

目标规划,在①②③⑤这四小区域逛一下,周边有商场的地方

罗杰建议:

上次国庆去纪念馆,从早上排到下午 夫子庙是贴着人走的 鸡鸣寺看花 晚上的夫子庙,蛮好看的,推荐你晚上去

摄影班同学推荐:

明孝陵, 中山陵

鸡鸣寺 ==> 南朝四百八十寺,多少楼台烟雨中 乌衣巷 ==> 朱雀桥边野草花,乌衣巷口夕阳斜 秦淮河 ==> 烟笼寒水月笼沙,夜泊秦淮近酒家

秦淮河游船路线: 夫子庙游船码头-白鹭洲公园-七彩水街-东水关-中华门-夫子庙游船码头。晚上坐船的游客会比白天多。 大约每隔20分钟发一班船,航程50分钟。建议夜游秦淮河,效果最好

钟山音乐鸽子台

小红书攻略收藏

芳婆糕团店 => 卤蛋、粽子、乌饭团 金宏兴鸭子店 ==> 鸭子 金味栗子 ==> 栗子 fish tank ==> 咖啡甜点 上午吃到五分饱,还差一杯醒神的咖啡,去三山街的fish tank的一条

fish tank的手冲豆单不算多,都是经典自烘豆~

喜欢几款拼配的名字: 琥珀白日梦、末路狂花⁰、日落黄昏时、比海更深。

店里有卖豆子,袋装设计也很好看,撞色水滴拼在一起,色调代表着口感。



选了款白日梦,是水洗的耶加雪菲+肯尼亚。

嘬一小口,喝得出来的干净明亮,还有着清新的橙香和花香。

江南春面馆 ==> 大碗宽面 1865创业园区 ==> 喝杯拿铁,配些甜点 广迎居老正兴菜馆 ==> 提前预定 掐头去尾,掏空花花肠子,塞进糯糯的八宝饭,再包裹成葫芦状烤制,一整个流程要耗费6小时。 所以即使是预定,一天也只做两三只。



切的过程也很享受,看店主拿小刀顺溜地划拉开鸭肚子,八宝饭从肚里裸露出来。一勺子舀下烤鸭和饭,蘸点酱料,感慨鸭死得好值啊…… (dbq鸭鸭,可是你真的好好吃



再点一道响油鳝糊, 每段都裹满了浓油赤酱, 一筷子下去滑溜溜~

吃芦蒿最好的季节在春天,这个季节的芦蒿炒香干会有点硬,不过脆生的咀嚼感依然很特别。



黄勤记 ==> 回卤干 徐建萍汤包 ==> 汤包 鸡鸣寺百味斋素食餐厅 ==> 素食

辣子鸡, 面筋做的, 虽然没什么鸡味, 但质感很!



一盘荷塘月色,晃眼一看以为有虾,刚想骂不是素食嘛,结果一吃是蘑菇......



刘长兴 ==> 卤汁面条 梅苑 ==> 鸡汁馄饨