

食尚



圣诞节 夏季龙虾照吃不误

龙虾,是南京人一年四季都惦记的美味,只是,在冬季也可以吃到肥美的时令龙虾多少是种奢望。日前,记者从星湖饭店获悉,该店将于12月10日~12月24日举办首届冬季龙虾美食节,这也是全国首次在冬季举办龙虾美食节。据了解,由星湖饭店独家推出30吨速冻红透牌龙虾已经投入市场,在冬季龙虾美食节期间,星湖饭店还将推出剥龙虾比赛,“全中国最好的龙虾现在都集中在南京。”星湖饭店总经理刘振海告诉记者,该店出品的速冻红透牌龙虾选用7月份最肥美个大的精品龙虾,只只在1两以上。与现有的出口速冻龙虾最大的

区别在于,该饭店的速冻龙虾是用特殊工艺烹制而成,经解冻加热后,与堂食龙虾具有一样饱满度和鲜嫩度,无腥味异味,鲜美的虾肉可直接拌饭和拌面条。刘振海



介绍说,速冻龙虾成品不添加防腐剂,可以在冰箱里长时间存放,速冻龙虾礼盒出店时赠送一个保温袋,可以保温4小时左右,送礼也不用担心龙虾变质变质。

据了解,考虑到很多消费者不会吃龙虾,或吃龙虾的方法不雅观,星湖饭店开发出一套吃龙虾的标准程序,在首届冬季龙虾美食节上与广大消费者见面。美食节期间,剥龙虾比赛每天都将产生一名冠军,整桌免费吃龙虾,平安夜这天,所有的冠军将进行总PK,决出一名总冠军,奖品为一万元的星湖饭店就餐券。圣诞节后,推出独具特色的龙虾年夜饭大礼包,专供春节市场。

人均80元畅吃“夜宴”

作为南京地区首屈一指,秀美的江宁,这里最大的包间足足800多平米,使用面积也达600多平米,十多米的挑高,气势恢弘,璀璨的水晶灯美得令人心醉,百家湖的美景跃窗而入。该店的菜肴和装修一样豪华,但是价格却不“豪华”,菜价比市区低三成,一桌可以用来招待贵宾和名人的盛宴,只需要人均80元左右,而且,

只要点该店的特色菜鲍鱼翅,就能免费享用200多道菜肴。如此诱惑,已经有不少人,订下了2008年婚宴的酒席,也有不少企业把年底的“团拜宴”敲定,很多工薪阶层也都热衷于来顶级酒店里尝尝传说非同凡响的滋味。

实习生 王凡 快报记者 黄建军



狮子楼 大秀精品南京菜

去狮子楼吃南京菜,是很多老南京和外地来宁食客们的习惯,那里闹中取静,悠悠江南园林风格的亭台水榭间,弥漫着诱人的水乡美味气息。最近,一向以南京菜推广为己任的狮子楼又推出“精品南京家乡土菜展”。

“吃来吃去还是自己的家乡菜最亲切”,坊间时常听见这样的感叹声。吃着南京菜,说的总是记忆里的味道。因为原汁原味、本乡本土,南京菜很有人缘。狮子楼有关负责人表示,狮子楼一直致力于南京菜的传承与发扬,南京菜鼻祖胡长龄先生在世时曾担

纲过这里的研发顾问,可以说,狮子楼是当之无愧的六朝古都美食专家。在冬日的艳阳下,数十道特色南京家乡土菜新鲜出炉,惊艳的南京菜一道又一道。狮子楼里的“狮子头”闻名遐迩,“京苏鸭包翅”,白笋脆嫩,绿叶菜鲜香,鸭子更是鲜嫩无比;梅干菜润肺盅令人回味无穷,浮想联翩……

据了解,



一品小肥羊 进驻石城

餐饮连锁品牌一品小肥羊将进驻南京。据悉,开业酬宾期间,一品小肥羊将推出“消费100元送100元券”的优惠活动。

据了解,一品小肥羊餐饮连锁有限公司下属:兰州、深圳、沈阳、北京、南京、香港六个分公司,并在

甘肃兰州、内蒙和深圳分别建立了自己的原料生产基地、肉食品加工厂、调味品加工厂、火锅研究所、培训中心、物流中心等多个专为连锁店服务提供后续保障的服务部门,且拥有专家顾问团、中高级管理人员326人,员工30000

这次家乡土菜展是以平价带给食客们惊喜的实惠,有100多道“3元~38元”的南京家乡土菜缤纷亮相,丰盛的菜肴将南京的风韵展现得淋漓尽致,奥体的清新自然与金狮楼里盛装的环境也让人舒适、星级标准的服务更让人惬意。

余人,至今已在全国21个省市开设直营店23个,特许经营店215个。现今于云南北路49号天星翠琅二楼开出南京第一家分店,并推出重大酬宾活动,消费满100元送100元券,并每桌赠送青岛啤酒2瓶或等值饮料。

热烈祝贺绿杨春首届农家土菜美食节隆重开幕

美食节期间特大酬宾:

