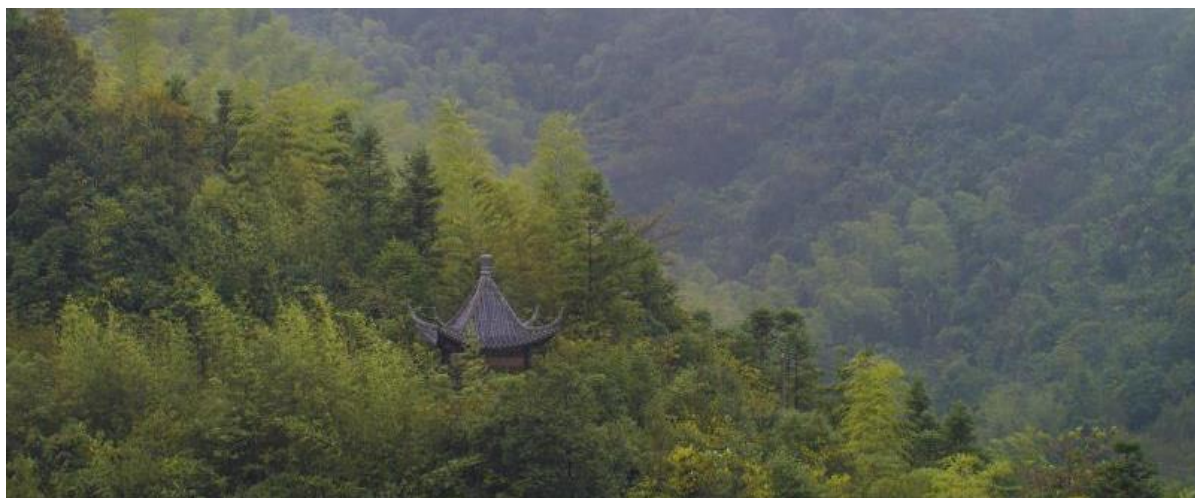


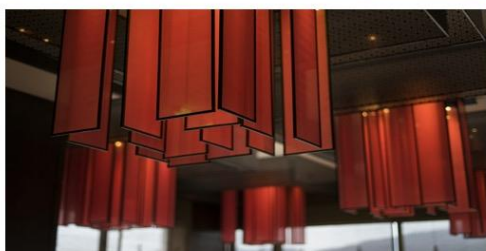
新闻稿

阿丽拉安吉的秋季盛会

阿丽拉安吉— 藏龙阁 推出全新秋季菜单



阿丽拉安吉度假酒店的总经理Marco den Ouden指出：“秋季是为冬季做好营养准备的季节。他与渡假村的烹饪团队创造了一个暖人心房的秋季美食菜单，为满足寻求品尝秋季美食的宾客。”



特色菜包括以各种方式烹制当地自由放养的农场鸡肉，例如煎炸，炖，配上新鲜蘑菇和菜芯，或用油炸方法烹调以豕蹄火腿和芦笋作伴碟。由于采用的鸡只在周围的竹林

里饲养，故此比一般农场饲养的鸡好吃。安吉的栗子是秋天最重要的收成之一，它们比其他地方种植的更大，更甜。安吉栗子更会成为藏龙阁秋季菜式——牛肉炒安吉栗子。鱼和海鲜亦是菜单的焦点之一，如辣椒明虾炒洋葱，炸虾水果沙拉和绿红椒炖鳗鱼。藏龙阁采用的蔬菜都是有机和当地生产的。

今年秋天，宾客不但可以在阿丽拉品尝藏龙阁的安吉美食，更可享受安吉的宁静和欣赏风景如画的山脉和湖泊。

关于藏龙阁

藏龙阁是一个把中国传统特色和友善结合的餐厅，陶然自得的餐饮环境配合以浙江或安吉风格烹调当地采购的时令食材，宾客用餐时犹如在家飨宴待客般自在。餐厅还设有五间私人包厢适用于特别场合和家庭聚会，每间能够容纳12位宾客，可以俯瞰叹为观止的景色，以及欣赏您的私人厨师如何为呈现本土美食。

营业时间：

晚餐下午 5:30 开始

午餐上午 11:00 开始（周末及法定假日期间）

-end-