染上浓纯酱汁的蟹壳也让人无法自拔、再三吮指！这种浓香菜色，在新加坡许多餐厅里都可看到它的身影，受欢迎程度可见一般！更重要的是，饕客们不出国门就能在翡翠酒家品尝到独一无二的黑白胡椒羔蟹啦，而且长期供应哦！



### 清蒸笋壳鱼

清蒸，不做多余点缀，才能百分百品尝高贵笋壳鱼的原汁原味，肉质绵密细致，鲜味逼人，吃着这一条大气的清蒸笋壳鱼，果真年年有余了。



### 鲍参翅肚羹

选用顶级精选的海味食材，慢火炖煮数小时至精华尽出，尝一口黏腻饱满，这才是将自己及家人宠上天的表现。



### 金牌烧鸭

广式烧鸭风格，先将鸭肉以腌料腌好，再以棉线将肛门口封好，由鸭口打气让整个鸭子膨胀，刷上酱汁，送入烤炉，并在烤制过程中反复再上色，如此费心制成的金牌烤鸭，皮酥脆，色泽饱满晶莹，肉质细而入味，不愧“金牌”之称！



### 招牌咕嚕肉

猪肉抓腌后入油锅炸至半熟，炒香番茄酱等酱汁后，迅速与炸肉炒匀，拌入酸甜适口的凤梨肉，大火爆炒，即刻出锅！作法寻常简单，却要小心翼翼地拿捏肉质的火候，口感软嫩为佳，吃口酸甜甜甜，下饭开胃，是一道老少咸宜的好菜！



### 翡翠酒家上海高岛屋店年夜饭套餐

主打 5 种年夜饭套餐，价格从 1298 元至 5998 元不等，包括金猴贺岁宴套餐（1298 元/4 人）、猴气洋洋宴套餐（1798 元/6 人）、金玉满堂宴套餐（3988 元/10 人）、如意吉祥宴套餐（4998 元/10 人）、金玉满堂宴套餐（5998 元/10 人）。

金猴贺岁宴套餐	猴气洋洋宴套餐	金玉满堂宴套餐	如意吉祥宴套餐	金玉满堂宴套餐
1298元	1798元	3988元	4998元	5998元
<ul style="list-style-type: none"> <li>翡翠二味碟</li> <li>烧味双拼</li> <li>花旗参炖竹丝鸡</li> <li>豉油皇焗海虾</li> <li>黑椒牛柳粒</li> <li>清蒸笋壳鱼</li> <li>瑶柱扒时蔬</li> <li>飘香荷叶饭</li> <li>合时水果盘</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>翡翠二味碟</li> <li>烧味双拼</li> <li>花旗参炖竹丝鸡</li> <li>豉油皇焗海虾</li> <li>黑椒牛柳粒</li> <li>清蒸笋壳鱼</li> <li>瑶柱扒时蔬</li> <li>飘香荷叶饭</li> <li>合时水果盘</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>翡翠二味碟</li> <li>烧味双拼</li> <li>花旗参炖竹丝鸡</li> <li>豉油皇焗海虾</li> <li>黑椒牛柳粒</li> <li>清蒸笋壳鱼</li> <li>瑶柱扒时蔬</li> <li>飘香荷叶饭</li> <li>合时水果盘</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>翡翠二味碟</li> <li>烧味双拼</li> <li>花旗参炖竹丝鸡</li> <li>豉油皇焗海虾</li> <li>黑椒牛柳粒</li> <li>清蒸笋壳鱼</li> <li>瑶柱扒时蔬</li> <li>飘香荷叶饭</li> <li>合时水果盘</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>翡翠二味碟</li> <li>烧味双拼</li> <li>花旗参炖竹丝鸡</li> <li>豉油皇焗海虾</li> <li>黑椒牛柳粒</li> <li>清蒸笋壳鱼</li> <li>瑶柱扒时蔬</li> <li>飘香荷叶饭</li> <li>合时水果盘</li> </ul>

#### ◆ 金猴贺岁宴套餐（1298 元/4 人）

翡翠二味碟、烧味双拼、花旗参炖竹丝鸡、豉油皇焗海虾、黑椒牛柳粒、清蒸笋壳鱼、瑶柱扒时蔬、飘香荷叶饭、合时水果盘

◆ **猴气洋洋宴套餐（1798 元/6 人）**

翡翠四味碟、鸿运乳猪、瑶柱贵妃鸡、鲍参翅肚羹、发财扒蚝豉、白灼游水虾、清蒸深海老虎斑、招牌咕鲁肉、瑶柱扒双蔬、飘香荷叶饭、发财年糕、红豆沙汤丸、合时水果盘

◆ **金玉满堂宴套餐（3988 元/10 人）**

翡翠八小碟、上汤焗波士顿龙虾、姬松茸炖老鸡汤、露芦笋百合炒带子、油浸笋壳鱼、蚝豉发财北菇、金牌烧鸭皇、蒜片牛柳粒、瑶柱扒时蔬、飘香荷叶饭、红豆沙汤丸、香煎年糕、合时水果盘

