

# 上海精菜馆： 精致婚宴首选



最近一段时间，位于虎踞关1号的上海精菜馆成了南京美食圈里的人气酒店。在今年婚庆热潮中，菜品和环境精致的上海精菜馆也成了新人们举办一场精致婚宴的首选之地。

去年下半年，面积4500平方米、分布6个楼层的上海精菜馆出现在南京美食圈中，主打精致时尚的上海菜，让上海精菜馆短短两个月就成了南京美食圈的人气旺店。凭借着对美食一如既往的执着，上海精菜馆的老板有了“做南京最好的上海菜

酒店”的底气，专程从上海请来了本帮大厨精心主理上海菜。店内菜品朴实素雅，注重厚味，浓淡兼长，清醇和美，特色风味菜肴琳琅满目，景德板鸡、小绍兴白斩鸡、沙律虾、蟹粉狮子头、百粒鱼球、糯米蒸膏蟹、翡翠虾蟹、水晶肴肉、阳澄蟹卷等等，个个都是精致到位。最具人气的招牌菜——红酒焗牛排，更是显示了上海精菜馆在菜品上的精致要求，用西餐的手法，将精选的牛排做出了上海菜的时尚味道，品味之间，丝丝滑润，上品的牛肉合着红酒

的甜醇，让这样的吃食给食客一种亲近时尚的愉悦感。

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，对面就是翠绿的清凉山。

和许多仅仅是包间生意火爆的酒店不同，上海精菜馆一楼大厅的生意也是火爆至极。旺盛的人气吸引了新人们的关注。酒店一楼大厅面积800多平方米，可以同时摆放23桌婚宴，标准菜单价为1668元，可以根据新人的需要进行调整。据店经理介绍，因为今年是结婚大年，酒店已接到了众多婚宴订单，几乎每个周末都至少有两场婚宴，因排不上档期，一些新人还调整了婚期，除了增加午间档之外，还针对那些选择在周一至周五举办婚宴的新人们给出一些特别优惠，让更多的新人领略酒店的精致安排。

## 珍宝假日饭店：河西明珠

南京珍宝假日饭店，以典雅高贵气质，矗立在金陵最美的一隅——河西新区，宛如一颗奇珍异宝闪着耀眼的光芒。

据了解，珍宝假日饭店是南京金维金工贸实业有限公司继珍宝阁鱼翅海鲜大酒楼、珍宝之星商务酒店和珍宝阁大众菜馆之后，按国际化星级标准花巨资打造的又一现代化豪华酒店。酒店的宴会厅、餐厅、客房等装潢设施小到桌椅，大到门窗，主要以红木为材质，进行别具匠心的设计装潢。酒店毗邻奥体中心及地铁二号线，占地

6000平方米，按照国际化星级标准装修，集餐饮、住宿、商务、休闲、娱乐于一体。

饭店一到三层为餐饮，荟萃淮扬、粤菜、川菜等中国各式菜系和西餐美食之精华，三十几个大小包间，装饰富丽堂皇、风格各异，给宾客以自由的选择和不一样的感受。位于三层的珍宝厅可容18个人同时就餐，是以高昂的价格打造的最好的豪华包间，花20万购买的纯手工地毯，踩上去舒适厚重，考究的红木家具、精致的古玩、昂贵的金边餐具、大屏幕的液晶电视

视、色彩斑斓的七彩水晶灯饰以及流线型水晶灯柱……置身其中极具贵族风范，身份与地位也随之而提升。二楼和三楼的多功能厅分别可容纳380人和120人同时就餐，可以举行婚宴、寿宴、生日宴以及团体聚会、公司企业大型会议。紧邻二楼多功能厅的是异域风情浓郁的西餐厅，适合公司或企业举行各种冷餐会、鸡尾酒会或商务酒会。一杯红酒，几句关怀，极致生活触手可及。一楼的小餐厅可容纳100人左右，可供接待前来品尝美食的散客之用。

中华餐饮名店

# 艳阳红大酒店

YAN YANG HONG RESTAURANT

豪华商务包间/多功能厅/婚庆、生日宴会/谢师宴/金榜题名宴

新鲜美食节

本店隆重推出

江白虾 (盐水、萝卜丝、美极)  
大巴鱼 (秧草烧、白汁、奶汤)  
小巴鱼 (秧草烧、白汁、奶汤)  
江昂 (蒜仔烧、煲、芋仔)  
江甲鱼 (红烧、金汤、清炖)  
江鳊 (桂) (红烧、干烧、奶汤、清蒸、松鼠)  
黄道士 (椒香、清蒸)  
江白鱼 (爆腌、清蒸、红烧)  
鲟龙鱼 (清蒸)  
乔丁鱼 (蒜仔烧、椒盐)  
江鳊 (毛豆米烧) **野生江鳊鱼**

本周特价 **18** 元/条

大厅推出四十余道：2-28元夏季特价菜肴  
三楼包间不设最低消费

订餐热线：025-84428777 84428888  
地址：南京市明瓦廊1-8号(市公安局裙楼)

免费停车

详情请见后页公告

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