

赏千亩荷塘 品一席荷香 秀洲荷花宴，解锁江南夏日专属风味

■文 李冲 整理 杨枫
图片由受访者提供

每到盛夏，最让人期待的莫过于秀洲区王江泾镇的千亩荷塘。当一抹清雅从荷塘跃上餐桌，秀洲夏日荷花宴，清爽开席了。

今年，嘉兴运河酒店第六届荷花宴如期举行，以一席荷塘时令珍馐，解锁江南夏日专属风味，为八方游客带来视觉与味觉的双重享受。

嘉兴运河酒店荷花宴是当地颇具代表性的夏日文旅美食IP，每年6月下旬开席，持续至8月末，贯穿整个荷花盛开期。凭借多年积累的口碑，今年荷花宴热度提前出圈，6月中旬便已全面开放预订。目前已有不少游客咨询预订，暑期荷花宴热潮提前升温。

依托王江泾得天独厚的荷花旅游资源，千亩荷塘美景每年吸引大量外地游客前来观光。赏完美丽荷花，再细品荷塘珍味，已然成为游客打卡王江泾的标配行程。

今年荷花宴设置了6人餐和10人餐两种规格，适配家庭出游、好友小聚、小型团建等多种场景。如今，这席专属夏日的荷塘风味已收获了大批忠实食客，客源结构稳定，其中上海游客占比过半，同时吸引大量苏

州及嘉兴本地食客慕名打卡。

“荷花宴是嘉兴运河酒店的一张招牌，我们希望通过持续打磨，让更多人通过美食记住王江泾的夏天。”嘉兴运河酒店总经理沈建说。

为打破味觉与视觉的审美疲劳，团队在前期奔赴苏州、杭州等江南美食底蕴深厚的城市考察学习，从菜品研发、造型设计、口味打磨到场景布置进行了全方位升级，只为守住江南荷韵的初心。

多款新菜品亮相，每一道都暗藏荷塘巧思：韵荷熟醉拼、荷香牛肋骨配凤梨、荷叶芙蓉赛螃蟹、荷塘食神炒饭、荷花酥……将荷塘风物、江南风味与创意厨艺完美融合。全套菜品既保留了江南菜系的温婉，又通过创意搭配打造专属新意，让食客吃遍王江泾的荷塘风物。

“荷花宴始终围绕荷文化的内核，把荷塘的鲜美搬上餐桌。”嘉兴运河酒店行政总厨符加路介绍，研发荷花宴，是立足本地荷塘生态资源，甄选鳊鱼、鲢鱼等河鲜，搭配新鲜荷叶、荷花、莲子、藕带等时令食材，让每一道菜都自带江南荷韵。

如今，荷花宴早已不仅仅是一道夏日美食，更是王江泾文旅融合的生动载体。一款季节性宴席，慢

慢做成了游客认可度高、具有水乡辨识度的特色美食IP，也成为嘉兴运河文化旅游度假区“荷你藕渔”区域餐饮品牌落地成长的真实写照。

“荷你藕渔”主打利用王江泾当地的河八仙、水八仙等原生态时令食材，而荷花宴正是其中最出圈的招牌菜系。度假区以美食为切入点，把赏花、品鲜、旅游串联起来，丰富了游玩体验，拉长了游客停留时长，让大家不仅为荷景而来，更为荷味驻足。

不只是深耕夏日荷味，接下来，度假区还将依托大运河体育文化园的赛事流量，持续放大“荷你藕渔”餐饮品牌影响力，让特色河鲜成为四季可品、全域出圈的水乡美食符号。

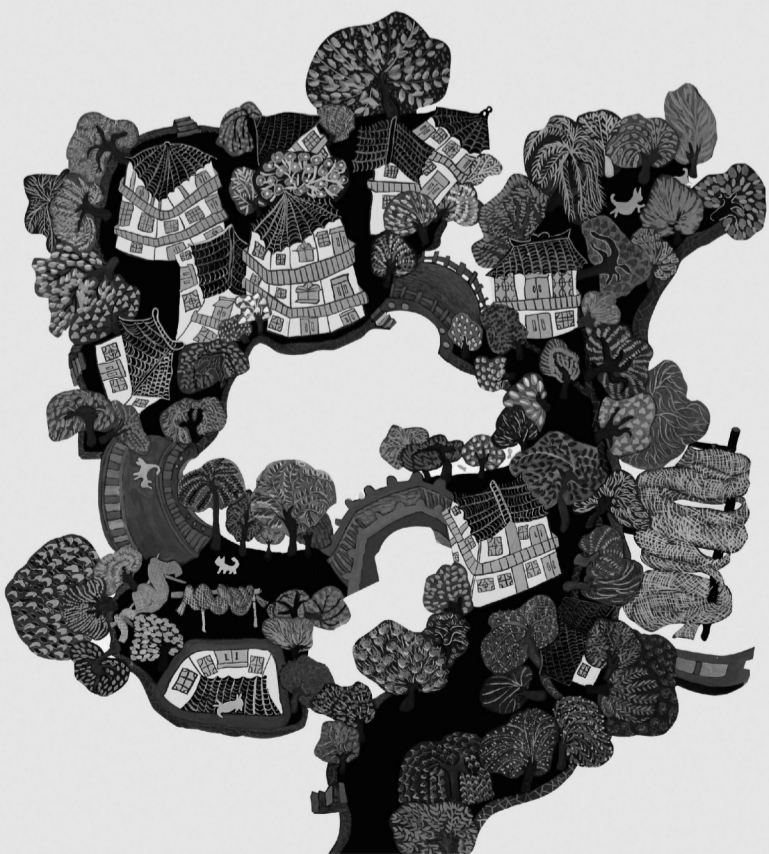
这个夏天，来王江泾赏千亩荷花，再赴一场荷塘风味的盛宴吧。



讲文明树新风 公益广告

浙江有礼 礼润秀洲

秀洲 | 秀水泱泱 圆梦之洲



《梦里水乡》徐淑芳作

共建文明秀洲 共享秀洲文明

中共嘉兴市秀洲区委宣传部
嘉兴市秀洲区文明办 宣