高颜值+好口味 尽享味蕾上的春天

春天的张槎极美，湛蓝的天空，嫩绿的垂柳，绿油油的草坪，明晃晃的河水。万物复苏，生活美好。真正的春天，不仅在眼里，更在舌尖上。春情涌动，撩拨味蕾。抓住三月的尾巴，小编来推荐两家位于张槎辖区内的餐厅，从颜值到口味，屡获食客好评，赶快来开启这灿烂春光，一口鲜一口嫩，把春天吃进肚子里吧。

楠舍音乐艺术餐吧。

楠舍音乐艺术餐吧

独栋木屋、满室繁花、音乐现场……佛山创意产业园的小木屋内藏着一处秘密花园，这是一家开业不久便大受好评的餐厅。从大门进入，满室繁花让人惊艳。两层小木屋，超过450个餐位，每一个位置都是绝佳的拍摄地，随手一拍都能成为留下不错的佳片。

楠舍主打粤菜融合西餐的创意菜，其菜品也充分考虑到颜值与口味的搭配，成为最受食客欢迎的餐厅之一。下面小编为大家推荐几道楠舍的特色菜，看看哪道是你的心头爱。

番茄脆菇沙拉

韩式烤虾

网友点评：韩式的烤虾，上来就是一波热浪，过油的大虾带着蒜香上桌，单凭味道就足够醉人，更别说颜值还这么高！虾的个头都足够大，虾壳都十分酥脆，连壳吃也没问题。

番茄脆菇沙拉

网友点评：“假番茄”一上来就瞬间抢夺目光。番茄个头都差不多大，还穿着“糖衣”，看上去晶莹剔透，十分诱人！咬开才知道，小小的番茄竟然藏着蘑菇沙拉，酸甜可口的十分开胃，特别受女性的喜欢。

果木烧鹅

果木烧鹅

网友点评：烧鹅算是经典的粤菜，刚出炉的烧鹅，有枣红色的光泽，烧鹅的皮很香，肉汁很丰富。吃的时候蘸着酸梅酱，肉汁嫩中带点韧劲，每一口都是酸甜软嫩。

金丝虾球

网友点评：金丝虾球，脆皮裹着沙拉和整虾，让我惊喜的是，脆皮即使凉了还是十分脆，而且味道不会特别腻。

店铺地址：佛山市禅城创意产业园7号楼
营业时间：上午11:00—凌晨2:00
人均消费：70元

洞庭土菜馆

鱼米之湘，盛产鲜辣可口之食。每天到洞庭土菜馆的人们络绎不绝，浓浓湘味，装在旧时代器皿里的是妈妈的味道，吸引着不少食客来这里寻找儿时的记忆。

时令食材，顺应自然而生，有着当下季节最天然、最新鲜的优势，而这些有着季节属性的美食，只有在原本的时节吃，才能真正品尝出它独特的味道。3月，洞庭土菜馆带着春季新品“春芽”系列走近食客视线，满口鲜嫩最是春天的味道。

酥皮鲜蚕豆

酥皮鲜蚕豆

菜品讲解：青蚕豆，味道鲜美，含有丰富的膳食纤维和多种维生素，为春季上等蔬菜。裹上面粉蛋液放入油锅中炸熟，再把这一颗一颗金黄透绿的豆子纳入口中，清甜绵软的感觉在味蕾上弥散，让人回味隽永，滋味绵长。

香椿芽煎蛋

笋芽儿煮风吹肉

香椿芽煎蛋

菜品讲解：早春的香椿头无丝，香味浓郁扑鼻，予之最简单的烹饪方法，切碎拌入蛋液中，煎至金黄，吃上这满满的一口美味，才是打开春天的正确方式。

笋芽儿煮风吹肉

菜品讲解：春雨过后，山间的野生小笋也顺势长满了山头，此时的春笋也是最鲜、最嫩。风吹肉的味道完美地融进新鲜的小笋中，味道尽是出奇的清淡鲜嫩、爽脆可口，也难怪古人之感叹：“客中虽有八珍尝，哪及山家野笋鲜。”

紫苏煎泥鳅

菜品讲解：泥鳅常被称为"水中之参"，因为它肉质细嫩，味道鲜美。将泥鳅炸至金黄之后，放入清香的紫苏，夹上一条放入嘴里，这外酥内嫩的美味一定会让你流连忘返、朝思暮想。

鲜蕨酱椒炒肉丝

菜品讲解：春天，蕨菜的嫩叶刚长出，被称为“山菜之王”。搭配鲜嫩的里脊一起烹制，成菜后的菜肴色泽红润，质地软嫩，清香味浓，是不可多得的野菜美味。

鲜蕨酱椒炒肉丝

店铺地址：佛山市禅城创意产业园19栋首层
营业时间：
10:30am—14:00pm；
17:00pm—21:00pm
人均消费：75元

撰文/整理 马丹 图片源自楠舍音乐艺术餐吧、洞庭土菜馆