



见习记者 王凡 快报记者 史丽君

“白云”和“黑土”的年夜饭狂想曲

举行金婚纪念日，与白云一起过一个“前无古人”式的除夕！拍金婚照、定金婚宴……老两口就这样为年夜饭忙活开了。“摆它20桌，别忘了，把中央电视台那个小崔请过来当司仪！”白云用白云式的腔调如此叮嘱着黑土。

狂想指数★★★★

狂想二：边野餐边看烟花

今年春节期间，南京实行“点禁面开”烟花爆竹燃放措施，除夕、初一、初二、元宵节这四天

市民全天均可燃放烟花爆竹。这可乐坏了白云，因为她从小对爱情的愿望就是：与白马王子携手边野餐边看烟花。因此，当白云向黑土提出除夕去野外露营放烟花的“狂想”时，黑土虽然嘴上说担心天气太冷，身体受不了，但私下里已经“置办”野营帐篷和超厚羽绒服了！

狂想指数★★★★

狂想三：做义工奉献爱心

许三多的名言“好好活就是干有意义的事，有意义的事

就是好好活”成了过去一年的流行词，这句话也深深触动了白云黑土。黑土提议：“虽然咱们没人家钱多，但是可以去做工。”白云拍手称好，她想到每到过年时最难过的要属福利院的孤寡老人了，他们最寂寞，也最伤感。

狂想指数★★★



金色世纪缘宴会厅成江宁婚宴第一厅

与2007“金猪年”结婚的火爆相比，打算在2008奥运年里结婚的人一点也不在少数。这不，新年伊始，各大酒店的婚宴预订已经开始一路飙升。

而这其中，金色世纪缘刚开业不久的江宁分店格外惹眼，它的宴会厅已经跻身江宁婚宴第一厅。

大手笔扮靓店面

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。尤其是世纪缘投资3000万为进香河旗舰店贴金贴银进行装扮更曾引起过不小的轰动，如进香河

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，在去年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湖畔，三面临水，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。

新人踊跃下订单

这样的大手笔自然吸引了

新人们的注意，刚刚把婚宴地点定在世纪缘的陈小姐也告诉记者，想要找到一个能容纳40桌的高档婚宴厅真的不是一般的难，可是眼看着婚期渐渐临近，小两口真的是急得不行。“幸运的是，同事向我介绍了位于江宁的金色世纪缘。”世纪缘的婚宴厅真的是够大的，外面的美景尽收眼底。关键是厅里面还有6个卫生间，这对爱喝爱闹的南京人来说真是太便利了。”

见习记者 王凡



狮子楼举办腌腊味菜肴美食节

以节俭促市，狮子楼每年都会通过举办各种美食节给食客带来惊喜，“菇文化美食节”、“民国风情美食节”的余韵犹在，如今“首届家乡腌腊味菜肴美食节”将亮丽登场。

江南人喜食腌制美食，劳累一年的人们，似乎一夜之间伴着雪而眠，一觉睡到日挑三竿慵慵爬起，割下一块自家腌制的咸肉，切上半只咸鸭，搞下两根香肠，扒开雪地砍下几棵葱

脚黄，袅袅的炊烟升腾，扑鼻的香气漫延……在新春即将到来之际，狮子楼举办首届家乡腌腊味美食节，让家乡父老乡亲先食为快，共享亲情友情。据了解，狮子楼腌腊味美食节采集家禽有咸鹅、咸鸡、咸鸭，野味有野猪、野鸡、野兔。江湖鲜有咸草鱼、咸鲜鱼、野生杂鱼，用江南独特的方法，先腌后晾、再复卤，然后出缸阴晾再晒，风吹至干、香气四溢。

过年，去吃“味道不正”的火锅

年夜饭吃火锅，这个创意不错。吃火锅，既简单方便，又能自由搭配荤素，一家人围着暖锅涮涮吃吃，说说笑笑，那滋味真叫“爽”！别以为一提火锅，就只有四川重庆纯正火锅，现在流行吃“味道不正”的火锅啦！来自贵湘交汇处的阿歪火锅，“味道就是不正”。

