

美食休闲周刊 Cate



“探鲜行动”完美收官

持续一个月的火爆，本报发起的“探鲜行动”在本周落下帷幕。知名店家的支持、食客的热捧，让这次寻鲜之旅取得了圆满成功。

江鲜味美，但价格也随之走高。不过，味美难耐，每年这一次的尝鲜又岂能错过？为让广大美食爱好者能一尝鲜美，本报自3月11日起发起三月探“鲜”行动，每周指定一家目标店家，给探店的幸运食客予以不菲的餐券奖励。这一活动得到了广大江鲜馆的积极响应，第一周，江鲜名店江老大就自告奋勇成为首个被探店家，开门红、红烧长江野生甲鱼等招牌菜让人见识了江鲜大哥大的功力，食客也迎机而动，

在本刊的指引下蜂拥而至，一同赶赴江老大举办的南京首届新派江鲜美食节。第一周的火爆，让众多江鲜店家看到了本次活动所能带动的旺盛人气，第二周，南京江鲜市场标志性店家典雅阁江鲜馆加入活动，又是一周的火爆。

在两家知名江鲜馆火爆活动的示范下，“探鲜行动”成了三月江鲜的一朵奇葩，既是店家展示创新江鲜的舞台，又成了食客们饕餮江鲜的方向标，一批江鲜馆纷纷加入到探鲜阵营之中。进入四月份，本次活动进入尾声，继上周润香庭桨声灯影渔港站的活动之后，本周，南京餐饮连锁名店世纪缘也结束了为期一周的

快报记者 黄建军

■链接 南京知名江鲜馆

江老大江海一家美食广场

招牌江鲜：红烧杂鱼、开门红、糊辣鱼片、特色江蟹

地址：中山北路291号（察哈尔路与中山北路交界）

典雅阁江鲜馆

招牌江鲜：木瓜奶香长江口鱼、江螺烧甲鱼、长江菊黄豚、翡翠江鱼丸

地址：江东北路89号（汉中门大街路口）

润香庭桨声灯影渔港

招牌江鲜：红烧野生甲鱼和红烧秧草大巴鱼

地址：下圩村180号-1

金色世纪缘

招牌江鲜：春笋野生甲鱼

地址：百家湖凤凰广场



金吉鸟瑜伽

网址：<http://b572826.xici.net>

练习瑜伽，

我只选择金吉鸟

瑞金路顶级店 大行宫顶级店
3月18日正式营业 5月18日正式营业

各店优惠火热进行中

庆瑞金路店开业大吉，购瑜伽年卡，加18元，
赠送瑜伽服一套另加送两个月（大行宫店除外）

咨询热线：84702468 84721128
(请就近至各门店或现场咨询、办理入会)



金吉鸟培训

初、中、高级教练班 10800元 特惠价 5800元
流瑜伽教练认证班 2600元 特惠价 2000元
艾扬格瑜伽教练认证班 2600元 特惠价 2000元
阿师汤伽瑜伽教练认证班 3600元 特惠价 2800元
肚皮舞教练认证班 1600元 特惠价 1200元

证书—由世界瑜伽联盟认证，印度 Swami Sivananda 瑜伽研究学院颁发的权威证书。

师资—由印度 Swami Sivananda 瑜伽研究学院的教学总监 R.Sivanandam 主讲。

咨询热线：84799686 地址：石鼓路42号建华大厦1304室



金吉鸟健身 金吉鸟专业跳操中心

金吉鸟万源健身会所
1：游泳 南京十佳泳池 年卡 1888元
(现特价 8折优惠)
2：健身 年卡 1888元 (现特价 7折优惠)
3：游泳+健身 特价卡 2280元

地址：牌楼巷47-1(万源大厦附楼)
电话：86663232 86619295

- 龙江顶级店：龙江新城市广场二楼运动品牌专卖区
电话：86371997
- 瑞金路顶级店：龙蟠中路317号达美御园南二楼
电话：84796899
(金润发斜对面，地铁旁)
- 大行宫顶级店：太平南路2号日月大厦4楼
电话：84702468 84721128
- 新街口精品店：石鼓路42号建华大厦2706室
电话：84702468
- 山西路精品店：山西路67号世界贸易中心A座1203室
电话：83200879
- 珠江路精品店：珠江路88号新世界中心B座1102室
电话：84721128
- 牌楼巷会所店：牌楼巷47号-1金吉鸟·万源健身会所内
电话：86663232
(此处有瑜伽、游泳、跳操、器械)

