

美食high翻天系列

200家超人气餐厅

“美食high翻天”吃委会编

大众吃委会

资深好吃嘴的平民

对中国美食极为着迷的老外 热衷美食的作家、媒体人

亲身试吃,鼎力推荐!

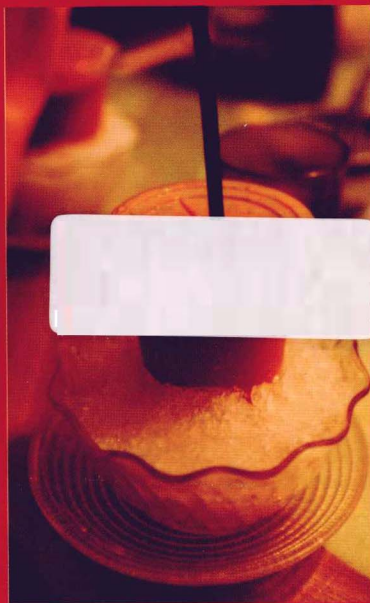
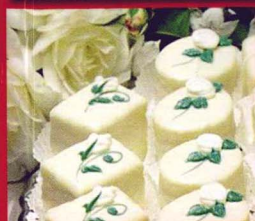


广州美食high 100元就GO翻天



放心high

最美味菜品推荐,
照单点菜,
不费脑筋,
好吃high翻天!

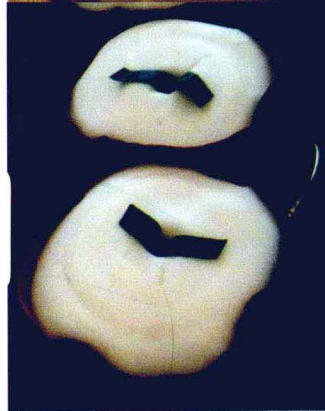


使劲high

各家餐馆,
100元横扫,
平民消费,
好吃不贵!



广州美食high翻天 100元就GO



“美食high翻天”

吃委会 编

北京·旅游教育出版社

责任编辑:何 玲

图书在版编目(CIP)数据

广州美食 high 翻天: 100 元就 GO/“美食 high 翻天”吃委会编. —北京: 旅游教育出版社, 2013.1

(美食 high 翻天)

ISBN 978-7-5637-1151-2

I. ①广… II. ①美… III. ①饮食—文化—广州市
IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2012)第 004700 号

美食 high 翻天
广州美食 high 翻天
100 元就 GO
“美食 high 翻天”吃委会 编

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里 1 号
邮 编	100024
发行电话	(010)65778403 65728372 65757462(传真)
本社网址	www.tepcb.com
E-mail	tepx@163.com
印刷单位	北京中科印刷有限公司
经销单位	新华书店
开 本	889mm × 1194mm 1/32
印 张	7
字 数	200 千字
版 次	2013 年 1 月第 1 版
印 次	2013 年 1 月第 1 次印刷
定 价	35.00 元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

如何使用本书

餐厅所在城区

每个城区均有
不同的颜色标识，
方便读者检索。

内文图说

针对菜品特色进行解说。

口味、环境、服务指数

让读者根据个人在意的不同方面决定去。

详细信息 ●

包括地址、电话、
环境、服务、适合氛围、
营业时间等。

餐厅推荐总指数

★读者可以据此决定值不值得尝。



吳係茶餐廳

2人時

一家非常地道的港式茶餐厅,从装潢到饮食,从餐具到情调,无不透露出 60 年代大排档的感觉。



冰鎮奶茶 本店招牌，將奶茶在冰磚兒中鎮着，冰爽愜意，不失美味。

店铺的装修很有特色：墙壁贴满了各式各样的壁画和片，透明的玻璃柜里放着各种各样的经典漫画、卡通玩。食物的味道自然不用多说，只有真正品味过的人，才了解这里家常菜式的小味道，透露出的是浓浓的真情。

