

吃货天地

年夜饭，快到我碗里来！

北京的特色年夜饭有千百种，西北的飒爽，江南的婉约、京城的厚重，都可以在年夜饭里品到。吃到嘴里的年夜饭，可能是喜悦，是乡愁，又或者是牵挂。在每个人的口中，年夜饭的味道都不相同。下面就为大家推荐京城几家颇有特色的饭店，想外出吃年夜饭的亲请往这边看——



烤肉宛：百年老店吃的是情怀
参考价：“金羊纳福团圆宴”约1200元

曹雪芹笔下，贾宝玉踏雪寻梅品烤肉的乐哉逍遥，读红楼时每到这一章节，总令人口水长流。如果大年夜能吃上烤肉，再恰巧碰上大雪纷飞，这个除夕夜一定会十分特别。今年，烤肉宛推出了“金羊纳福团圆宴”，镇店名菜烤牛肉、宫保虾肉等均在其中，宴席价格在1200元左右。烤肉宛的烤肉选料十分讲究，要求四至五岁、体重三百斤

以上的羯牛或乳牛，只取其上脑、子盖、和尚头等最嫩的部位，还要剔除掉肉筋。其“看家”炙子也不同寻常，有“镇店之宝”之称，据说已经使用一百多年。

GO提示：
在这里吃年夜饭的顾客可以获赠一份寓意年年高升、团团圆圆的八宝饭，还可以享受到免费照全家福的服务。



庆云楼饭庄：菜品精选于满汉全席
参考价：“合家团圆宴”1888元

坐落在什刹海前海的庆云楼饭庄，是北京八大楼的前身，至今饭庄风格还保留着中国传统木质楼房的榫卯结构，这里不仅有随处可见的古老物件，还能观赏到什刹海的美景。庆云楼今年推出三款年夜饭套餐，分别为合家团圆宴每席

1888元、吉祥如意宴每席2888元、金玉满堂宴每席3888元。年夜饭中，干连福烧海参、翡翠御扇、鲍汁焖鹿筋、素炒鳝丝等都是精选于满汉全席宫廷菜里面的经典菜品。

GO提示：
除夕夜庆云楼营业到晚10点。



旺顺阁：每桌都有个大鱼头
参考价：年夜饭套餐1688元起

过年讲究个“年年有余”，要是这年夜饭饭桌上有一个硕大的鱼头，是不是这来年更值得期盼呢？今年旺顺阁也推出了年夜饭套餐，每桌1688元起步，可以供10人享用。这年夜饭上的鱼头可是很有来头，每个都有好几斤。鱼选用的是野生鳊鱼，全部

产自杭州千岛湖。
GO提示：
现在预定旺顺阁鱼头年夜饭套餐金额每满1000元赠100元代金券。提醒一下，旺顺阁餐厅内都有WiFi无线网，到时可以一边吃饭一边刷朋友圈，顺便微信给朋友拜年！



重庆饭店：每道菜都有好彩头
参考价：川式年夜饭套餐 1380元

在京城有不少来自四川的新北人，爱吃的他们会推荐一个地儿去吃川味年夜饭，那就是重庆饭店。重庆饭店推出的川式年夜饭套餐为1380元。每道年夜饭都有好的寓意，比如“三鲜鱼肚”寓意发财；“干烧桂鱼”寓意年年有余；传统锅料“毛血旺”寓意一年更比一年好；“山城小汤圆”寓意团团圆圆。吃年夜饭最

重要的是一家子齐齐整整，这川味年夜饭的菜式都是全鸭（樟茶鸭）、全鱼（干烧桂鱼）、全蹄膀（东坡肘子），体现“全”的概念。
GO提示：
重庆饭店因为是星级饭店，包房收取15%的服务费，大厅内就餐如果选用制定的年夜饭套餐则免收服务费，如果单点也要加收10%的服务费。



眉州东坡：7款套餐适合四到十人
参考价：打包年夜饭套餐 428元起

眉州东坡是京城数得着的家常菜，不少人平时聚会就会选择这一家。今年眉州东坡推出7款打包年夜饭套餐，有适合四口之家的四人套餐，也有适合大家庭的十人套餐，价位也很是优惠，从428元至1888元不等。这些外卖年夜饭里面，东坡肘子、东坡

肥牛、东坡卤鸭基本都是可以吃到的，这可是眉州东坡的特色菜。
GO提示：
购买眉州东坡的外卖年夜饭礼盒还能获赠新春“福”字，外卖年夜饭要提前两天咨询门店确定餐标以及提取时间。

大千世界

外国人的年夜饭怎么吃？

法国人要把家中剩酒全喝光

尽管因为阳历和农历的差别，每个国家的跨年时间有所差别。但有一点相同的是，无论在地球哪个角落，人们都会在跨年夜，把满满的新年祝福摆上餐桌。

法国：喝光存酒 避开背运

在法国有一种传统，辞旧迎新时，把家中的剩酒全部喝光才可以避免来年的厄运。法国菜以高贵精致著称，年夜饭当然也是一场盛宴。一般情况下，葡萄

酒、烧鹅、火腿、鹅肝、蜗牛、奶酪、糕点、水果都是标配哦。

西班牙：连吃12颗葡萄 盼新年月月平安

西班牙的传统年夜饭里有虾、羊肉和鸡肉，还有西班牙式炒鸡蛋。而最具特色的习俗是，在新年钟声敲响的时候，西班牙人会随着钟声，连吃12颗葡萄，每一颗代表一个月，既祈祷该国

的葡萄有个好年景，也祝福自己和亲友们月月平安。受西班牙和葡萄牙传统影响，很多拉丁美洲国家，如委内瑞拉、古巴等国，也有在新年钟声中吃葡萄的风俗。

美国：吃掉绿色菜 美元滚滚来

纽约人的年夜饭桌上一般都包括烤得红亮的火腿（带来好运），黑眼豆加米饭（这两种粮食煮的时候会涨大，寓意吉利），绿叶蔬菜（代表绿色的美元钞

票）。在美国南部，羽衣甘蓝是受人欢迎的绿色食品。当地人认为，吃掉紧紧包裹的菜叶可以让绿色的钞票滚滚而来。

俄罗斯：馅饼寓意幸福

俄罗斯人的传统饮食素以简单粗犷为特征，平日用餐制作和食用的时间都比较短。但是到了节假日，特别是新年，俄罗斯人会摆出一大桌美食与家人慢慢享用，比如烤鸭或烤鹅、奶酪、黑鱼子酱、香肠、烧鸡块、黄油面

包、蔬菜汤等，当然还有伏特加。而馅饼则是必不可少的。馅饼在俄罗斯有丰收、健康、幸福等美好的寓意，其原料以黄米、荞麦为主，做法和样式多样，一般还会配上果酱或鱼子酱。

德国：争相吃豆 因豆类象征财富

德国人的年夜饭中通常会搭配扁豆汤、豌豆等豆制品，因为豆类是财富的象征。此外，他们还相信在口袋里装一些鱼鳞就会

在来年交上好运。鲑鱼和螃蟹是德国人年夜饭中的经典美食，香肠、马铃薯及德国啤酒和葡萄酒也都是必不可少的。



关注午报微信 实惠大礼等您拿

《劳动午报》微信公众号“迎新春惠职工送大礼”活动开始了。您只需用微信扫描右侧二维码或搜索劳动午报，关注劳动午报官方微信公众账号，进入活动页面参加此次活动，便有机会赢得一份实惠的礼品。什么？有多实惠？关注我们，您就知道了！我们期待着您的参与。

