

# 家乡味道 贫富尽欢的美食

## 老字号狮子楼的三种味道

有那么一种食客,喜欢吃,寻遍大街小巷,只为品味人间美味,“吃”心不足;有那么一种店家,醉心吃,遍寻天下美食,只为奉上精美料理,痴心不改。当这样的食客和这样的店家相遇时,便真是吃喝的最高境界了。在食客心目中,南京餐饮老字号中狮子楼就是这样的去处了,除了狮子桥美食一条街上那家素有“京苏菜肴第一楼”美称的老店,奥体中心的金狮楼,三牌楼大街的粤度大酒店,都是让食客从寻常的“吃”处入手,给食客耐人寻味的体验,每一家店都让食客品味出不同的滋味。



狮子楼是湖南路狮子桥美食一条街的标志店

### 狮子楼:南京味道

古人常说“江南的美食最能养食客的胃”,专做老南京菜的狮子楼一直专注于京苏大菜,深谙南京人的美食哲学。凭借着“南京家常菜”在全国各大类型的菜肴比赛中为南京屡屡夺冠,狮子楼里的南京菜一直在外面名声很响。

最近,狮子楼刚换了新菜单,冒出来100多道精工细作的南京菜。新菜围绕着酸、辣、臭做足了文章——甜不如

酸,狮子楼的金针过桥肥牛、开胃酸汤鲜鱼、酸汤鱼橄榄锅等都酸得恰如其分,令人心醉;鲜不如辣,辣味在南京大行其道近半个世纪,木桶腰润、香辣油泼虾、剁椒鲜鱼翅等几道名菜,颇具大家风范;香不如臭,南京人对臭豆腐这类特色美味的钟情与狂热由来已久,狮子楼一道“金陵臭万年”,让食客知道臭到极致也是一种享受。

### 金狮楼:乡味亲切

在河西奥体,狮子楼还有自己的姊妹店——金狮楼。这座从外观上看宏伟现代,里面却一派明清风格的酒店,做的就是地地道道的南京家乡土菜。

金狮楼的原料都是精选南京五郊四县最新鲜的时令菜肴,烹饪也是朴实无华的纯正

家乡菜做法,一如既往地以100多道“3元~38元”的南京家乡菜倾情奉献。菜肴的品种和品质稳步持续地翻新和提高,不变的是那一如既往的实惠与亲切。门庭、环境、服务、菜肴和价格,众多优势,让“金狮楼”一跃成为2008很多新人们新婚的首选之地。

### 粤度:中西合璧

去年,狮子楼在三牌楼大街开出正宗广东风味粤菜的粤度大酒店。

在粤度,食客突破了粤菜就是“鲍鱼翅”的寡闻,特色广式点心、拼盘、菜肴、汤煲加起来林林总总有五六百道品种。尽管早就听说粤菜的装盘中西合璧,精美大方,然而百闻不如一见,能在酒店大厅随便点上道菜肴,上桌就光艳照人,不忍下箸,非“粤度”莫属。鳗鱼汁烧排骨、鸡汁鲜菌竹笙、草菇烧牛仔



肉、美极泡椒墨鱼仔、香煎银雪鱼、辣汁葱爆蹄筋,每一道菜着不仅营养搭配均衡,更是花红柳绿,让食客的眼睛和嘴巴一起享受。



木桶腰润



### 曙光新渔港 推出春季食补



虫草炖老鸭

随着生活水平的不断提高,人们对食疗滋补的意识也日益加强,春季到来,曙光新渔港现隆重推出春季特色食补菜肴活动,推出特色菜肴如下:

虫草炖老鸭:选用上等的珍贵冬虫草和天然养殖的光鸭,加入红枣、玉竹等珍贵药材,慢火炖6小时以上,具有抗氧化、抗疲劳,改善造血功能,提高免疫力,延缓衰老,平喘祛痰护肺、止咳,补益强壮,益寿延年的功效。

天麻炖猪肚:选用上等的天麻和猪肚加入红枣等珍贵药材炖而成,具有治疗高血压,平肝益气,缓解平滑肌痉挛,缓解心绞痛、胆绞痛的作用,天麻尚有明目和显著增强记忆力的作用。

招牌手撕鸽:采用26-28天的幼嫩乳鸽加特殊调味料秘制而成,具有调节人体大脑神经系统,调理并强壮身体,有益于人体的储存和利用,维持肌肉和神经系统的正常功能,自古素有“一鸽胜九鸡,无鸽不成宴”的说法,其特点有“色泽红润,香味纯正,营养丰富,风味独特”。



专做南京家常菜 全国首家环保概念型酒店

# 金狮楼

3-38元百道 南京风味家乡土菜展

电话: 58809777 86551888 金狮楼地址: 江东中路月安街1号  
公交线路: (56,126,128路月安西街下即到), (14,48,82路所街下,57,306路月安街下,需步行几分钟)