原来，阿歪有“三不正”。一不正：底锅不正。阿歪的锅底种类齐全而且名字也非常奇特，不仅有子母

锅，还有瓦罐涮锅、铁钵涮锅这些用特殊器皿涮食的底锅。其底锅风味是充分汲取、融合了贵湘两地的口味之长，形成了辣嘴不辣胃的独特风味。二不正：特色菜不正。鲜嫩富于咬劲的酱牛肉、弹性十足的贡丸、鱼香肉鲜的包心鱼丸等都是食客必点之物。三不正：调味碟不正。由芝麻酱、花生酱和其他特制调料配制而成，刚涮出的内蒙精选羔羊肉片蘸上它，回味越发鲜美绵延。

盐阜第三分店

老区大食坊

宵夜雪花啤酒 免费畅饮

特价菜：家乡老鸭汤泡小米锅巴6元/份

碳烤田螺8元/份

中餐 7.8折

晚餐 8.8折

地址：中山东路378号（新时代大厦旁）

电话：84535567 84502236 汉中门店：86650711 广州路店：83711298

食探

“名满天下”打造京苏美味

从粤菜、杭帮菜、上海菜到川菜；从家常菜、江湖菜，再到新概念私房菜；各色名角登陆南京美食舞台，唯有南京本土菜默默地看着别人反客为主，被食客们遗忘在角落。而即

将于1月22日试营业的名满天下大酒店，却勇敢地收复失地，扛起“京苏大菜”的大旗，打造颇能代表南京特点的“京菜盛宴”。

为了吸引美食爱好者，“名满天下”将特别推出手中握着的几张王牌，海参、金鲍银翅系列便是其王牌之一。他们坚持从澳门采购正宗高档的鲍鱼、鱼翅、燕窝，制作出上等滋补佳品。

本组整理 史丽君

阿星煲

地址：江宁区胜太路18号

订座热线：66888888 52108008 66879777

滋奇® 火锅 直营店

为保证品质 在南京只做

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

东来顺饭庄

北京 涮品满百8折优惠

天冷了吃健康火锅，高品质羊肉，首选百年东来顺！南京仅此一家

年夜饭热订中……

地址：中山南路230号 有停车场 订餐电话：84218362

世纪缘被评为 07 年省餐业最具影响力的品牌

投资 8000 万的金色世纪缘成为江宁的标杆性餐饮

进香河店每天停车 400 辆

05年开业的“金装”进香河世纪缘开业之今每天都非常火爆，客房年入率达到98.7%，餐饮更是包间难求，需提前预定，年接待食客68万人次，成为政府、机关、企事业单位中高端商务宴请的定点接待场所，每天停车量超过400辆以上，创造南京业界入住率和上座率的奇迹。

金色世纪缘成功运营

投资8000万元的金色世纪缘11月底在江宁百家湖畔盛大开张，打造了江宁最顶级餐厅。独一无二的环湖地理环境，全进口的各项设施设备，知名设计大师的高品味内外装修，100个包间的超大规模，60桌的圆形中空水中豪华宴会大厅，130万年薪的香港名厨，精挑细选的高素质管理及服务人员，近乎完美的硬件、软件成就了金色世纪缘必将成为江宁地区中高端接待的必然场所。

消费就送五粮液

268元鱼翅 98元卖

半个月消费就送五粮液的优惠活动，15天送出80万元的五粮液。现在金色世纪缘又推出鱼翅打折活动，原价268元的鱼翅活动期间只卖98元，活动期一个月，预计要少卖100万元。

世纪缘总是会搞一些轰动性的优惠活动，金色世纪缘刚开业时搞了

▲金色世纪缘：江宁区百家湖广场旁（凤凰广场） 电话：85779988 ▲进香河店：进香河20号老虎桥口 电话：86977888 ▲光华门店：大光路御道街交叉口 电话：84489799

▲三山街店：升州路23号交通厅对面 电话：52202536 ▲新街口店：羊皮巷大光明四楼 电话：84529210

国佳广告独家代理 每周二、六出版 订版热线：83738922