

圣诞晚宴品出“星味”

圣诞的钟声即将响起,节日的气息已迎面扑来。在商场倾力装点圣诞场景的同时,南京各大星级酒店的圣诞晚宴也在紧张准备之中,菜品上乘、活动多多,星级酒店的圣诞晚宴成了不少家庭圣诞狂欢里寻找星级感受的一个不错选择。

宴会名头多多

作为舶来文化的代表,圣诞节成了南京人亲密接触西方文化最直接的表白,为了让食客能有身临其境之感,各星级酒店的圣诞晚宴穷极心思,宴会名头各显“洋”气。

索菲特钟山高尔夫和索菲特银河的圣诞晚宴主题直白明了,突出圣诞狂欢的气氛,而华美达圣诞晚宴的主题则定为“欧洲浪漫之旅”,光看名字就知道是和圣诞节的发源地有关,丁山花园的主题更具时代感,“缤纷圣诞 五环之夜”兼具了圣诞和奥运双重元素。值得一提的是,是侨鸿皇冠假日酒店的圣诞晚宴,以“流金岁月 1930s”为主题的圣诞狂欢派对,将引人们进入 30 年代这一南京曾经的黄金时代,民国时期最灿烂的文化 and 风情将一一再现,在浓厚的时代氛围中融入了各种时尚元素,黄金时代的歌舞升平以另一派祥和的盛况展开,民俗艺人、民国服装秀都将演绎不一样的圣诞氛围。

美食美味当道

圣诞晚宴,吃喝盛事少不了占据主角。

在圣诞节,丁山美食的名号仍相当有号召力。今年圣诞晚宴,丁山花园在菜品上煞费苦心,大宴会厅以蚝皇原只鲍、蒜香焗青龙、进口牛排为主推精品菜,此外,还有新鲜三文鱼、吞拿鱼、北极贝以及热菜剁椒蒸扇贝、串烧鹿肉脯、丁香味排骨等。同时,君悦厅、明园中餐厅、咖啡苑都提供了多款圣诞套餐,美味难挡。索菲特银河在锦绣咖啡厅摆下圣诞晚宴,可以品尝现场烹制的圣诞自助大餐,有烟熏挪威三文鱼、美国传统火鸡、俄罗斯鱼子酱、圣诞蜜汁烤火腿、关东寿司、木瓜奶酪蛋糕、树根蛋糕、法式甜点等多种美食。侨鸿皇冠假日的行政总厨 Ralf Schumacher 则精心准备了更胜以往的圣诞大餐,除了北极贝、阿拉斯加长脚蟹、加拿大生蚝、挪威三文鱼、蜜汁圣诞烤火鸡、圣诞鸡尾酒等美味佳肴,并为

派对特别准备了一系列中西结合的节日美食。

奖品诱惑升级

和往年一样,除了美味,星级酒店圣诞晚宴的星级感觉更多是在大奖上显示诱惑。虽然价格不菲,但极高的中奖面却仍诱使人们将星级酒店当作首选。

华美达直接将圣诞宴的最高奖项定成了双人欧洲五国经典游,据旅行社人士估计,这一旅游套餐折合现金在两万元左右。索菲特钟山高尔夫的大奖比较干脆,直接就是 16888 元的苏宁电器购物卡,侨鸿皇冠假日的顶级奖品就更为直接,价值人民币 15000 元的纪念金条足具诱惑。

据新街口地区一家五星级酒店的财务总监介绍,就销售收入而言,圣诞晚宴并不能给酒店带来可观的效益,但却是一个回报酒店客户消费群的好时机,酒店也乐得拿出一部分利润对“关系户”进行答谢,为来年的合作增加感情砝码。快报记者 黄建军

