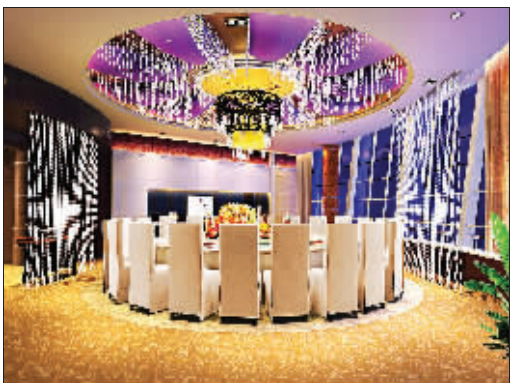


世纪缘： 打造江宁最高档的酒店

世纪缘，一个南京人熟悉的餐饮品牌，总能够为消费者带来超值享受的美味佳肴，世纪一品铁板一直风靡南京城。今年11月18日，世纪缘在江宁百家湖畔又开设了一家新店。富丽堂皇的装潢、高薪聘请的鲍鱼大厨，足以让这家新店光彩熠熠。



江宁店走高端路线

自1999年创牌至今，世纪缘已在南京开出6家餐饮店，铁板烧、一品火锅等美食始终引领着南京美食风尚。世纪缘投资3000万为进香河旗舰店贴金贴银装潢更曾引起过不小的轰动，如今进香河店已经成为南京人宴请的一个热门去处，但世纪缘旗下分店多定位中低端，一直缺少一家高档的餐饮场所。因此，在今年11月18日，世纪缘大手笔投入，开设了江宁店。

世纪缘有关人士透露，金色世纪缘酒店地处百家

湖畔，三面邻水，占地1万多平方米，餐位2000多个，拥有100多个包间，硬件条件一流，在大包间里还增设了全自动餐桌，一张餐桌7万元、一套沙发6万元，一个菜盘1000元，名贵的实木地板以及真皮和大理石为主打的装修。店堂内，极尽光彩，华灯初上，百灯齐亮，成为江宁一景，与其说是用钱“烧”出来的尊贵，不如说是精心打造的奢华。这样的大手笔吸引了新人们的主意，据了解，不少新人在金色世纪缘预订了明年婚宴酒席，更有不少企业把年底的聚餐定在了那里。

更吸引人的是，为了打造江宁地区最高档的酒店，世纪缘特以130万每年的高薪从上海挖来一名制作鲍鱼的大厨朱志才。据了解，该大厨此前在上海一高档会所主理鲍鱼，师从香港一位鲍鱼大师，深得大师真传，握有鲍翅制作的秘方，他做的鲍翅色泽口味与一般的厨师不同，在鲍翅料理方面功力深厚，开业后，驻店亲自料理正宗的鲍翅美味。

低价位享受法式大餐

在世纪缘众多美食中，世纪一品铁板一直受到南京人的青睐。它烧出来的

牛排，与西餐厅中常见的牛排有着很大的区别。铁板可以保持300℃的高温，在很短的时间内，就可以把牛排外皮烤熟，尽量少破坏牛肉本身的芬芳因子。三分熟两面焦，被牢牢锁在中间的是属于顶级牛肉的滴滴精华，它拥有浓油脂香，漂亮的肌理纹路。而娇艳欲滴的野生大虾，则被掌控得恰好的火候，营造出兼具柔韧双味的十足嚼劲。有意思的是，大厨会与食客面对面地将食物原料到烹调技艺一一展现。

铁板烧着实好吃好看，但因为是外餐饮，食物原料大多进口价格昂贵，且工艺性很强，所以一直看作是时尚尊贵一族的专有饮食。但是世纪缘连锁却一直坚持走平价路线，该品牌负责人表示要把尊贵的法式美食亲民化，使普通的家庭、学生、时尚青年男女都能消费得起。58元/人，世纪缘一品铁板烧以超级震撼的价位推出一票式自助模式，包括大虾、牛排、各种海鲜、时蔬等几十种经典美味，还有多种韩日料理、寿司全部任点任吃，另外果汁、软饮料、啤酒等也是免费 unlimited 量提供。实习生 王凡

金龙鱼玉米油 倾力支持“全民健康运动”

12月12日，卫生部心血管病防治研究中心和中华预防医学会两大机构共同发起的“全民健康运动”在北京宣布全面启动，金龙鱼玉米油为本次活动的顺利开展提供了大力支持。在“全民健康运动”启动仪式暨新闻发布会上，组建了“心健康专家团”，发布了“心健康100万计划”、“心健康手册”、“心健康十字歌”、“心健康城市巡展”、“心健康加油站”、“心健康专家课堂”等一系列有关心血管健康的活动，旨在从心血管健康知识普及、健康膳食和科学运动推广、专业医师团队建设等方面多层次、全方位地发起心健康全民行动。

“心血管疾病目前已成威胁全人类健康的第一杀手。改变人们健康行为的工作更迫在眉睫，而呼吁大众重视心血管健康、改善饮食习惯、提倡全民健身，便是这项工作的重中之重。”卫生部心血管病防治研究中心防治资讯部主任王文如是说。

益海嘉里粮油消费品事业部总经理陈波表示：“金龙鱼将倾力支持‘全民健康运动’，引起整个社会对心血管



疾病预防的关注，从‘健康膳食，健康心血管’开始，使人们懂得通过健康膳食和科学运动，全面提高自己的身体健康。”

