

美味佳肴

只款待心中最重要的人

SHANGHAI CUISINE

上海精菜馆

SHANGHAI CUISINE

欢迎预订婚庆喜宴/喜庆寿宴
满十桌送一桌

订餐电话: 83700077 83733737
地址: 广州路虎踞关1号(省武警总队斜对面)

寻找宝莱纳



你也许很清楚,南京宝莱纳的地址在广州路123号。不过你也许找到了相邻的113号、133号的门牌,但怎么也找不到宝莱纳。理论上,123号应该在两个地址之间的某一处。奇怪的是,你找不到。

拨打“114”查询,得到的回答就是广州路123号。也许不是每个门牌号都精确对应它的位置。你又拨通宝莱纳的电话询问前台小姐到宝莱纳怎么走?小姐热情地告诉你在五台山北门、东侧的山坡上,对面是苏宁环球。

挂了电话,你直往五台山北门走。可走着走着,走到上海路与广州路的十字路口上了,哪有餐厅的影子?你再次迷茫,不知往哪儿走。其实你离宝莱纳只有几十米的距离。假如你看到宝莱纳停车场指示牌或者掩映在绿树里的正门,顺着阶梯往上,很快你就能看到门口的宝莱纳创始人的石雕塑像。假如是夜



里,靠着灯光指引,拾级而上,也比较好找。但开车的人依旧容易错过。

不过,现在宝莱纳的门多了一个南京独一无二的标志性建筑——五月树。你只要远远看到一根10多米高、蓝白相间的杆子,那么朝这个方向走,肯定不会错过。记者好奇地打探,宝莱纳在五月竖起这么一个五月树是

何故?宝莱纳人解释说:五月份是德国一个传统节日——五月节的时间。五月树是巴伐利亚五月节的象征,宝莱纳来自德国巴伐利亚州的慕尼黑,同时也带来巴伐利亚的生活方式。不但有五月树,还有五月酒、五月节舞会和应季菜品。南京人将在宝莱纳体验到地地道道的巴伐利亚生活方式。

时尚上海菜 情调美食之约

对于上海菜的印象,来自张爱玲的经典之作《倾城之恋》。那时,白流苏和范柳原到香港吃上海菜的情节尽管只有寥寥几笔,就以此为契机,让人们知道了这是以一个城市的菜肴为基础形成的一个独立菜系。所谓菜如其人,上海菜像上海人一样的确是有着些小资情调的,大都清清爽爽,温文尔雅,其中的柔情蜜意、不瘟不火正是上海菜一贯的风格,无不体现上海人的精细与精致。虎踞关的上海精菜馆便是这样的去处。

在这家上海菜馆,菜品已不再是简单的菜肴范畴内的概念。上海精菜馆的老板是上海人,凭借着多年对美食的执着,已经把美食当作了一个真正的事业来做。在他看来,美食的真正意义并不在于食材和烹饪技法,而是通过美食、环境、服



务的组合,传递给食客一种享受美食的吃食感觉,即便是上海菜中最为常见的一道“三

黄鸡”,都要坚持如一的品质,让食客感受到经营者的用心,精致之感就是体现在细节中。红酒煎牛排是店里的招牌,一道菜将上海菜兼容并收的精髓发挥得淋漓尽致,装盘也显示出了一个时尚餐馆的水准。上海精菜馆行政总厨刘军龙说,上海菜多细致精良,选料讲究,上海菜不断创新,极富时代气息,传统的大菜有虾籽大乌参、水晶虾仁等等,其中,水晶虾仁更是上海著名的特色风味佳肴之一,曾被评为“上海第一名菜”。

除了精致的美食,上海精菜馆在环境上也极尽上海元素,酒店的大包间里,都是精心挑选的红木家具,给食客一种厚重感,每一层,都有一个环形景观包间,透过纱窗,对面就是翠绿清凉山。

尝尝“巴姐”炖菜好滋味



龙虾啤酒是一季最热闹的美味,南京人亲切的特色美味“巴姐炖菜馆”,近日推出了“吃龙虾送啤酒”和“每日一款特价菜酬宾”的系列优惠风暴,让人们尽情享受美味和实惠。“巴姐”新街口店也加入此次活动,24小时不间断的美味,让“巴姐”令人难以抗拒。

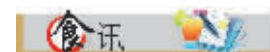
“巴姐”的龙虾味道非常特别,是由盱眙龙虾大师王红军先生亲理,除了其独特的口感之外,这里的龙虾以“鲜活”、“洁净”、“品质”、“口

味”和“实惠”取长,美名其曰“五比”龙虾,每天都会吸引着众多粉丝慕名而去,“巴姐”以24元/斤推出的龙虾外卖也异常受欢迎,很多人直接带回家打开即食,是消遣的好美味。

“巴姐”炖菜的功夫了得,文火慢炖出菜肴原汁原味的营养,令人趋之若鹜。除了“炖”菜,这里的特色菜也比比皆是,消费者朗朗上口的就有洞庭鱼头王、粉蒸排骨、荆沙鱼糕、香辣扒皮鱼、盘龙鳝、干煸牛肉等,都是店家独有的

特色人美美味,其中“洞庭鱼头王”在第四届湘菜大赛上摘得桂冠。

酒水超市价,菜肴工薪价,惠客是热情“巴姐”让人喜欢的特点之一:星期一,家湘粉煲,1元;星期二,油渣炖青菜,2元;星期三,干锅土豆条,3元;星期四,腊肉炖土豆,4元;星期五,筒子骨炖海带,5元;星期六,阳干鱼(2条),6元;星期日,干锅包菜,7元。此次“巴姐”热推的每日一款特价菜活动,真可谓是“免费”的盛情,令人难却……



在“清沐”边吃边享受

短短时间,在南京开出十多家连锁的“清沐阳光大酒店”有着怎样的过人之处呢?事实上除了幽雅适合的环境,性能齐全的设施,人性贴心的服务,免费齐全的配套,最令人叫绝的就是“清沐”别具风格的美味。

印象中很多星级酒店能留得人住却未必留得人吃,而地处新街口延龄巷的“清沐大酒店”,却是很多美食爱好者的探店之处,周边的很多商务人群都是这里的铁杆粉丝,一并在这里解决中餐和晚餐。这里的美食绝对抢

眼,川菜、粤菜、淮扬菜、鲁菜等不同派系的经典菜肴轮番上阵,还有西餐佳肴和中西精美面点作后盾,让不同口味喜好的人走进“清沐”都有回家的归属感。

菜肴独树一帜,令人回味无穷的“清沐”,无论是在别致动人的大厅,还是在品位高雅的包间里,都以超级实惠的价位惠客,让人们赞不绝口。正是“龙虾”红火时,在“清沐”除了能够品尝到纯正的“十三香龙虾”,还能够品尝到口味非常有趣的“泡菜龙虾”,这里的“香

辣龙虾”和“盐水龙虾”也做得非常到位,一尝便知绝对出自实力派龙虾大厨之手,已经有很多龙虾高手齐聚“清沐”,去享受那里安逸的美味时光。

人们匆匆的脚步无论迈向哪里,无不渴望黑夜中有一盏守候的灯,能够令自己安逸地休憩在温暖的港湾;挑剔的味蕾食遍八方,也情不自禁被如此经典的美味折服……“清沐”就是这样一个独具魅力的地方,让人一进入就像回家般亲切,却远比家更舒适。 本版整理 黄建军