来这里饮食的顾客们，几乎每人都要来上一杯冰镇奶茶，小编每次到此也不例外。大多数奶茶是和冰块混合在一起饮用的，而吴缘茶餐厅的冰镇奶茶却独有一番新意，奶茶是放在冰碗儿中镇着的，喝起来的感觉不那么刺激，但是冰爽的口感却丝毫不减。如果来这里不点上一杯冰镇奶茶，那么相当于从来没有过哦。

冰镇奶茶 本店招牌，将奶茶在冰镇水中镇着，冰爽惬意，不腻不甜。

本店的小炒和主食味道都很不错,大多家常式的饭菜令人称赞不已。要是说起这家让我感觉不好的地方,可能就真的只有价格稍贵了。不过和本店的美味比起来,还是可以接受的。

● 菜品实例图片

照片均来自作者现场拍摄。

餐厅特色

让读者在无暇细看时，一目了然。

● 几人吃

菜单可供几
人份,读者点菜
时可酌情增减。

●正文

●推荐菜单及价格

招牌菜以及口碑
良好的菜，人均消费。

● 美食地图

以地铁站、重要道路或知名单位为参照地标，方便读者按图索骥。

温馨提示 ●

针对餐厅软环境的补充,包括餐厅是否有车位,是否需要排队,位置是否好找,都是作者的贴心小提示。

地址: 天河区天河东路 75 号 B1 楼(惠诗
阁国际公寓, 天河新作)负一层
电话: 020-87570062
环境: 优雅
服务: 随叫随到
适合氛围: 朋友聚餐、家庭聚会、情侣约会、
个人小吃
营业时间: 09:00-03:00 10:30-24:00

冰鎮奶昔
菠蘿油
西多士
燒鰻
干炒牛河
蟹膏

18元
18元
18元
55元
32元
15元

人均
78元

午餐、下午茶、咖啡、
30-50分钟疗程, 采



温馨提示：本店可以刷卡，有下午茶，供应晚餐，热尔食出店排队 30-50 分钟现象，并以现做大茶点为主。

人间有味是清欢

肥仔（著名美食专栏写手）

因为这本关于吃食的书，我和小优相识相知并相惜。尽管不属于同一年龄段，却因为“吃”这一相同的兴趣爱好成为了朋友，这不能不说是奇妙而难得的缘分。

和小优见面并不多，然而却是日以了解，并心生喜欢。她每天走很多的路，去到很多的地方，在体验吃食的同时亦收获了许多趣闻。艰辛几分，欢乐几分，点点滴滴都记录在这字里行间。每次她将所得整理好发给我，我总是感觉惊喜，忍不住想去走走这个女生到过的地方，去尝尝她吃过的东西。这种感觉源于一份难得的真实与质朴。

吃食最是与人息息相关。饥荒之时，一粒米都珍贵无比。尊贵如古代的帝皇，享用的定是珍馐美味。但是，民间的食物，用的是最平常的食材，最简单的做法，却另有一番风味。它们带着人民的记忆，带着一份虔诚。它们是孕育千秋伟业的根基，是人民泪水和汗水的结晶。平凡亦是珍贵。正如小优所介绍的事物，小小的店面，便宜的价格，却因为店家的用心而变得特别起来。

说到推荐食物，我简单地将其分为三类：第一类是老字号中的经典，第二类是物美价廉，颇受人喜欢的食物，第三类是外来店中的良品。说到老字号，很多人不免有偏见，认为传统且缺乏特色。然而，这当中却不乏美味。历久弥新的味道，是许许多多老人的记忆，是很多人寻找的童年。几十年始终如一的味道与品质，这样一份用心做食物的态度就让人感动了。小优亦是专注，挑选出很多的老店，记录了一份回忆与隽永。第二类往往是不起眼的小店，分布在曲折幽深的小巷子抑或学校周围。没有过多的噱头，没有浮华的外表，只是用地道的做法、简单的食材做出味道一流的食物。往往循着人流就可以找到它们，然后得到一份意想不到的惊喜。小优一一见证并收获了这些惊喜与欢欣。第三类外来美食，以其与众不同的口味与特色吸引着人们前往。虽然是外来菜，但是在彰显自我特色的同时又结合了当地人的口味。这么说来，小优在美食上亦算是去探过世界的一角了。

