



红墙小院带来冬季温暖美食体验

2016年11月16日, 北京 - 临近岁末, 寒意渐浓。这个冬季, 红墙小院为宾客呈现全新冬季菜单与包间私房菜单, 以及中西式下午茶, 带来温暖美食体验, 开启一段与美食的冬日邂逅之旅。

全新冬季菜单

红墙小院一直以来秉持尊重自然, 汲取本味的原则, 力求提供最当季的新鲜美味。餐厅菜单均结合养生理念依季节调整, 每一季都网罗时鲜食材研发调配, 并从全国各地的烹饪方式中获取灵感, 带来种类繁多的当季美味。即日起, 红墙小院将以滋补暖身的冬季食材, 搭配各种风味独特的烹饪方式, 再度带来全新冬季菜单。无论是应季传统中式火锅, 或是全新调整的北京街头小吃系列, 还是纯手工酿制花生露, 所有菜品均由专业厨师团队细细研发打磨, 为饕客们带来全新味蕾享受。

同时, 作为红墙小院最受欢迎的主题活动, 文化之夜将为宾客展示一系列中国传统艺术表演, 观众还可与表演者现场互动, 更有机会参与表演, 置身于传统音乐和文化表演之中, 感受传承两千多年的古老中华文明。

文化之夜每周一至周五 19:00 至 21:00 开放, 仅限用餐客人。晚餐最低人均消费 200 元起, 不包含饮料, 需提前预订。

尊享包间私房菜

红墙小院拥有3间装修独特的私人包间, 最大的包间可容纳20人。有别于传统宴席菜强烈浓厚的风格, 红墙小院包间私房菜揉和了更多时令养生食材搭配, 包括适合秋冬进补的松茸、乳鸽、羊肉、甲鱼等, 结合中国八大菜系的特色和精髓, 经过红墙小院的大厨对口味的严苛把关和对每一道工序的精细烹调, 呈现精致美味的私房菜肴。

红墙小院包间私房菜共有三款菜品多样、各具风味的套餐可供选择, 套餐价每人388元++起, 至少4人起订。

经典英式下午茶

红墙小院经典英式下午茶套餐精致呈现一系列令人垂涎欲滴的美味, 包括: 各色可口的三明治、诱人的特色甜品、自制水果挞以及传统司康饼。新鲜出炉的英式松饼涂上凝脂奶油、草莓果酱或蓝莓果酱, 再搭配英国红茶等数款可自行选择的茗茶或现磨咖啡, 让您唇齿留香, 回味无穷, 悠然享受午后惬意时光。

经典英式下午茶单人套餐售价168元++, 双人套餐售价298元++, 每日14:00至17:00供应。即日起, 凡享用红墙小院下午茶即可获赠精美礼品一份。

传统中式茶文化

红墙小院茶室全年开放，提供国内顶级的新鲜炒制的茶品以及静谧的环境，是餐前饭后聚会的理想之地。独辟一境的茶室位于酒店一层中厅内，每日均设茶道表演及精美中式茶点。茶道大师将向宾客传达中国茶叶四千年的悠久历史文化，并指导品茶之道。

中式茶道表演为90分钟，每位150元++，包含五种茶品及中式茶点体验，至少2人起订。

今年冬日，在充满传统中国风韵的老北京胡同里，听耳畔丝竹，饮美酒杜康，驱走冬日寒意，品味独具中式特色的美味佳肴，体验中国餐桌文化的精髓所在。

- 完 -

红墙小院餐厅

坐落在屡获殊荣的红墙花园酒店内，红墙小院餐厅供应源自于中国八大菜系的美味可口的中式菜式。餐厅平和的环境犹如一片静匿绿洲，并为繁华的都市带来味蕾的独特体验。餐厅的特色菜为“北京的街头小吃”系列，以小吃或开胃菜的形式为食客提供。按照中国的惯例，菜品都以中式“家庭风格”形式提供，宾客可以一起分享，体验各色菜肴，开始一趟源自中国的美食之旅。备受欢迎的面条厨房是一个敞开式厨房，位于庭院之中，就餐者可以观看厨师们制作每天的特色面条与饺子。

红墙花园酒店

2010年8月开业，红墙花园酒店 (www.redwallgardenhotel.com) 是北京熙来攘往都市生活中的静谧绿洲。它位于史家胡同，是北京最具历史意义的胡同之一。酒店开业以来获得多项杰出大奖包括That's Beijing – “最佳精品酒店”奖，Tripadvisor – “卓越旅行者”大奖和Expedia – "Insider's Select"奖项等，酒店设定了真正精品酒店体验的新标准。“红墙花园精品酒店体验”将我们的客户与背景非常真实的浓烈历史、文化与艺术生活联系在一起。



由 STEM™ 精品酒店管理集团管理 www.stem.co

酒店联系: Lisa Cao – 营销总监 lisa.cao@rwghotel.com

媒体垂询: 智响传播

Echo Gao echo.gao@empower-china.com / Gloria Feng gloria.feng@empower-china.com

预订: 请通过电话预订或者至前台咨询

地址: 北京市东城区史家胡同 41 号, 邮编: 100010

电话: +86 10 5169 2222

Email: reservation@rwghotel.com