



新疆的天山美,天池美! 人们一踏上这里,就会被它的神奇博大、美丽富饶所吸引。新疆光彩夺目的历史文化、瑰丽多姿的民族风情、神秘绝妙的自然景观、珍稀有的古迹遗踪、富饶丰盛的物产资源会让你惊叹不已。

新疆的特产美,丰富多彩、琳琅满目,如吐鲁番的葡萄、哈密瓜、库尔勒的香梨! 不仅如此,新疆的美景比比皆是,迷人的喀纳斯湖,辽阔的那拉提草原,碧波荡漾的天鹅湖,还有乌鲁木齐的红山塔……爱美之心,人皆有之。美景令人陶醉,美人令人仰慕,而美食则令人垂涎——新疆丝域盛宴酒店,推出的特色新疆菜招牌菜,则令人耳目一新。

新疆丝域盛宴酒店,位于南湖西路200号,滨邻乌鲁木齐市政府,地理位置佳。酒店面积近2000平方,内设包厢12个,大厅可以接待中小型宴会,拥有员工近五十人。酒店主要推出的是新疆特色菜,丰富多彩,美味诱人。主要招牌菜有:

野蘑菇拨鱼子芦花鸡

选用散养有地芦花鸡,其脂肪胆固醇含量低,具有滋阴补阳,形容养颜之功效,充分与野蘑菇相结合,将芦花鸡的醇香鲜嫩口味发挥到极致,在配以齐台手工拨鱼子,简直完美!

驼奶豆腐

选用新鲜驼奶,经加工配以面包糠制作而成,驼奶是名副其实的长寿奶,它富含长寿因子,及免疫球蛋白明显高于牛奶,被称为免疫战士,其营养价值很高,特别适合老人孩子及女士。

吊锅肚包羊

其原材料有,羊头肉,羊肚,羊心,羊肺,羊肝,羊蹄,羊排,羊腰窝,等八种食材制作而成,经小火慢炖四小时而成,其口感软糯浓郁,其汤更加美味可口,常吃有益气补虚,促进血液循环,补精血,益虚劳,温中健脾。

野蘑菇烧牛排

牛排性平味甘,归脾,具有和胃气,破血的功效,加以鹿茸菌的两者之间的结合,使口感很不错。

金牌盐水牛腿

牛腿选用前腿部位,腿部的牛腱花和关节部位的胶原蛋白非常丰富,是人体所需提高免疫能力,具有补中益气,滋养脾味,强筋健骨的功效。

烤包子

烤包子是新疆维吾尔族最喜爱的食品之一。烤包子选用新鲜羊肉,羊尾巴油丁,洋葱,孜然粉,精盐,黑胡椒等原料,加入少量的水拌均,经过十几分钟的烤制,皮色金黄,入口皮脆肉嫩,味鲜油香,回味无穷。

新疆丝域盛宴酒店 舌尖上的丝路风情