我亦是对这本书充满期待，希望它能带给更多人味觉上的享受。是啊，“人间有味”是“清欢”，何不拾起苏轼的这一份“清欢”去感受人间百味？

吃,并快乐着……

小优

从小我妈就对我的好吃深恶痛绝。怎么能有小孩这么挑剔?饭菜做得不好吃就扔下筷子;如果有一顿是凑合着的;扒上几口就跑掉了;在路上看见卖麦芽糖的阿公,就流着口水走不动道儿;每次看见卖冰糖葫芦的阿姨,目光总是追随着,一刻也不肯转开。我奶奶那时候还在,她总是笑着说:“女孩子这样好吃,将来是要找不到婆家的。”我心想婆家是个什么东西,我只要吃的。

然而让妈妈庆幸的是她的宝贝只有这点小小的追求,一个酸酸甜甜的冰糖葫芦就能让她心满意足了。妈妈至今仍唠叨着一件陈年旧事,是关于我的“好吃”。我四岁那一年的冬天,家里炉子上烧着开水,开水锅翻滚下来烫伤了在旁边玩耍的我,我的大腿被烫得不成样子。那以后,我整日里哭着闹着,特别是上药的时候,隔着一排屋子都能听见我“嘹亮”的哭声。后来,每次上药的时候,妈妈就给我喂饭。饭是特别为我做的,煮得香甜糯软。妈妈将瘦肉剁成末儿,和着鸡蛋一起蒸好,给我喂一口饭,再喂一口肉末鸡蛋,嘴巴被堵住了就不哭了。美食对于年幼的我,竟然有着如此的“功效”,治愈了我的伤痛,让我在极致的痛苦之中得到了片刻的欢愉。

后来,父母背井离乡,在陌生的地方打拼,起早贪黑,不知疲倦,只为了自己的孩子有稍好的生活,能得到更高更好的教育。于是小学的时候,我总是一个人背着书包去学校。学校里的饭菜并不好吃,但就是在那样平常的吃食里,我亦寻到了“珍宝”。那个时候,每次早上上完了一、二节课就会做眼保健操,那之后学校便会发一些课间零食,酥脆的小饼干并不精致,然而对于孩子心性的我亦是人间绝味,我尤其喜欢饼干里面香香的花生米,嚼起来“咯嘣咯嘣”响。

我渐渐长大,上了大学,远离生活了很久的那片土地。对于美食,我也有了更多的看法与追求。辗转到了广州,有幸走访了广东的许多地方,在街头小巷尝到了许多美食,对于中国八大菜系之中的粤菜有了些许了解。我不会定义自己为“美食家”,因为我本身并不是美食家,只是喜欢吃,喜欢记录。

吃,并快乐着……

目录

如何使用本书	2
人间有味是清欢	3
吃,并快乐着	4

天河区

1.吴係茶餐厅	2
2.串屋巧克力	3
3.小山日本料理	4
4.利苑酒家	5
5.三人行西餐厅	6
6.昌乐园糖水店	7
7.橄榄园法国乡村小厨 ...	8
8.Hooley's	9
9.柏顿西餐厅	10
10.巴适成都味儿	11
11.天使简约	12
12.新粤穆斯林餐厅	13

13.金兴新概念港式火锅	14
14.森田日本料理	15
15.哈根达斯	16
16.面包新语	17
17.邓留山	18
18.稻香酒家	19
19.川国演义	20
20.六六寿司	21
21.广州蕉叶	22
22.广州毋米粥	23
23.炳胜私厨	24
24.故乡屋韩国料理	25
25.一号唐厨	26
26.山泉公馆	27
27.六合家宴食府	28
28.陀广龙雪蛤膏	29
29.潮皇食府	30
30.贝儿多爸爸泡芙工房	31
31.雁南飞茶艺	32
32.IKEA Bistro	33