中华预防医学会秘书长蔡纪明强调，“对于心血管病，有效预防重于得病治疗，而清淡健康、均衡合理的膳食结构是心血管病疾病最直接有效的预防武器。”

从成为北京2008奥运会食用油独家供应商，到为女排大奖赛真心加油，再到此次倾力协助政府研究机构推进“全民健康运动”在全国广泛开展，金龙鱼正将“为健康中国加油”的品牌核心理念一步步落到实处，不断推出健康的产品，满足消费者不断提升的健康需求。使消费者不断提升自己的生活品质，享受幸福和谐的生活。

18元一条，炭烤鱼打出新低价

“无鱼不成宴”是南京人对鱼文化的一种浓烈表达，年关将至的节日氛围里，炭烤鱼再次成为焦点，新近露脸的富豪渔港打出了18元一条的特价，带来的不仅仅是美味，更是一种美好寓意。

“烤鱼”的形式在南京虽不新鲜，各家店的烹饪技艺和口味却各又不同。炭烤鱼将“烤+炖”的工艺发挥到极致，采用无毒无烟的炭烤方式，九成熟后装盘，浇上独家秘制的作料，鲜艳夺目地盛装上桌。边吃边以水火炖煮，让汤中的香料和营养慢慢渗入鱼肉中去，

鱼的鲜美和料的鲜香麻辣融为一体，还有独特的焦香扑鼻，一筷子下去便停不住了。炭烤系列迎合了时代与人们饮食结构变化的新潮流，即绿色、营养、健康、低脂肪的发展趋势。据富豪渔港总经理李婷介绍，店里的炭烤鱼系列已经成为主打菜肴，用无污染的长江回鱼1条1.8斤左右，选用硬质无烟无木炭，采取软烤方式，充分突出了回鱼本身肉质鲜嫩的特点，再加入多种中药材，对人体大有益处，其中，18元/条的特色炭烤回鱼更是创出了低价，并有有限量供应的炭烤鲈鱼。

去 JEEP CLUB 过个闪耀 PARTY 夜

圣诞节虽然不是中国人的节日，但追随潮流、追求新奇事物的人已经把圣诞节看得很重要。对于这样一个时尚、流行的夜晚，我们选择在 JEEP CLUB 中走走，无论是远看酒吧的无敌外观，还是在火爆的 DISCO 区，或者是以国际最新

PARTY ROOM 为概念的 VIP KTV，那前卫时尚的装饰风格都会让人置身于未来世界的无限畅想之中。

由德国最新引进，JEEP 独有的 13W 水冷激光灯与特效灯共同营造的迷炫光束，最新一代智能 LED 多媒体视频墙打造的全方

位、立体化的视觉效果，无与伦比的堪比麦当娜 2006 世界巡回演唱会的高科技舞台机械效果，让这场派对的高潮情达到顶点……

12月22日到12月25日，整整四天 JEEP CLUB 将释放 96 小时的电子音乐热潮，恰逢狂热的圣

诞节，由国际顶尖 DJ、锐舞宝贝、超级 DANCERS 以及派对高手联合组成的强大阵容将给你带来国际最 IN 的音乐与视觉多重刺激。12月22日起，香港著名影星成奎安在 JEEP 用他独特的方式与南京的时尚人士激情互动。

茗闻天下品体休闲味道

南京单店面积最大的茶社亮相云南北路

有多久没有坐下来了，用一杯清茶，只为了享受一个下午的时光？人生匆匆，生活再忙，也要找个时间慢下来，就象泡茶，等一等，生活的原味香味才会慢慢浮现。闲坐、憩息、茗茶、品味，南京茶社中的新贵茗闻天下就是这样的去处了。

茗闻天下，看这店名就知道一定是茶社了。茶香不怕巷子深，茗闻天下旗下现有两家分店，一家在丹凤街，另一家在云南北路，就布点来说，既趋向热闹又远离喧嚣，足显老板的心思了。值得一提的是，面积 1600 平米的云南北

路分店，还是南京单店面积最大的一处茶社，试营业后，人气已然很旺。

在这里，品茶只是手段，真正让食客趋之若鹜的却是整座茶社给人的休闲味道。

走进茗闻天下，立刻有种别有洞天的感觉，店堂内部装修考究，软软的布艺沙发，这样的面积足可以摆上 600 个作为，但为了让客人觉得放松，座位的间隔都被放大了近一半，没有了一般茶社的局促感。润黄的灯光，和门外的车水马龙截然不同，让人进去了就不想走，只想坐下来消磨

一段惬意的午后时光。这里，不仅茶好喝，简餐、咖啡的口味也不错，光是饮品就有近百种，冰沙、奶茶、奶昔之类的休闲饮品都已成了时尚人群消遣的首选，不仅名字特别、味道难忘，而且还很实惠。

商务人士喜欢这里，因为不仅可以得到身体的休憩，更可以缓解紧张的生活节奏，得到的是舒缓和放松的心情。年轻朋友喜欢这里，因为不但可以享受丰富的美食，更能够享受闲适的生活感觉。

【老板请客】

- 1、包间消费，赠送一瓶法国红葡萄酒
- 2、大厅消费“满100送30”券；包间消费“满100送20”券，送券为消夜券，每天21点半以后使用（圣诞期间除外）

【店家档案】

丹凤街店：
地址：南京市丹凤街唱经楼西街1号
订餐电话：57717797

云南北路店：
地址：云南北路80号（凤凰台饭店对面）
订餐电话：83200580