到星湖饭店来“剥”龙虾



星湖饭店的员工现场演示剥龙虾技巧

喜欢吃龙虾的虾迷朋友们注意啦!星湖饭店正在举办冬季龙虾美食节剥龙虾比赛,只要你购买速冻龙虾,就可以参加比赛,冠军的奖品是整桌龙虾免费吃。

据了解,选手要过的第一道关是“比比谁最快”。规则是选手依次站在道具板后,两人一组进行PK,PK过程中不可移动餐盘位置。比赛中要求道具板的左、右、下三方及桌面都不能沾上虾汁,否则就算作失败。另外虾仁要求完好,虾筋要完整抽出,否则也算作失败。在最短的时间内剥空盘中龙虾的前5位可进行第二轮比赛。紧接着,5位选手在规定时间内一分钟时间内剥出盘中的虾蟹,剥出最多者即为当日的冠军。每天都将产生一名冠军,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。实习生 王凡

滋奇® 直营店

只做 直营店

滋奇自创办以来一直将“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火锅的品质。因此,为给喜爱滋奇火锅的食客一直提供高档享受,滋奇在南京只做直营店。

中央路直营店 83377100 汉府街直营店 86647100 龙江直营店 85777100

热烈祝贺天目湖小渔村喜获两项名菜大奖

第一届中国·南京美食节近日授予天目湖小渔村的“天目湖砂锅鱼头”、“皮蛋淋腰花”特色名菜奖,天目湖小渔村总经理陶军辉欢迎新老顾客前来品砂锅鱼头,吃溧阳土菜。圣诞晚宴、年夜饭热订中……

凭本报中餐7.8折 晚餐8.8折 酒水、河海鲜、特价菜除外 (详见店堂告示)

电话:025-84213989 地址:南京市新街口三元巷16号 线路:100路、33路、80路、35路、38路,三元巷站下(市公安东侧明瓦廊路口)

无论消费多少桌桌送五粮液一瓶

金色世纪缘酬宾,无论消费多少,桌桌送五粮液 1 瓶!

圣诞节、元旦、即将到来的春节,拔指数来,年底的饭局真的特别多,如果能花大众化的价格去高档酒店请客,对于请客的人来说不仅实惠更是倍有面子,江宁新开的顶级酒店“金色世纪缘”就是不错的选择。从“零利润海鲜”、“自助式火锅”、“酒水超市价”,餐饮连锁品牌世纪缘在消费者的心里简单就是实惠的代名词,此番耗资 8000 万打造的豪华酒店,依然走一条百姓价位的路线,更是为了庆祝这个百姓餐饮界的美食巅峰作品的诞生,备上了数万五粮液,在 12 月 8 日~12 月 28 日期间,推出“无论消费多少,桌桌送五粮液 1 瓶”的优惠酬宾活动。

就怕挨宰。不过这次绝对例外,熟悉餐饮连锁品牌世纪缘的都知道,它走的就是大众消费的路线,这些豪华装修的金色世纪缘也不例外。

请平民百姓进豪华酒店

对于咱老百姓来说,平时看到门头过于奢华的酒店,都不敢迈进脚步,

致,原来江宁的菜价比市区低三成,一桌可以用来招待贵宾盛宴,只需要人均 80 元左右,现在还有“无论消费多少,桌桌送五粮液 1 瓶”的超值活动。

丰俭由人,不管你期待的是一盛宴门盛宴,还是一顿家常便饭,在金色世纪缘都能得到非比寻常的享受。除了 130 万年薪的大厨,这里高薪从香港、广州、上海等地请了不少名厨来服务大众,美味难挡,价格更是实惠之

无二的圆型巨厅,在金色世纪缘夺人眼球,没一根柱子,可摆下 50 桌盛宴,目测将近十米多的挑高,宏伟气派;四面环水的临窗风景,动人心魄;精致独特的菜肴,美味可口;实惠公道的价格,喜不胜收…… (惠子道)

传说中的“南京第一厅”