<b>3元特价菜</b>	<b>6元特价菜</b>	<b>8元特价菜</b>	<b>12元特价菜</b>	<b>18元-22元特价菜</b>
梅菜干煸土豆丝 蛋黄焯白玉 香酥鱼龙骨 金陵酱鸭头(个) 椒盐小黄鱼(条)	老干妈酱双蔬 萝卜丝康虾 椒盐土豆条 香炸臭豆腐 椒盐黄金粒	农家嫩百叶 腌菜花毛豆炒肉丝 雪菜炒粉皮 手撕咸鱼 韭菜茼蒿丝	金汁鱼翅盅(位) 三鲜烩皮肚 青椒笋片炒肚条 咸蛋米饭 剁椒皮蛋 剁椒高山菜	酸江豆鸡杂 18元 农家炒三鲜 18元 农家乐丰收 18元 酸汤竹荪鱼圆 22元 梅干菜烧带鱼 22元 干锅包菜 18元 剁椒木耳炒鸡蛋 18元 水煮鱼片 22元 秘制鲈鱼 22元 夹馍毛鱼干 22元
<b>26元-28元特价菜</b>	<b>30元-38元特价菜</b>			
家乡香酥蒸百味 26元 干蒜香酥蹄筋 26元 黑珍珠(鲜芋泥) 26元 QQ面烧土鸡 28元 小笼牛腩 28元	萝卜丝煮凤梨 26元 腌菜花炒鳝丝 26元 肥肠臭豆腐煲 26元 干锅茶树菇 28元 荠菜鲜江鲜 28元	生菜鸭松包 30元 尖椒银雪掌中宝 36元 家乡干锅鸡 36元 金狮小炒皇 38元 云吞爆双脆 38元	夹馍牛肉饼 30元 冻豆腐江鲜锅仔 36元 河源干烧老鸭 38元 金狮全家福 38元 草堂牛蛙 38元	干烧牛蹄筋 32元 铜锣鲜嫩牛蹄筋 36元 鲜菇爆鸭掌 38元 金针肥牛锅仔 36元 尖椒鸡 38元

粤度大酒店—专做粤菜的美食专家

南京最大的家常粤菜馆

粤度地处三牌楼大街,有各类包房80余间,大厅可同时对客容纳1200人就餐,装修风格时尚、简约;就餐环境清爽、流畅,经营品种有正餐、酒宴、茶餐、便餐;休闲棋牌茶吧。粤度为您提供的是温馨、浪漫的时光隧道。

菜盘有品味 菜肴好口味 买单低价位 请客有地位

# 粤度大酒店

明炉烧鸭28元/份

鲜人参炖乌鸡20元	荷塘素小炒22元	海底椰炖乳鸽22元
鲜虾球豆腐26元	粤度酥萝卜12元	广东腊味蒸茄子20元
一口香28元	木瓜香芋煲32元	味皇香芒鸡柳28元

粤菜 粤味 粤吃 粤好

订餐电话: 025-83439289  
地址: 三牌楼大街63号

中华餐饮名店 专做南京家常菜

# 狮子楼

创新精品南京菜

订餐电话: 83607888 / 83243282  
地址: 南京狮子桥29号 / 湖北路78号

<b>雨花江虾仁</b>	<b>金牌狮子头</b>	<b>翡翠蹄膀</b>	<b>蒜籽烧鳗鱼</b>	<b>铁板靛鲜菇</b>
雨水半杯芳香茶,惊蛰一网“黄金甲”,茶汤润肺“玉赏目”,味压江南第一家。	金陵名菜狮子头,大头小头荤素头,南头北头找源头,头头来自狮子楼。	清河河边野芦蒿,弯弯水中嫩蹄膀,一飘香油浸体过,满堂尽飘香味道。	小桥流水竹篱笆,横船夹网把鱼抓,蒜籽随烟香飘远,河鲜留唇尝百家。	头带遮阳小花帽,一袭金枝显妖娆,身怀千种长生素,惹得食仙尽折腰。
金枕木瓜酥 3元/只 酸辣青莴菜 12元 极品鲜虾狮子头 16元/盅 汆水兔 26元 金针过桥肥牛 38元	芝士黄油焗红薯 3元/只 八宝QQ面 16元 鸡汁鱼面筋 16元 金陵双素 28元 麻花掌中宝 38元	港式鲜虾饺 4元/只 桂花蜜酿瓜果 16元 风味茄香鸡 22元 野菜煮蛋饺 32元 尖椒鸡 38元	狮楼开胃碟 9元 凉瓜酥咸蛋 16元 港式炒面 22元 咸香江白鱼 38元 铜锣芙蓉大鱼丸 38元	