◆ **如意吉祥宴套餐（4998 元/10 人）**

翡翠八小碟、烧味三拼、滋补炖螺头汤、发菜扒猪手、鲍汁扣日本关东辽参、白灼游水虾、金牌炸子鸡、清蒸东星斑、黑白胡椒蟹、明火雪花牛肉、瑶柱扒时蔬、飘香荷叶饭、红豆沙汤丸、合时水果盘

◆ **金玉满堂宴套餐（5998 元/10 人）**

翡翠八小碟、鸿运化皮乳猪、浓汤鸡煲翅、发财扒蚝豉、鲍汁扣日本关东辽参、上汤伊面焗波士顿龙虾、金华玉树鸡、黑椒牛柳粒、清蒸杉斑、招牌咕鲁肉、蜜豆百合炒木耳、蟹肉扒时蔬、飘香荷叶饭、红豆沙汤丸、合时水果盘

**翡翠酒家上海梅龙镇店年夜饭套餐**

主打 4 种年夜饭套餐，价格从 1388 元至 4388 元不等，包括金猴贺春套餐（1388 元/4 人）、金猴报喜套餐（1888 元/6 人）、金猴迎春套餐（3288 元/10 人）及金猴闹春套餐（4388 元/10 人）。

套餐名称	人数	价格
金猴贺春套餐	4 人	1388 元
金猴报喜套餐	6 人	1888 元
金猴迎春套餐	10 人	3288 元
金猴闹春套餐	10 人	4388 元





◆ **金猴贺春套餐（1388 元/4 人）**

凉菜四小碟、烧味双拼、姬松茸炖花胶、清蒸笋壳鱼、姜葱焗肉蟹、莲藕炒笋肉、西芹百合炒木耳、红豆沙汤丸

◆ **金猴报喜套餐（1888 元/6 人）**

凉菜四小碟、卤水拼盘、霸王花无花果炖猪展、清蒸沙巴虱、白灼基围虾、好市大力、黑椒澳洲牛柳粒、脆皮生烧鸡、北菇扒生菜、红豆沙汤丸

◆ **金猴迎春套餐（3288 元/10 人）**

凉菜六小碟、京式片皮鸭、姬松茸炖海中宝、芝士焗波士顿龙虾、清蒸笋壳鱼、XO 酱炒澳洲带子、秘制海山骨、有机蔬菜汁煎牛柳、鲍汁鹅掌花菇煲、西芹百合炒木耳、北菇扒生菜、星洲闷伊面、红豆沙汤丸

◆ **金猴闹春套餐（4388 元/10 人）**

凉菜六小碟、港式烧味三拼、花菇竹笙炖老鸡、鲍汁扣海参、清蒸东星斑、黄金焗海虾、姜葱炒肉蟹、黑椒葱爆牛肉粒、红烧蹄膀、如意吉祥、浓汤粒粒泡时蔬、龙虾汤泡海鲜饭、红豆沙汤丸

翡翠餐饮集团希冀为饕客们提供味觉、视觉世界的愉悦享受，特在此传统佳节，臻美呈现悦饕味蕾的极致盛宴！

**实用信息**

**翡翠酒家梅龙镇店**

地址：上海市静安区南京西路 1038 号梅龙镇广场 7 楼 719（近江宁路）

营业时间：11:00-15:00，17:00-22:00（最晚点餐时间 21:30）

预订电话：021-52281133

**翡翠酒家高岛屋店**

地址：上海市长宁区虹桥路 1438 号，高岛屋 7 楼 8 号（近玛瑙路）

营业时间：11:00-15:00，17:00-22:00（最晚点餐时间 21:30）

预订电话：021-52905303

**翡翠酒家新天地店**

地址：上海市兴业路 123 弄新天地南里商场 2 楼（近马当路）



营业时间：11:00-15:00, 17:00-22:00 (最晚点餐时间 21:30)

预订电话：021-63858752

**翡翠拉面小笼包正大广场店**

地址：上海市浦东新区陆家嘴西路 168 号正大广场 8 楼 8F06 号商铺

营业时间：11:00-22:00 (最晚点餐时间 21:30)

电话：021-50301398

**翡翠拉面小笼包颐堤港店**

地址：北京朝阳酒仙桥路 18 号颐堤港购物中心一层 L1-25

电话：010-61841627

营业时间：11:00-22:00 (最晚点餐时间 21:30)

**中国内地传媒联络：Taste.ly Communications 赏味传播**

Ms Juce Huang

电话：021-54561369

邮箱：juce@taste.ly

Ms Chloe Chao

电话：021-54561369

邮箱：chloe@taste.ly

Ms Tiffany Chien

电话：021-54561369

邮箱：tiffany@taste.ly