33.凯悦酒家	34
34.南岗鱼锅	35
35.张师傅参鸡汤	36
36.金钻潮庭	37
37.满记甜品	38

越秀区

38.达杨原味炖品	40
39.勇志日式烤肉	41
40.Awfully Chocolate	42
41.迈姨潮州餐厅	43
42.成隆行	44
43.Wilber's	45
44.南海渔村	46
45.荔湾亭	47
46.东张西望云吞面世家	48
47.聚荣饺子	49
48.兴悦酒家	50

49.丹迪当	51
50.富林食府	52
51.银灯食府	53
52.心鱼日本料理	54
53.惠食佳	55
54.半岛明珠酒家	56
55.桃园馆	57
56.珍珍意粉屋	58
57.美心西饼	59
58.东海海鲜酒家	60
59.永记沙湾甜品	61
60.簪香馆食府	62
61.皇后饼店	63
62.喜宫火锅	64
63.太平洋西餐厅	65
64.1920 咖啡厅	66
65.香兰印尼餐厅	67
66.巴缇仕	68
67.小肥羊	69



68.风帆西餐厅	70	84.一哥澳门豆捞	87
69.利华饭店	71	85.古港鲜奶店	88
70.万兴小食	72	86.安乐炖品店	89
71.小街风情意大利餐厅	73	87.DQ 冰雪皇后	90
72.和苑酒家	74	88.鹂鹑美食馆	91
73.厨房制造	75	89.耕田公凉茶	92
74.玫瑰甜品店	76	90.炖蛋皇	93
75.潮濠酒家	77	91.37°2 Cafe 西餐厅	94
76.大同酒家	78	92.新兴饭店	95
77.唐苑酒家	79	93.妙趣咖啡厅	96
78.欧吉比萨店	80	94.明匠曲 DIY 蛋糕	97
79.陶苑酒家	81	95.金月小食	98

海珠区

80.新泰乐	83	97.大四川火锅城	100
81.莹峰美食店	84	98.安第斯薯吧	101
82.炳胜品味	85	99.第一面	102
83.果真掂	86	100.绿叶居烘焙剧场	103
		101.芬芳甜品	104
		102.银记肠粉店	105



