

NEW WORLD

DALIAN HOTEL

大连新世界酒店

新闻稿

大连新世界酒店全新中餐厅-锅揭幕

山珍海味 一锅团圆

6月6日，大连新世界酒店全新“锅”中餐厅盛大揭幕，为客人呈献地道的东北风味佳肴，包括备受食客喜爱的炖锅系列菜品及大连知名海鲜。焕然一新的装修、舒适惬意的环境、细致周到的服务、华丽演绎东方餐饮艺术的丰厚和宽广，这蒸蒸日上、又豪情十足的“锅气”，正是东北菜给人们的美好留念。

菜单中包含了东北食材中最出名海鲜、熏酱菜及地道食材，比如，内蒙古风干手撕牛肉、海鲜荟萃生食塔、煎焗松露大连鲍、暗黑海鲜炒饭、家常水饺等，当然还有精品海鲜，为客人带来色香味美的全新体验。不仅可以享用传统的东北佳肴，而且可以品尝到创意的本地风味。

在中国美食的法则中，锅，烧出来的是真滋味，炖出热气腾腾的热菜，而餐厅特别呈献的11道炖锅佳肴中，将传统的炖锅菜经过烹制直接为客人服务上桌，将自然之味的精髓，表达的淋漓尽致。厨师在传统的烹饪工艺基础之上，融入更加滋补的养生食材，比如农家土豆炖大鹅和乡村柴火炖牛腩肉。

厨师长张师傅来自大连本地，精通东北及本地菜品烹制，怀着对食物的理解，可以不断尝试中寻求食材转化的灵感之光。保留食材本身的鲜度、在熟悉的味道中，他给客人们带来味蕾上的升华，带来更养生、更健康的佳品。比如长白山参臻蘑炖庄河大骨鸡，他将长白山珍贵食材融入菜品中，滋补与味道，相衬成珍，既是遵循营养均衡的搭配，也是尊重食材最初的本真。

第一页 共二页

餐厅提供中国白酒、黄酒、进口红酒、啤酒及果汁及茗茶，更加更丰富了餐厅中式的设计风格，欣赏中国拥有内涵的古典风韵。在茶吧，客人可以领略中国博大的茶文化，精选云南与福建的普洱、红茶、乌龙茶、绿茶等，饮茶的艺术，也是生活的艺术。餐厅还配有时令菜谱，美味而又养生。

锅中餐厅设有三间私人包厢及一间半独立用餐区域。半独立用餐区域位于茶吧前面，由鸟笼风格的艺术品隔开。其余的包间位于餐厅靠后位置，每个房间的风格、色调都展现出不同视觉理念，并配有液晶电视、迷你吧、衣柜、沙发座椅，适合各种商务宴请与家庭聚餐。

锅中餐厅营业时间： 上午 11：30 至下午 2 点，晚 5：30 至 9：30，预约请致电：
(86 411) 8807 8888。

大连新世界酒店位于商务区中心，拥有 420 间客房间，邻近中山广场、大连港口及金融商务区，距离周水子国际机场只需 20 分钟车程，距离火车站只有 3 公里，与多家跨国商业机构的区域总部仅信步之遥。酒店房间宽敞、装饰高雅，备有完善的商务配套及会议设施，更设有室内恒温游泳池和健身俱乐部。酒店餐厅及酒吧提供国内外特色佳肴及美酒佳酿。如需垂询或预订，请致电您的旅行顾问、直接致电酒店+86 411 8807 8888、电邮至 reservations.dalian@newworldhotels.com 或浏览酒店网页 newworldhotels.com/dalian。

媒体垂询，请联系：

大连新世界酒店

传讯总监

王艺群

电话: +86 411 8807 8888

电邮: alice.wang@newworldhotels.com