

12个地区供货,60余个品种,价格却比部分海鲜店低了三分之一

【鲜海船说】把海鲜码头 1:1 搬到衡阳

让你不用去海边就能吃到货真价实的海货

很多衡阳人为了吃到正宗原生的海鲜,一般都会远赴沿海城市,比如北海、深圳或三亚,而如今,衡阳开了一家名为“鲜海船说”的正宗海鲜店,让你不用去海边就能吃到货真价实的海货。

试营业的38天里,已有近万人成为它的忠实粉丝,它的到来势必会刷新衡阳人对传统海鲜的认知。所以,如果你是名副其实的“海鲜控”,这个9月,来“鲜海船说”绝对让你吃到嗨!



▲品种多样



▲上汤伊面焗波士顿龙虾



▲豉汁蒸八头鲜鲍



▲荷香美国牛肋排



▲深井烧鹅



▲翡翠白云爆蹄筋

把海鲜码头 1:1 搬到衡阳,省去中间流通环节

衡阳海鲜市场一直较为混乱,由于运输途中死亡率太高,部分传统海鲜店为保证利润,要么用不新鲜的海产品滥竽充数,要么抬价出售,所以,如何吃到物美价廉的海鲜,一直是食客头疼的事。

在“鲜海船说”,海鲜产品不经中间商之手,从源头直达店内,面对面直接下单,价格却比某些传统海鲜店低了三分之一,有食客感叹:这几乎是把海鲜码头 1:1 搬到了衡阳!

12个地区供货,60余个品种,绘制一条专属吃货的航线

美国的波士顿龙虾、东海的响螺、广西北海的冬蚶、大连的鲜鲍……这些在海边才能吃到的海鲜,搭乘最早的班机,沿着最快的航线,每天早上9点前到达“鲜海船说”,供客人挑选食用,确保新鲜,确保品质。

广东厨师团队原班人马加盟,呈现最地道的沿海风味

“鲜海船说”特邀有9年海鲜烹制经验的广东厨师团队加盟,为你呈现最地道的沿海风味。店里有一道号称镇店之宝的“上汤伊面焗波士顿龙虾”,其对高汤要求颇高,吃起来满口都是芝士的奶香;泰式咖喱冬蚶,味道浓郁,入口缠绵醇厚;冰镇罗氏虾,肉质弹牙,沾上芥末,分分钟直抵鼻腔,绝对让你大呼过瘾。

除海鲜外,还有几道粤式招牌菜,如清远的深井烧鹅和翡翠白云爆蹄筋,口感清爽,颜色鲜亮,还独具养生功效。

(文/陈路华 图/王翟)

▲罗氏虾刺身

▼白灼北海鲜鱿鱼



▲XO 酱爆响螺

粉丝特惠

1、凭今日本报本版进店消费,并分享就餐菜品到朋友圈即送价值68元大对虾一份。
优惠时间:9月7日—9月9日。

2、会员卡充值
充值1000元送100元
充值3000元送500元
充值5000元送1000元
充值10000元送3000元

▲泰式咖喱冬蚶

电话:8684777 地址:高新区延安路56号龙锦花苑小区大门口(市残联隔壁)