婚宴、会议、团拜宴、生日宴、私人晚宴……想在南京拥有一个气势十足、环境和菜肴都让来宾折服的宴会,就一定要去“南京第一厅”。这个独一

地 址:江宁区百家湖广场旁
自驾路线:机场高速翠屏山出口下,到双龙大道再到百家湖广场即可
电 话:85779988 84689988

贵仁府 苗家狗肉

(系列之一)

如今是越来越流行在外就餐的时代,抬脚走到哪里都能吃到热乎乎地饭菜,不过要想找到一家风味独特的还真不容易。最近美食圈子里,有家苗家风情浓郁的时尚餐厅“贵仁府”真的特别火,很多商务人士爱将客户带去,不单是冲着那里独特的风味,更可贵的是店家独特的“快乐式就餐”模式,能令宾主之间瞬间亲密起来。

寒意四起的冬日,贵仁府里热推不少新菜,都是精选苗家山山水水里的原生态美味,是这一季苗家盛行的美味,其中有道“苗家狗肉”特别值得一赞。上桌时鲜香四溢,馋的邻桌的朋友频频探过脖子来看,都说狗肉是世间不可多得的美味,苗家风味的狗肉更是非比寻常。狗肉处理的刚刚好,鲜嫩爽口,细嚼也没有腥味,热乎乎地蘸点调料送到嘴里,那滋味美妙至极……一问,果然店家的调料里有秘密,用了苗族秘传之方,选配了二十余种膳补益身健体的药膳,咀嚼间仿佛回到了远古的苗岭山寨,置身亲临土族的古树人家。

每日特价 天天优惠 欢迎品尝

■纯尚黔肴酒店电话:83468015
中央路 331 号(地铁新模范马路站,时代超市)
■苗家风味酒店电话:84206886 (免费带客停车)
建邺路 76 号(地铁张府园站建邺路口)

张大狗羊蝎子火锅馆

首次空降南京城

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千年的历史,最初为宫廷御用,后流入民间,时是中华美食之一。

本馆选用的羊蝎子全部来自内蒙古的锡林郭勒盟大草原,堪称纯天然无污染的绿色食品。

本馆羊蝎子火锅保持了老北京羊蝎子风味,烹饪方法很考究,其中的汤料是由 30 多种纯天然原料的独家秘方配制而成。羊蝎子先用秘制汤浸泡 10 到 12 小时,入锅后用大火煮开,再用小火慢炖 4 个小时,最后再炖上 6 小时,这时热腾腾端上桌的羊蝎子不油腻、不上火、不口渴,口感香嫩,汤汁鲜美,回味无穷。

中医学研究证明,羊蝎子味甘性温,具有补虚劳形衰、祛寒冷、止风湿、滋阴补阳,开胃健脾,美容养颜等功效,还具有低脂肪、低胆固醇、低糖、高蛋白等优点,素有“补钙大王”之美誉。加上荤素菜搭配食用,营养均衡,更符合现代科学饮食新理念,女士食之养颜,男士食之壮骨,儿童食之益智,老人食之补钙,可谓男女老幼,富贵贫贱人人皆宜。邀上三五知己、亲朋好友,在此一聚,细细聊、慢慢品,再碰上两口小酒,实乃人生美事,快哉!乐哉!!

张大狗在南京将掀起吃羊蝎子的风潮

南京三山街店:中华路156号(三山街十字路口向北150米) 服务电话:52343938

阿歪™ 火锅 洪武北路路店 开业啦

“味道不是不正、味道就是不正”的阿歪火锅以其贵相一绝、味道风溜溜的独特口味吸引了众多金陵美食家!现“风溜溜”的阿歪火锅又悄悄地来到洪武北路和大厂啦!

直营店:汉中路金轮大厦旁 84716777 特许店:洪武北路115号 86205777 特许店:集庆路127号宏安大厦 85958777 特许店:迈皋桥地铁站旁 85629277 特许店:大厂区杨村路48号 58399777