

# 华漕深夜美食大盘点 家门口夜生活嗨起来

□记者 侯传婷 整理报道

啤酒、烤串、小龙虾,没有它们的夏天就没有灵魂。近年来,随着夜市小摊的不断整改消失,属于上海夜生活的那份烟火气淡了太多。许多老底子上海人对夜市有着与众不同的情怀,在国内疫情逐渐平稳后,上海的生活节奏也渐渐恢复,久违的夜生活也要回来了!

“五五购物节”开启后,为提振夜间经济,上海市商务委等多部门联手打造了首个“上海夜生活节”,6月6日至6月30日,嗨爆整个魔都。华漕人在家门口也能感受感受夜生活的美好,一起来打卡这些深夜美食吧。

## 小龙虾烧烤主题自助晚餐

人均:358元/位(含服务费)

住店客人尊享特惠:198/位(含服务费)

官方微信商城特惠:228/位(含服务费)

地址:金丰路839号西郊庄园丽笙大酒店丽园全日餐厅

活动时间:周五、周六 17:30-21:00,即日起至8月31日

餐厅位于国家会展中心旁边,是家门口星级酒店里面的自助餐厅,环境宽敞明亮,大厅的阶梯富丽堂皇,非常适合拍照片。酒店是欧式风格装修,夜晚景色也不错哦。

汇聚近百种菜品,饕餮海鲜,寿司,现烤生蚝等多种BBQ新鲜烤物,外加5款口味当红小龙虾及烤羊腿,德国香肠色拉,兰州师傅现做手工拉面,川味辣子鸡等特色中西美味,另有宝宝最爱的五种口味冰淇淋,妈妈们最爱的巨大甜品台,与爸爸们不可或缺的啤酒畅饮。

需要提醒的是,这家餐厅自助餐不接受预订,只能去现场排队,想要吃的小伙伴不妨提前过去。现在酒店正在搞小龙虾的活动,想要畅吃小龙虾,来这里准没错。



## 璞酿蒙古烤串

人均:126元/人

地址:保乐路632号美邻苑底商

营业时间:10:00-2:00

这家店以烧烤为主,搭配小炒和冷菜,来自蒙古的牛羊肉食材新鲜纯正,每天现做腌制,保证口感和风味,秘制牛肉串、羊肉串味道不错,烤架可以自助烤肉,老板会帮忙看着肉的熟度,法式羊排一定要点,老板手工烤制,烤完外焦里嫩,鲜香四溢,想吃烤羊腿需要提前1-2小时电话预定,吃口绝对属于上乘,肉食小伙伴们不会失望。

此外,这家还像是一个小酒吧,主打时下流行的精酿啤酒,有近10种口味,总有一款适合你,樱桃啤酒也是招牌,酒味清淡特别适合女生。

小馆环境不错,装修简约清新,干净整洁。进门处设置了有驻唱区域,偏文艺风,边吃烤肉边听音乐,也是不错的享受呢。

## 傲徕轩海鲜火锅

人均:191元/人

地址:运乐路569号丰尚国际广场162店铺

营业时间:10:00-14:00 17:30-21:30

这可能是魔都最养生的火锅店了,老板讲究食材和烹饪技巧,汤底鲜到骨子里,涮前先喝汤,使用血统历史2500年的老淮猪、骨髓2cm的内蒙古草饲牛骨做汤底,米其林星厨亲自调配烹调,吊汤6小时,不添加任何调料,吊汤6小时,食材最原始自然的风味汇于一锅之中。招牌老淮猪胡萝卜玉米汤,汤底原汁原味,肉质鲜美。店内牛肉、牛舌、虾滑、鸭血、蔬菜等食材都很新鲜。

每个人对美食的追求都是不一样的,但最真、最健康的食物,却是大家的共同的追求,如果你恰好是健康饮食的追求者,那这家餐厅绝对值得你拔草。

餐厅地处别墅区,旁边又是国际学校,这里外国人居多,所以从座椅到沙发,再到整个装修风格,都散发着浓浓的西餐风,店内墙壁上有一些用来装饰的名画增添了不少高雅的气氛。