正宗农家老母鸡汤 特价 48元/只
在本店消费满300元送正宗农家老母鸡汤1份(含一份农家炒米) 本活动限建邺路和下关店使用

标准宴席 488元以上送价值6元啤酒5瓶+58元白酒1瓶+48元红酒1瓶+果汁1盒+酸奶1盒+果盘

原 788元/席 原 888元/席 原 988元/席 原 1188元/席

现 488元/席 现 588元/席 现 688元/席 现 888元/席

- | | | | |
|---------|--------|-------|--------|
| 金陵八味碟 | 江南八味碟 | 精美八味碟 | 金陵八味碟 |
| 顶汤鱼翅羹 | 雪花银鱼羹 | 三文鱼刺身 | 刺身船中宝 |
| 茶香基围虾 | 白灼基围虾 | 海鲜鲍鱼羹 | 兰花靚鲍翅 |
| 丁山炒甲鱼 | 蒜茸蒸豉汁 | 白灼基围虾 | 白灼基围虾 |
| 金牌蛇碌 | 金粉焗花蟹 | 蒜茸蒸扇贝 | 蒜茸蒸扇贝 |
| 金粉焗花蟹 | 丁山炒甲鱼 | 金陵第一碗 | 金牌蛇碌 |
| 蒜茸美人蜆 | 碳烤江海鱼 | 咸蛋黄焗蟹 | 酥烤甲鱼 |
| 兰花椒汁响螺片 | 椒香龙鳞骨 | 酥烤甲鱼 | 碳烤中华鲟 |
| 碳烤江海鱼 | 桃香扒鹿筋 | 碳烤江海鱼 | 野鸭锅仔 |
| 厨王臭豆腐 | 杭椒炒牛舌 | 厨王臭豆腐 | 火龙炒凤冠 |
| 羊肉锅仔 | 厨王臭豆腐 | 啤酒醉月兔 | 雀巢蟹肉花 |
| 水煮牛舌 | 鱼唇韭香锅贴 | 羊肉煲 | 水煮鳝片 |
| 鱼唇韭香锅贴 | 羊肉煲 | 肉汁生付 | 厨王臭豆腐 |
| 肉汁烧地参 | 肉汁生付 | 上汤时蔬 | 山药炒三珍 |
| 扁尖老鸭煲 | 山菌乌鸡煲 | 扁尖老鸭煲 | 上汤时蔬 |
| 美点双辉 | 点心双辉 | 美点双辉 | 野山菌乳鸽煲 |
| | | | 美点双辉 |

吃一斤送一斤
鲜活基尾虾 28元/斤
菜肴晚餐 午折
晚折

总店:建邺路181号 电话:84463678 84463198
下关店:下关姜家园18号 电话:58800388 58831001
集庆门店:集庆门大街39-1号(家乐福超市斜对面江南名府旁) 电话:51887880 51887889

张大狗大把撒金请客
2000万元抵金券今天全部送给南京市民
盛情邀请100万南京市民前来本馆尝鲜

张犬羊蝎子火锅 贰拾元 用餐抵金券

注:1、本券限来本馆用餐时使用,每次限抵用一张,复印无效
2、使用期限:2007年12月23日前使用有效 3、解释权归本馆

张大狗羊蝎子火锅南京三山街店:中华路156号(三山街十字路口向北150米)
公交:2、4、7、16、26、33、35、37、38、46、100路三山街(升州路)站下
电话:52343938 店旁小区内有停车场 就餐可报销停车费

小常识:羊蝎子,形状酷似蝎子,民间俗称羊蝎子。羊蝎子火锅在我国已有上千年的历史,最初为宫廷御用,后流入民间,时下是中华美食之一。
本馆羊蝎子火锅保持了老北京羊蝎子风味,其中的汤料是由30多种纯天然原料的独家秘方精心配制而成,融合了微麻、微辣、鲜、嫩、香等大众喜爱口味、口感香嫩,回味无穷,中国医学研究证明,羊蝎子味甘性温,具有补虚益形,祛寒除湿,开胃健脾,滋阴养液,开胃健脾等功效。

到贵仁府 吃正宗花江狗肉

郑重承诺:本店对狗肉货源严格把关(必须持有动物卫生检验合格证) 所售狗肉绝对活狗宰杀,敬请消费者放心食用

特点:冬令滋补 驱寒除湿 暖腰温脚
口味:鲜嫩可口 百吃不厌 美味难挡

纯尚黔香酒店电话:83468015 中央路331号(地铁新模范马路站,时代超市)
商家风味酒店电话:84206886 建邺路76号(地铁张府园站建邺路出口)

每日特价 天天优惠 欢迎品尝

滋奇®火锅 为保证品质 在南京只做 直营店

自创办以来滋奇一直将“只做高档火锅”作为企业立足市场的标准,也正是这一标准保证了滋奇的品质。因此,为给偏爱滋奇的食客一直提供高档享受,滋奇在南京只做直营店。

直营一店:中央路红星家具城南侧 83377100 直营二店:中山东路271号汉府街路口 86647100 直营三店:江东北路218号新城市广场 85777100

国佳广告独家代理 每周二、六出版 订版热线:83738922