103. 勉记炖品 106

荔湾区

104. 南信牛奶甜品专家 ... 108

105. 向群饭店 109

106. 新联肠粉店 110

107. 白天鹅美食屋 111

108. 坚记面店 112

109. 玉堂春暖餐厅 113

110. 阿婆牛杂 114

111. 牛羊杂汤 115

112. 云腾潮州砂锅粥 116

113. 白天鹅风味餐厅 117

114. 顺记冰室 118

115. 沙湾甜品食馆 119

116. 广州酒家 120

117. 吴财记面家 121

118. 盛港湾海鲜食府 122

119. 文记壹心鸡 123

120. 尊宝比萨 124

121. 小红牛 125

122. 猪脚姜醋蛋士多店 ... 126

123. 侨美食家 127

124. 嘉乐蛋挞王 128

125. 荔湾名食家 129

126. 满庭面家 130

127. 源记肠粉店 131

128. 明记 132

129. 合兴小食店 133

130. 莲香楼饼屋 134

131. 满乐面家 135

132. 华丽宫酒家 136

133. 广州酒家 137

白云区

134. 黄记煌三汁焖锅 ... 139

135. 大长今 140

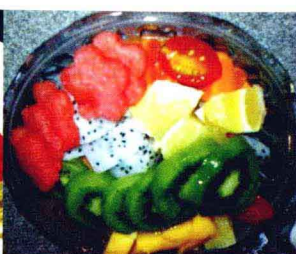


136.粤潮牛肉火锅店	141
137.泰道	142
138.海南城	143
139.松风轩	144
140.卡丽酒店西餐厅	145
141.麻田会	146
142.澳门街	147
143.台山明珠黄鳝饭店	148
144.山东老家	149
145.芙蓉楼	150
146.十八道顺德凤城美食菜馆	151
147.御口福饭店	152
148.珍伟猪肚包鸡	153
149.九毛九山西老面馆	154
150.盆满钵满	155
151.汉拿山	156
152.星豪海皇村	157
153.金华安大酒楼	158
154.壹伍壹拾	159

155.金牛苑	160
156.葡点 Pastel De Nata	161
157.二哥冒节子肥肠店	162
158.顺发饮食店	163

番禺区

159.香江大酒店茶皇厅	165
160.采蝶轩	166
161.梅峰茶楼	167
162.海南羊庄	168
163.沁芳园甜品店	169
164.集北水蛇粥	170
165.沙湾姜汁撞奶	171
166.祈福药膳坊	172
167.花开园韩国烧烤	173
168.山塘饭店	174
169.吉兆日本料理	175



170.荔城美食	176	184.肥波烧鹅	191
171.长隆酒店麒麟中餐厅	177	185.椰林海鲜码头	192
172.Jimmy's Bakery	178	186.宝记烧腊	193
173.渔民新村	179	187.云海阁酒楼	194
174.一方渔家	180	188.杨桃基长兴农庄 ...	195
175.滋粥楼	181	189.二郎田鸡	196
176.天蓬西餐酒廊	182	190.悦膳粮·四季粤菜	197
177.鸽天下	183	191.黄埔华苑大酒店 ...	198
178.星河湾酒店真粤中餐厅	184	192.大嘴潮粤海鲜酒家	199
179.四海一家中餐厅	185	193.头啖汤美食酒家 ...	200
180.香江酒家	186	194.佳记云吞面店	201
181.香江大酒店英励殿 ...	187	195.渔米之乡	202
182.手拉手湖北餐馆	188	196.紫荆咖啡厅	203
		197.荣盛海鲜酒楼	204
		198.祈福南沙酒店中餐厅	205
		199.金百合西餐厅	206
		200.同湘会	207
		菜系索引	208
		后记:一路走,一路吃 ...	213

其他市区

183.黄师傅面包店	190
------------------	-----



PART

天河区

美食37家

吴係茶餐厅
串屋巧克力
小山日本料理
利苑酒家
三人行西餐厅
昌乐园糖水店

.....

1



丰富的早点 早茶可不单单就是茶了,还有香浓的粥、好吃的面包以及各色卖相精致的点心。

吴係茶餐厅

2人吃

一家非常地道的港式茶餐厅,从装潢到饮食,从餐具到情调,无不透露出60年代大排档的感觉



冰镇奶茶 本店招牌,将奶茶在冰碴儿中镇着,冰爽惬意,不失美味。

店铺的装修很有特色:墙壁贴满了各式各样的壁画和名片,透明的玻璃柜里放着各种各样的经典漫画、卡通玩具。食物的味道自然不用多说,只有真正品味过的人,才会了解这里家常菜式的小味道,透露出的是浓浓的真情。

来这里饮食的顾客们,几乎每人都要来上一杯冰镇奶茶,小编每次到此也不例外。大多数奶茶是和冰块混合在一起饮用的,而吴係茶餐厅的冰镇奶茶却独有一番新意,奶茶是放在冰碴儿中镇着的,喝起来的感觉不那么刺喉,但是冰爽的感觉却丝毫未减。如果来这里不点上一杯冰镇奶茶,那么相当于从未来过哦。

这店子里的菠萝油可是我的大爱啊!通体金黄,富贵吉祥,热包冷油,绝对值得一尝。菠萝油最好的吃法是将新鲜出炉的菠萝包夹上冰冷的牛油,这样牛油会自然融化在菠萝包的中间。而融化了的牛油会使菠萝包蒙上一层金黄色,任谁看起来都忍不住想去咬上一口。