金吉鸟瑜伽学院

(全日制、周末班及业余班)

初、中、高级连报者，
同时报流瑜伽、艾扬格瑜伽、
阿师汤伽瑜伽教练认证班
仅需另付 3200元 (限前8名)

◎南京最权威的美食地图

探鲜行动
金色世纪缘站

春笋配甲鱼 江鲜鲜上鲜



上周，南京本土连锁品牌酒店世纪缘加入探险阵营。在江宁的金色世纪缘店以一道春笋野生甲鱼让探鲜客们赞不绝口。

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。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，还推出了新一期的招牌主打——春笋野生甲鱼。甲鱼传统的做法有红烧、黑椒炒、煨炖，此次世纪缘特聘了扬中江鲜名厨李根大师，创新了甲鱼的做法，选用的甲鱼是生长在无污染的江湖中的野生甲鱼，重量在

2.5~4斤左右，5年以上，甲鱼裙肥厚、肚白背蛋黄、爪子长有力，放入秘制的多种天然作料，出锅的甲鱼味道鲜美，让人大快朵颐。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。除了这道招牌菜外，金色世纪缘还推出了另一道甲鱼菜肴——石窟甲鱼，甲鱼切块后放入最原始的渔人用的青石头挖空做的石头锅，秘制而成，是南京目前独一无二的美味。

除了味美的江鲜，一贯坚持低价的世纪缘，还给出了前所未有的优惠。在为期一个多月的时间内，食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。“江鲜普遍上涨的时候，我们店反其道而行之，把江鲜价格优惠到底，得到了众多食客的追捧。”金色世纪缘厨师长金洪亮告诉记者，最近几周，专程赶到店里一品美味江鲜的食客大有增加，除了招牌菜的吸引之外，从未有过的优惠也是重要的原因之一。

■ 探鲜情报
野生甲鱼味美至极

营养高，滋补，知道甲鱼的妙处不是一两天了。平

时，老妈会去菜场买上一只给我炖汤，偶尔，也会红烧一下，不过，大多都是养殖的，野生的什么味道在记忆里已经很模糊了。上个周末，老板请客，就去了离公司不远的金色世纪缘，看报纸上介绍这家店的野生甲鱼，就自告奋勇点了菜单。我们吃的是用石窟做的那种，那叫一个鲜美！野生的和养殖的就是不一样，和之前吃过的完全不同，服务员说这种石窟耐高温，是烧红了把甲鱼放进去的，味道之间还有一点焦香的味道。

(食客 KITTY)

优惠折扣同样诱人

去世纪缘吃江鲜，完全是冲着这家店的活动的。现在的江鲜贵得离谱，一顿吃下来要花不少钱，从报纸上看到世纪缘大酒店旗下的店在搞活动，市区里的7折，江宁的那家金色世纪缘更是5折，这比常用的各种打折卡划算得多。点了几道店里的招牌江鲜，标价198元的暗纹河豚只花了99元，标价88元的长江丁贵鱼价格也只有44元，总共点了4道江鲜菜肴，还吃到了店里的招牌菜野生江甲鱼，一共才花费了五百多元，我们一行6人就吃得很到位了，这样的价格在市区里的哪一家江鲜馆也找不到了。这样的店家值得一去。

(食客 刀客)

快报记者 黄建军



春笋野生甲鱼

全国连锁 南京总店

年年大丰收

试吃锅 免费试吃10天 每桌只限一锅

活动说明：

- 凭此报点餐享受免费试吃鱼锅
- 每桌仅赠送金椒鱼试吃锅壹份，仅限堂食，恕不打包，外带
- 本活动不参与其它优惠券同时使用
- 活动最终解释权归本鱼庄

活动时间：4月8日—4月18日

再点一份锅底另赠送价值68元的草鱼金椒鱼锅 一份(隔日使用)

时代超市 中央路 龙江路 光明广场

营业时间：11:00—14:00 17:30—21:00

抢吃热线：86584227 地址：中央路300号先锋广场对面

公交1,8,28,30,33,35,38,45,117,801,813,815路，游1中央门南站向北100米

详见店堂公告