



以节促市 江鲜吃出“套餐”花样

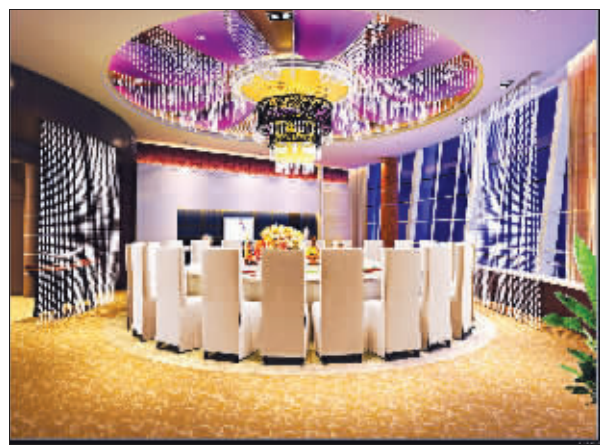
黄金旺季 一个月顶三个月

不是正宗的本江刀,有‘湖刀’、‘海刀’、‘河刀’以及‘钱塘江刀鱼’,虽然都称之为‘刀鱼’,但其口感和品质却远不如长江刀鱼,也卖不出什么价钱,正宗的长江刀鱼才上市一两天。”

业内人士告诉记者,对于江鲜馆来说,受黄金周消费拉动的效果并不明显,每年三四月份,江鲜大量上市之时,便是一年中销售旺季。“从刀鱼正式上市算起的近一个月时间内,是江鲜馆的黄金旺季,客单价提高,一个月的营业额要抵平时的三个月。”河西江东中路上一家大型江鲜馆的销售总监告诉记者,平时,店里的客单价在80-100元之间,但在刀鱼上市后,点食刀鱼的客人客单价都要

在200-300元之间,“点了刀鱼,一顿吃上个2000多元很平常。”这样的高客单价让江鲜馆成了南京三四月份最具人气的餐饮店家种类。

不过,并不是每个江鲜馆都能分享到刀鱼上市的利好。该人士表示,南京大小小近500家江鲜馆,并不是都有实力经营刀鱼的,“刀鱼的出水价比其他鱼种高出许多,基本上都是实力店家才敢收货。”有实力的江鲜馆基本都不会在惠民桥市场进货,而是和江边的渔民签订了长期的直接供货合同,以此来保证江鲜季节的供应。不管怎样,这个季节除了刀鱼外,其他江鲜鱼种也在集中上市,江鲜店家的生意全线飘红已成不争的事实。



江鲜馆的装修越来越上档次,图为金色世纪缘最豪华的包间

瞄准商务 江鲜也玩套餐化

套餐,出现在肯德基、麦当劳等快餐里让人习以为常,可如果吃江鲜也可以有套餐选择呢?那肯定是一个新鲜事儿。记者在采访中发,和往年只有江鲜美食节撑市不同,今年,个别脑筋活络的店家正式推出了“江鲜套餐”,让人耳目一新。

“在我们店所在的新世界百货周边500米范围内,分布着大大小小的写字楼超过20家,商务人士的就餐存在着巨大的商机,为他们量身定做自然是我们店家要动脑筋的地方。”鼎九膳十总经理马莉告诉记者,目前,南京的江鲜馆多集中在河西一带,而市中心的几处CBD周边,专业的江鲜馆却很少,江鲜季节,商务宴请

会面对消费距离过长的不便,而在闹市中开江鲜馆正好迎合了这一消费需求,“对于商务人士来说,时间比较紧凑,如何能在最短的时间便捷地完成商务宴请也给了店家机会。”据介绍,针对商务人士,鼎九膳十量身定做了三个级别的江鲜套餐,根据3-8人的不同宴请需要,设计了188元、298元以及488元的套餐,冷热搭配,每一种套餐中又提供了多种搭配选择,并均含有一两款时令江鲜,省去了食客点食环节。