本店的小炒和主食味道都很不错,大多家常式的饭菜令人称赞不已。要是说起这家让我感觉不好的地方,可能就真的只有价格稍贵了。不过和本店的美味比起来,还是可以接受的。

地址:天河区天河东路75号B1楼(雅诗阁国际公寓,天河新作)负一层

电话:020-87570062

环境:优雅

服务:随叫随到

适合氛围:朋友聚餐、家庭聚会、情侣约会、个人小吃

营业时间:00:00-03:00 10:30-24:00

冰镇奶茶

18元

菠萝油

18元

西多士

18元

烧鹅

55元

干炒牛河

32元

鸳鸯

15元

人均消费
78元

温馨提示:本店可以刷卡,有下午茶,供应夜宵。偶尔会出现排队 30-50 分钟现象,所以提醒大家尽早去。





甜点大汇集 橱窗里各色甜点排放有序,这里可是点心的世界哦!香甜、华丽、无与伦比!

串屋巧克力的蛋糕,外形与味道完全完美结合,令人口水直流,大饱眼福。

2人吃

串屋巧克力

提起串屋巧克力,我脑子里首先蹦出来的是“好吃!”接着是“太好吃了!”最后是“马上去吃吧!”

典藏巧克力味道胜于外形,口感胜于手工,本店单点最多的非它莫属了。名字就已经深深吸引了我,典藏版的啊,那味道一定差不了。直到我品尝之后,才略有所悟:“味道胜于外形,口感胜于手工。”

小编要隆重地再推荐一个抹茶芝士蛋糕,说来有点偏心,不是我不喜欢其他的蛋糕,而是个人比较喜欢抹茶芝士蛋糕更多一些。特别提醒的是,希望大家吃串屋巧克力的时候,每个品种都不要吃两个以上,要不然只能看着其他更多的美味眼馋了哦!

串屋巧克力还有一个很特别的地方,在大厅中有很多玻璃柜,里面放着各种各样用巧克力做成的“艺术品”。最为惊讶的就是用巧克力做成的一双高跟鞋,让人想吃又不敢吃,闹得心痒痒的。进门直对着的是大大的玻璃窗,可以一目了然地看到师傅们在认真地做蛋糕。不用担心卫生问题,所有的师傅们都佩戴帽子和手套,连送食材的人也要带上帽子之后才能进去。



抹茶芝士蛋糕 浓郁的抹茶香,松软的蛋糕,搭配上总也吃不腻的芝士,一口下肚,回味无穷。



芒果蛋糕	20元
抹茶芝士蛋糕	18元
巧克力布丁	18元
典藏巧克力	18元

人均消费
37元

温馨提示:本店可以无线上网,可刷卡,有下午茶。特别提醒,本店常有团购,价格超低,质量不减。定做蛋糕的话,需要提前预约哦。

地址:天河区珠江新城华穗路180号首层03号

电话:020-38067477

环境:优雅

服务:随叫随到

适合氛围:休闲小憩、情侣约会、朋友聚餐

营业时间:09:30-21:30

小山日本料理

4人吃

一家“原汁原味”的日本料理店，不仅食物可口，而且东瀛风情浓厚，环境优雅，绝对是满足味蕾的好去处。



日本料理盛宴 嫩滑鲜美的三文鱼、香美可口的寿司、嫩滑的卤水豆腐，日本料理开盛宴啦，好吃又好看。

厅内的陈设处处显现出日式特色，特制的日式吊灯简约美观，羊皮灯罩结合“小山”的标志，散发着淡淡的暖光。店内摆放着多款日本经典卡通人物模型，让前来用餐的客人立即拾回儿童时的记忆，带来无限共鸣。而盛菜的容器、酒器到调味瓶、餐垫等小用具都是一经老板之手挑选，然后分别从意大利和日本进口而来。小山料理的美味自然不言而喻了，吃过小山料理的人都会毫不犹豫地对它大加赞赏。

