

美食休闲周刊 Cate

©南京最权威的美食地图

抢鲜行动
浆声灯影渔港站

浆声灯影处 江鲜美味家

本周互动



本周,去世纪缘品江鲜

近一个月的探“鲜”行动迎来了高潮。继江老大、典雅阁、润香庭浆声灯影渔港之后,南京本土连锁品牌酒店世纪缘也加入探险阵营。本周,世纪缘旗舰店粉饰一新,敬等快报读者前去一品江鲜。

作为南京本土的知名连锁酒店品牌,世纪缘旗下已经拥有了多家连锁店,遍布南京美食集中地区,专注于为老百姓带来实惠和美味。上月末,世纪缘正式拉开“江鲜美食节”的序幕,顾客们可以在南京市区的世纪缘大酒

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。

据了解,为此次江鲜美食节,世纪缘专门更新了菜单,除了新添近20道创新菜品外,还推出了新一季的招牌主打——春笋野生甲鱼。据世纪缘董事长纪良国介绍,为保证野生甲鱼的供应,世纪缘派遣了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,并请来名厨专门料理甲鱼。

快报记者 黄建军

参与方式

在4月7日前,登录江苏都市网www.js.cn,注册后,在“驴友FB”论坛中发帖,标题格式为“参与探店(4月1日至4月7日)”

在本刊指定的店家进行消费后,将探店经历图文并茂地发布出来,详列你本次的消费清单,并对店家的江鲜菜肴加以点评。

餐券奖励

每周将在发帖的网友中选出一名优胜者,给予

500元的餐券奖励。

本周店家

本周店家:世纪缘大酒店
招牌江鲜:春笋野生甲鱼
地址:百家湖凤凰广场



上周,位于河西的润香庭浆声灯影渔港成了老饕们的天堂。江鲜的鲜香和土菜的乡土气息,让参与抢鲜行动的食客们大快朵颐。

靠山吃山,靠水吃水,因为近在江边,河西的清江路已经成了江鲜一条街,有超过10家的店家分布在这里,润香庭浆声灯影渔港就是其中之一。占据了天时地利,让浆声灯影渔港有了先天优势,可以取到最为新鲜的货源。

在参与抢鲜行动的店家中,润香庭浆声灯影渔港是目前为止离江边最近的一家店。据润香庭

心。这里的菜肴除了“鲜”、“活”,还都是纯天然绿色食品,如农家嫩干张、傻子臭豆腐、六合头道菜等纯正土菜。

为迎接抢鲜食客,润香庭浆声灯影渔港专门推出了两道招牌江鲜——红烧野生甲鱼和红烧秧草大巴鱼,并在场中请来江鲜名厨专门料理这两道美味,功夫一流,两道美味都得到了食客们的追捧。据了解,上周,这两道招牌菜的销量占据了店里江鲜的榜首,成为桌桌必点的美味之选。

快报记者 黄建军



炭烤全鱼



抢鲜情报

浆声灯影别有洞天

我是第一次到这家店。和朋友开车赶到这家店的时候,天色已经比较晚了,远远地就看到了路边醒目的店招,灯火通明,入口就在路一侧,看上去不大,不想,车开进去后才觉得豁然开朗,原来里面是别有洞天!一汪水塘突然闯进了我们的视线,灯笼高高挂起,廊桥通过水面,倒影映在水面上,这才让人明白为什么店家要选“浆声灯影”这样一个店名。问了服务员,才知道这里的水塘居然占地15亩!在市区里,是绝难找到这样的去处的。

包间都在水边,是那种让人感觉很放松的小木屋,推开包间里的隔离门,外面就是水塘,在这样的环境里品味江鲜,美味倒成次要的了。亏得店家想得出来,绝对搞味!

(食客 无鲜不欢)

两百不到品大巴鱼

吃过大巴鱼,不是说野生的那种,而是人工养殖的,不过,到现在已经好久没有这种美味的记忆了,原因么,无非也就是价格太贵了。一条大巴鱼四五百元,让人吃不消。参与了快报美食版组织的抢鲜活动,才发现原来还有浆声灯影渔港这样的去处,点了一份红烧秧草大巴鱼,198元,让我还真有些意外。店员极力推荐的红烧野生甲鱼也点了一份,味道不错,配上几道土菜,花费不到500元,三个人吃得就很好了。

(食客 小小江)

世纪缘隆重举办江鲜野菜美食节

江鱼肥了,吃江鲜的最佳季节到了。世纪缘餐饮连锁赴扬中、靖江高薪聘请了一批技术精湛的专业江鲜大厨,来为世纪缘举办江鲜美食节,期间有几十种江鱼及特色江鲜菜肴推出,并且惊人的百万元惠客活动:为了保障江鱼品质进货价格,世纪缘派出了16人的采购组常驻扬中,靖江组织货源。

所有江鲜5折 (限江宁金色世纪缘) 活动日期: 3月10日—4月30日

进香河店 新街口店 光华门店 三山街店 **7折**

名称	原价	7折价	5折价	名称	原价	7折价	5折价
暗纹河豚	198	139	99	一帆风顺	98	69	49
加州鲈鱼	58	41	29	长江鳄嘴鱼	108	76	54
江桂鱼	88	62	44	野生江甲鱼	288	202	144
长江丁贵鱼	88	62	44	长江刀鱼	1688	1182	1344
荷包红鲤	68	48	34	野生江白虾	68	48	34
长江黄昂	68	48	34	中华鲟	68	48	34
长江苟鱼	108	76	54	扬中小巴鱼	15	11	7.5
野生江白鱼	58	41	29	长江鲟鱼	88	62	44
长江支鱼	58	41	29	野生鳄鱼龟	380	266	190
长江鸭嘴鱼	98	69	49	江龟	158	111	79
野生淡水石斑	88	62	44				

特色菜

石窟野生江甲鱼

甲鱼传统做法有红烧、黑椒炒、煨炖。此次世纪缘特聘的扬中江鲜名厨李根大师独家秘诀绝活——石窟甲鱼,目前市面独一无二,李根大师选料非常讲究,甲鱼必须是生长在无污染的江湖中,重量在2.5-4斤左右,鳖龄在5年以上,鳖裙肥厚、肚白背淡黄、鳖爪长而有力,确保为野生鳖。现杀洗净后,切块放入最原始的渔人用的青石头挖空做的石头锅,放入秘制的多种天然佐味料,经过五十分不同火候的炒、烧、焖而完成,自然香、鲜、粘,原汁原味。食之营养性极强,是绝佳的天然滋补佳肴。

进香河店 电话: 86977888
地址: 进香河20号

三山街店 电话: 52202536
地址: 升州路23号

光华门店 电话: 84489799
地址: 御厨街69号

新街口店 电话: 84529210
地址: 大光明广场四楼

江宁店 电话: 84689988
地址: 百家湖广场