江鲜消费也仿效洋快餐的套餐化,这样的做法一冒出,便引得不少中小江鲜馆纷纷效仿。记者在山西路、王府大街等商业中心地点的餐饮聚集地发现,一些中小江鲜店家也打出了江鲜套餐的招牌,即便没有刀鱼等名贵菜肴,但性价比较高的江鲫鱼、鲢鱼等,均被设计进了套餐之中,让这些店家也靠江鲜获取了十足的人气。

快报记者 黄建军

春暖花开,正是刀鱼欲上时。经过漫长的等待,随着正宗长江刀鱼的陆续上市,江鲜消费迎来了销售旺季,价格虽然是一年贵过一年,但食客的吃食热情仍然不减,经营江鲜的店家更是开足马力,卖力吆喝。记者在采访中发现,除了知名店家纷纷举办各式各样的江鲜节之外,像快餐行业一样的“套餐”化销售江鲜,也在今年首次出现,让人耳目一新。

以节促市 江鲜馆卖力吆喝

每一类主题吃食的旺季时,店家们都会适时地推出相应的美食节,江鲜自然也不例外。

上周,据守河西的江鲜老字号典雅阁拉出了2008江鲜美食节的条幅,“这已经是我们店第6年办江鲜美食节了,年年都有创新菜。”典雅阁行政总厨刘知兵告诉记者,每年的江鲜美食节,店里都会推出一些主打的新创江鲜菜品,在做法、吃法上给食客不同的体验。察哈尔路上的江老大江海一家美食广场则举办了“南京首届新派江鲜美食节”,店里的吴大厨表示,作为南京地方的

一类特色美食,传统的江鲜烹制方法比较单一,江老人在“新派”上做文章,目的是试图带给人们一种江鲜消费的新方式。濒临江边的便利条件,让二桥公园也在举办的长江旅游节中推出了江鲜美食,土菜除了专业的江鲜馆,南京餐饮的众多名店也在这个季节打出了江鲜美食的招牌。南京餐饮知名品牌连锁店世纪缘已经拉开“江鲜美食节”的序幕,食客可以在南京的五家世纪缘连锁酒店内享受“江鲜”全面7折优惠,世纪缘江宁店“金色世纪缘”更在美食节期间,海量推出5

折优惠。据世纪缘董事长纪国介绍,除了触目喜人的江鲜和时蔬之外,世纪缘此次“江鲜美食节”上的重头戏是一道“春笋野生甲鱼”,“为这道主打美味,世纪缘专门派遣了20多名工作人员,驻守靖江、扬中、南通,重金向当地的老百姓收购野生甲鱼,请名厨料理江鲜和甲鱼。”



咸亨酒店

热烈庆祝咸亨酒店 开业10周年店庆

- * 午餐冷菜买一送一(同等价格中任选一种)
- * 消费满200送咸亨特色的主食(菜泡饭、酒酿圆子羹任选一种)
- * 午餐帝聚堂营养黄酒买二送一,晚餐买三送一。
- * 午晚餐点进口葡萄酒送果汁一扎。

本次活动的最终解释权归咸亨酒店所有

咸亨酒店华侨路店 地址: 华侨路26号 订餐电话: 84707797 84707796
 咸亨酒店夫子庙店 地址: 大石坝街138号 订餐电话: 52317979 52319118
 咸亨酒店珠江路店 地址: 珠江路435号星海广场5楼 订餐电话: 83225779 83235879 83265979

又一村 龙虾土菜馆

文思巷旗舰店

开业酬宾 **1元特价** (限文思巷店)

- 小鱼锅贴 1元/份
- 鸡汁鱼圆 1元/道
- 盱眙杂拌 1元/道

文思旗舰店: 文思巷3号 电话: 84402252
 升州路店: 升州路265号 电话: 86627733 健康路店: 健康路254号 电话: 86648724

农宅大院 龙虾

醉浓上味淳

龙虾 特价 **18元/盆 (2斤)** 不设最低消费

(无限量供应)

* 多款春季菜肴 3元-18元不等
 适合各层次消费需求

中餐 **6.8折**
 晚餐 **8.8折**

电话: 025-84827667 51651666 地址: 后宰门佛心桥44号 | 原后宰门商场三楼 | 公文6、17、80路富貴山站