来到了日本料理餐厅，又怎么能错过日本的特色菜——三文鱼呢？“刺身”是日本的传统食品，在日本料理中是出了名的了，也是日本料理中最“清淡”的菜式。这道三文鱼刺身是小山日本料理最受欢迎的美食之一，小编也很喜欢，每次来到小山日本料理都要点它。小山的三文鱼刺身香糯松散、鲜嫩软滑，让人有一种入口即化的感觉，很爽口。

白花花的米饭搭配可口的鳗鱼，真是人间美味啊！蒲烧鳗鱼饭也是小山日本料理最受欢迎的食品之一，鳗鱼吃起来香甜可口，配饭吃更是一流，和饭粒的香甜搭配得天衣无缝。分量也是恰到好处，小编吃完了之后，唯一的感受就是“意犹未尽”啊。



三文鱼刺身 新鲜的鱼肉配上色彩怡人的蔬菜，真是色香味俱全呀！

地址：天河区体育东路160号平安大厦3楼

电话：020-38868038 38868318

环境：典雅温馨

服务：随叫随到

适合氛围：商务宴请、情侣约会、朋友聚餐

营业时间：11:30-15:00

17:30-24:00

极品牛肉刺身 300元
三文鱼寿司饭 60元
鳗鱼饭 70元

人均消费
107元

温馨提示：本店可以无线上网，还可刷卡，并且提供下午茶哦。





茶点大会 蛋挞、马蹄糕、虾饺、面包，应有尽有，这一顿早餐吃得蛮“奢侈”呢！

自1973年开设第一家利苑酒家开始到现在，已经有14间分店，食物的口味和店员的服务都很到位，是吃货们必来的好店之一。

3人吃

利苑酒家

本店可以称得上是“顶级粤菜餐厅”之一了，每道菜都很有特点。而最让小编感到独特的是，本店有专门的搭配表，比如：太极杏仁露配金丝脆麻花，芒果布丁配核桃萨其马，瑞士蒸溜咖啡配酥皮蛋挞，杨枝甘露配擂沙汤丸，雪蛤糖水配拿破仑酥，等等。营养又专业，美味又健康，让人忍不住大赞贴心呀！



小编不得不称赞一下本店的师傅们的技术，真可谓是巧夺天工了。记得我第一次点了之后，就在猜想着太极杏仁露的模样，师傅们果然没让我失望啊，仅仅是看上去就不忍心喝掉它了。于是我先咬了一口麻花，酥脆得没话说。再喝上一口杏仁露，整个人都似乎感到一种满足感。

太极杏仁露配金丝脆麻花 植物蛋白的粥类，营养价值很高，配上酥脆的麻花，一口香脆，一口香浓。

沙溪烧米鸭未尝先闻香，尝后香满牙。哈哈，店子里有肉，小编怎么可能放过吃肉的机会呢，于是每次都果断地点了半只鸭，肉感特别好，油而不腻。

本店服务员的态度非常好，而且基本上稍有示意，服务员就会过来。有时看顾客犹豫不定的时候还会主动推荐本店最近新品或者热销菜品，真是将无微不至的服务进行到底啊。

	杨枝甘露	18元	人均消费 47元
	擂沙汤丸	14元	
	太极杏仁露配金丝脆麻花	36元	
	银萝千层酥	15元	
	沙溪烧米鸭(半只)	68元	
温馨提示：本店可以刷卡，可以无线上网，还有免费停车位哦。			

地址：天河区珠江新城华夏路8号合景国际金融广场4楼(第二少年宫旁)

电话：020-85500028

环境：优雅

服务：随叫随到

适合氛围：商务宴请、朋友聚餐、情侣约会、家庭聚会

营业时间：11:30-15:00 18:00-23:30