

推荐

## Lalaland 餐酒吧



城市里总有一些地方,能瞬间抓住你的心,位于东南邑艺术营地的 Lalaland 餐酒吧就是这样的存在。当夜色温柔笼罩,这里亮起的暖光,像热情地邀约,邀你走进一场美食与微醺交织的欢乐之旅。

踏入店内,精心营造的氛围立刻将你包裹。鲜花悄然绽放,晕染出柔美气息;桌台布置尽显巧思,从餐具到小装饰,每一处细节都藏着对品质与浪漫的追求,仿佛在诉说着美好故事。

作为融合餐厅,Lalaland 餐酒吧的美食堪称“创意大赏”。海鲜毛血旺红亮诱人,汤汁翻滚间,热辣鲜香在舌尖尽情舞动。各色菜品花样百出,肉块酱香浓郁、肉质嫩滑;点心颜值与口感并存,细腻绵密,甜度恰好;创意小食把不同食材玩出花样,新奇搭配带来的味蕾惊喜,每一口都是对“融合”二字的生动诠释。



最让人惊喜的是这里的调味酒。不同于寻常酒品,Lalaland 餐酒吧的调味酒将酒的醇香与各种风味巧妙融合,果香、花香等元素相互碰撞,带来丰富又独特的口感。抿上一口,先是感受到酒的烈,紧接着,调味的香气便缓缓散开,在口腔中交织出美妙的层次。搭配重口的主菜,解腻又提味;单纯小酌,让人在微醺中感受到别样的快乐。这里还有色彩缤纷的特调饮品、清爽果汁可供选择,为用餐体验添彩。

lalaland 餐酒吧是美食爱好者的乐园,也是爱酒人士的宝藏地。不管是情侣约会,想制造浪漫氛围;还是朋友相聚,畅享欢乐时光,这里不仅能解锁味蕾的多重体验,还能在微醺中,邂逅生活里的小确幸。

(孟维鹏)



# 演绎合院文化 体验浪漫旅居

——探寻瑞丰楼的住宿秘境

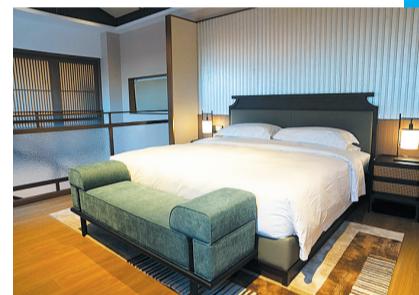
本报记者 牛瑞芳

瑞丰楼,一座集餐饮、住宿、宴会等于一体的酒店综合体,以“一轴五院落”构建出地上两层、地下三层的立体空间序列。其中地上两层为客房区域,共有60余间11种房型。瑞丰楼的总设计师赵一豪说其核心设计理念源自北魏平城的合院文化,通过现代建筑语言重构了传统四合院“天、地、人”的哲学体系。近日,记者来到瑞丰楼,探寻瑞丰楼的住宿秘境,感受瑞丰楼的时空栖居美学。

穿过酒店大堂便步入了客房区域,一幅名为《千禧图》的壁画将两个区域巧妙地



连接起来。壁画呈现的是鲜卑族从大兴安岭迁徙至平城的历史故事。采访中记者了解到,“千禧”实则是“迁徙”的谐音,用“千禧”寄托美好的愿景。“瑞丰楼客房的吊顶都是弧形,设计灵感来源于蒙古包的帷幔形状,将传统元素和现代元素相结合,最终打造出适合当代人旅居的温馨舒适房间。”赵一豪说,客房区域是由两处四合院上下串联而成。将合院文化以更细腻的方式渗透空间肌理,采用“虚实相生”的东方营造法则:面向庭院的客房以云冈石窟砂岩色系落地窗框景,将北魏皇家园林的借景手



法转化为现代观景体验;临街房型则通过仿古夯土墙与智能调光系统的结合,在私密性与开放性间找到平衡点。

记者在采访中了解到,瑞丰楼的客房区域同样藏有巧思。一楼的四合院既与酒店其他区域相通,又可作为一个单独的院落,这样的设计可以满足多人或多个家庭旅游时居住,不仅空间足够大,而且还可以与酒店其他区域隔绝开来,私密性得到保障。站在一楼的天井环顾四周,绿色的水幕背景墙与雕梁画栋相映成趣;抬头仰望,可见斗拱飞檐与蓝天融为一体,朵朵白云成了最好的装饰。天井实为一个共享空间,客人可以在此喝茶聊天,谈天说地,因为一段旅程而相遇相识。二楼的天井被打造成一个书吧,在此不仅有高大、漂亮的绿植相伴,还可以从书架上找一本喜欢的书来读。品一杯茶或是喝一杯咖啡,在书香中品读光阴,该是旅途中最惬意的部分吧。

在瑞丰楼,无论你选择住在瑞安,还是瑞宁,抑或是华严寺观景房,都可体验到暖心的服务,机器人送物让客人免打扰;丰富多样的自助早餐让客人每天元气满满。若是有儿童入住,酒店还提供儿童拖鞋、牙刷、儿童床防护栏等暖心服务。

对于追求文化深度的旅者而言,瑞丰楼的住宿早已超越简单的空间消费。透过雕窗眺望古城天际线时,无疑是在进行一场跨越千年的文明对话,让住宿体验升华为文化寻根的精神漫游。



我家厨房

## 土豆泥肥牛拌饭



天渐渐变凉,在家想吃点热乎又可口的美食,可以动手做这道土豆泥肥牛拌饭。绵密土豆泥裹着酱香肥牛,拌上热气腾腾的米饭,每一口都软糯鲜香,做法还超简单,新手也能轻松拿捏。

### 食材

肥牛卷150克,提前解冻,用厨房纸吸干水分、土豆1个、米饭、洋葱1/4个、黄油1小块;

### 制作方法

土豆去皮切小块,放入蒸锅,水开后蒸15-20分钟,直到用筷子能轻松戳透;

取出趁热加入黄油,用勺子压成细腻的土豆泥,可根据喜好加少许盐调味,放一旁备用;

热锅加少许油,放入洋葱丁炒出香味,倒入肥牛卷,快速翻炒至肥牛变色,避免煮老,然后把肥牛和洋葱盛出,倒掉锅中多余的油脂;

锅中留少许底油,倒入生抽、蚝油、白糖和清水,搅拌均匀后开火煮至微微冒泡,放入炒好的肥牛和洋葱,翻炒10秒让肥牛裹满酱汁,最后淋入水淀粉,翻炒至酱汁浓稠关火;

碗中铺一层熟米饭,用勺子把土豆泥铺在米饭上,再将裹满酱汁的肥牛和洋葱浇在最上面,撒少许黑胡椒提香,一份超香的土豆泥肥牛拌饭就做好啦!

土豆蒸好后可以加1勺牛奶或淡奶油,奶香味更浓。拌匀后,每一口都有米饭的弹、土豆泥的绵和肥牛的鲜,热乎乎吃一碗,治愈又满足。

(小孟)

大同市餐饮酒店业协会

弘扬古都大同餐饮文化  
续写国际美食之都传奇