



雅玛带骨牛小排



雅玛法式红酒酱鹅肝



雅玛海鲜炒饭



刺身拼盘



雅玛花式铁板烧、鲜嫩清爽的香煎鹅肝、热情跳动的火焰牛排、新鲜Q弹的大明虾、老少皆宜的龙利鱼、清新爽口的鱼子酱寿司……更激动人“胃”的是，参与关注并点赞，还有机会免费吃大餐，周末约起来！

持报可抵50元

持此页报纸就餐可减免50元(店内消费满298元可使用)，周一至周四午餐晚餐通用。

集赞免费吃自助 先满先得

关注本报微信公众号(北青社区报海淀版),找到6月27日推送文章《当有人问你哪能免费吃到刺身、鹅肝、牛排……那就来点赞吧》,转发到朋友圈,如果集满128个赞,还有机会来雅玛花式铁板烧免费吃298元的自助餐。

集满128个赞后,您需要将集赞截图发送到微信后台,微信小编会挑选首先集满128个赞的前两位小伙伴,免费赠送一张有效期一周的“雅玛花式铁板烧298元自助餐”兑换券。(兑换券有效期:

7月2日至7月8日)

活动日期:
6月28日(周四)至6月30日(周六)下午六点



活动仅限雅玛花式铁板烧以下指定餐厅堂食使用

- 雅玛花式铁板烧(东直门店):东直门南大街6号东方花园饭店2层 010-64150648
- 雅玛花式铁板烧(好运街店):朝阳公园西路好运街1-20号 010-58670238
- 雅玛花式铁板烧(亚运村店):安慧里四区15号楼五矿大厦一层 010-64963666
- 雅玛花式铁板烧(国宏店):木樨地北里甲11号国宏宾馆一层 010-63907220
- 雅玛花式铁板烧(京伦店):建国门外大街3号京伦饭店1层 010-65842347
- 雅玛花式铁板烧(人大店):中关村大街甲38号北京燕山大酒店一层 010-62658922
- 雅玛花式铁板烧(西国贸店):丰管路16号院8号楼西国贸大酒店一层 010-83833087/010-83838147

刺身拼盘、香煎鹅肝、火焰牛排……持报有优惠 微信集赞免费吃自助

记者探店 雅玛花式铁板烧

雅玛花式关键字

雅玛花式铁板烧,选料考究,汇集世界各地的新鲜食材,以健康时尚的点餐式自助为主,由铁板烧资深厨师即席料理,突出原汁原味,健康卫生,美食美酒融合精湛的厨艺及花式表演,让消费者尽享味觉及视觉的盛宴。

关键词一:花式

雅玛的“花式”,有台式铁板烧、日式铁板烧、法式铁板烧。有“花式”手法,“花式”菜品,还有“花式”舞蹈。

关键词二:食材

随时节,应节气,是店里食材选择一大原则。2月来你能吃到最鲜的海胆,5月来你能吃到最鲜的牛肉……

关键词三:招牌

香煎鹅肝

鹅肝鲜嫩清爽不油不腥,搭配咯嘣咯嘣脆的黑鱼子酱、甜甜的菠萝、香脆的煎面包片、蓝莓果酱,简直不要太好吃了……

“香煎鹅肝这道菜,最怕油腻腥膻。如果这样,即使再喜欢,吃完一份就恶心了。来这吃饭,香煎鹅肝这道菜,我一次最少吃两份。”24日,正在店里就餐的刘先生说道。

据了解,雅玛花式铁板烧亚运村店曾有一位客人,特别喜欢吃鹅肝。第一次来就餐时,他带了五六位客人,一上来就要了18份鹅肝。过了十几分钟又加了18份,店长被惊了一下。又过了十几分钟后,又来了加菜的单子,再加18份鹅肝。店长被震惊了,主动到包间确认,订单有没有错误。同时,提醒客人,鹅肝虽味美,但是吃多了也不好。“我就好这口,你们做的鹅肝味道实在太美了!”

火焰牛排

牛排的烹制注入了白葡萄酒,当面为你点燃,跳跃的火苗燃烧着,热情又霸道。微微酒香和跳动的火焰反而增添不少风情。如果你因此怀疑牛排的口感,请不要担心,肉质鲜嫩依旧、肉理清晰,浅浅入味的酒味让牛排平添一抹韵味。

野生大明虾

肉质新鲜Q弹。

龙利鱼

营养丰富,老少皆宜。

寿司

搭配红色鱼子酱,清新爽口,也是大家进店必点的美食。

关键词四:party

如果公司聚餐开party,来雅玛要氛围有氛围,要空间有空间,亚运村店就有14个独立包间,每个包间面积70多平米,能坐近30人,不够还可以加椅子。

关键词五:照顾

你想吃什么口味,你想吃什么食材,厨师会现场给你配置。你吃得快,厨师做的就快;你吃得慢,厨师做的就慢。

关键词六:佛系

最近,雅玛花式铁板烧亚运村店,刚刚装修一新,店内新设了一面佛墙,供有81尊佛。

关键词七:隐私

体育、电影、电视明星,很多都来朝阳亚运村店吃铁板烧。为保护明星隐私,店里也是苦思冥想周全备至,如果就餐客人谈事,现场操作的厨师会特意回避保护顾客隐私。下一步店里将设计一面明星墙,这样大家来吃饭时,就能和明星墙合影啦!

关键词八:外卖

如果一盒炒饭到手后,水蒸气凝成的水珠挂满盒面,是不是顿时食欲全无。雅玛的厨师长店长,考虑这个问题很久了,他们一次次试火候,盛到饭盒里放置20分钟,再查看外观品尝味道口感,体验你的体验。他们经过数十次的尝试后,保证送到你手里时,外卖的品质是不打折扣的。



牛排