

# 食讯



## 索菲特钟山高尔夫酒店 荣膺“2008 中国百佳酒店”



南京索菲特钟山高尔夫酒店被世界著名的《私家地理 Travel+Leisure》杂志评选为“2008 中国百佳酒店”。南京索菲特钟山高尔夫酒店在 2007 年作为新开业酒店第一次获奖,此次再次上榜,获此殊荣。

《私家地理 Travel+Leisure》杂志从 2002

年至今,已经成功举办了 5 届世界最佳酒店评选活动,全球酒店评选是该杂志的特色强势内容。此次评选活动是在今年 4 月正式启动,主要采用调查问卷的方式,以具有丰富旅行经验、良好旅行品位的读者和社会精英投票为主要依据,并邀请了部分读者体验酒店的设施设备,同时由酒店行业资深专家和商务、媒体、设计、旅行等行业的专家组成的评审组进行综合评定,秉承公平公开公正的原则,最终评选出了“2008 中国百佳酒店”名单。

南京索菲特钟山高尔夫总经理李良先生在获得该奖项时说:“很高兴再次获得私家地理杂志的这个

奖项,并且对整个团队的努力以及杰出成就深感自豪,我们将一如既往地为我们宾客创造更加完美的服务及产品。”同时,他也向私家地理杂志对中国酒店行业的关注表示了感谢。

### 酒店简介

开业两年多来已得到诸多颇具声望的认可和奖项,凭借其优越的地理位置、旖旎的户外自然环境、顶尖的豪华设施以及尊贵的私人服务,成为南京顶级豪华酒店品牌中的领军,最终脱颖而出跻身“百佳”。

酒店五星级国际水准的豪华服务赢得了中外宾客的广泛赞誉,取得的良好经营业绩有目共睹。

## 龙宫大酒店打造绿色美食长廊

夏天的龙虾、秋天的螃蟹、冬天的烤鱼,这些时令美食似乎已经成为了定律。每年一到这个时候,“龙宫的螃蟹”必定是美食圈里最耀眼、活跃的明星,“龙宫烤鱼”也争着来抢江山……

### 龙宫“三蟹”争霸

俗话说:“蟹肉上宴百味淡”,似乎宴席上只要上了螃蟹,其它菜肴就显得没有味道了,可见螃蟹在美食中所占的地位。“食蟹百味淡”,夸的就是这清蒸大闸蟹,就像墨分六色,琴具七音一样,大闸蟹也有多味:蟹肉一味,蟹膏一味,蟹黄一味,蟹子又一味。而蟹肉之中,又分“四味”:大腿肉,丝短纤细,味同干贝;小腿肉,丝长细嫩,美如银鱼;蟹身肉,洁白晶莹,胜似白鱼;蟹黄,妙不可言,无法比喻。

“龙宫香辣蟹”精选缅甸黑蟹,雄者脂白如玉,雌者脂黄如金,融入了各种调料的鲜美滋味,红光澄亮地摆在你面前,让人食指大动。“脐间积冷馋忘忌,指上沾腥洗尚香”,肉质细嫩、辣气回肠的

“龙宫香辣蟹”,成为美食家们不可多得的鲜美佳肴。

“龙宫十三香手抓螃蟹”吃起来杀气腾腾,抓起螃蟹,揭脐、卸腿、掀盖、尽瓢,要快而不乱。美食当前,抛开绅士和淑女风范吧,饕餮之客几番轮战下来,尽显大块朵颐的酣畅淋漓。吃完螃蟹之后,若有兴趣,还可以根据个人才艺将碎壳拼接成各式各样图形玩,有人摆成蝴蝶、山水之类的创意新颖,妙趣横生。

### “龙宫烤鱼”诱惑难挡

“龙宫烤鱼”的烹饪技艺和口味带给人耳目一新的享受。在原料上,“龙宫烤鱼”精选洪泽湖 2 斤以上野生大鲫鱼;在形式上采用“烤+炖”结合的工艺,采用无毒无烟的炭烤方式……以独特的器皿鲜艳夺目地盛装入盘,浇上独家秘制的作料,气势磅礴地端上桌。食客们边吃边以水炖煮,让汤中的香料和营养慢慢渗入鱼肉中去,鱼的鲜味和料的鲜香麻辣融为一体,还有独特的焦香扑鼻,一筷子下去便停不住了。

## 韩山城:韩国风味

韩山城韩国食尚餐厅的服务生介绍,小牛排带着血丝,鲜嫩多汁,颇有西式烧烤的风格;烤牛脊则是浓香四溢,蘸甜咸酱汁,并不腻口,却有清爽感觉。作为绝对肉食动物,当然要重点介绍特级肥牛、烤猪颈肉和五花肉了。

特级肥牛的肉质和腌制方法都非常重要,肉连筋的部分最香,但最怕嚼不动,韩山城特级肥牛口感恰到好处,这就看出了精选原料的非凡品质;猪颈肉是第一次吃,爽滑而口感十足,与牛脊肉一同享用,真是绝配;五花肉一贯是肥瘦相宜,服务生烤出来微微有些焦,吃起来香脆可口,与往常自己烧烤的鲜嫩版全然是另一番感觉。

尽管都是各种肉类当家坐镇,你并不会感觉到一丝油腻——酸甜清凉的苹果醋饮,还有配着细细黄瓜丝,散发着清香的日本清酒,都把肉的丰盛感觉发挥到极致。还不过瘾就来一个石锅拌饭,碗底香辣的锅巴反而是最物以稀为贵的好东西。虽说温饱并不是如今食客在意的东西,但在韩山城所感受到的丰盛,还是让我无比惬意。

### 特色推荐:

铁板牛筋 金枪鱼泡菜汤 法式烤羊排

珍寶舫  
时尚餐厅  
Zhenbaofang  
Fashion Restaurant  
OPEN  
10.28  
魅力献映



珍寶舫时尚餐厅开业期间,桌桌赠送金牌酱鸭头、五谷杂粮、精美果盘

“顺风顺水月常沙,夜泊秦淮近酒家”。醉卧的秦淮河畔夫子庙地区,珍寶舫一席幽雅透着传统韵味的时尚餐厅,让人流连忘返。中西西餐的精美佳肴,时尚舒适的大厅,时尚幻彩灯光,时尚温情无限。十七间豪华包间,各具情调;景观秦淮风光,无论是商务用餐,亲友欢聚,休闲小酌,珍寶舫体贴温馨的服务定让您流连忘返。

地址:南京夫子庙平江府路135号 订餐热线:

**52300777 52300999**

Add:No.135 Pingjiangfu Road Fuzimiao Nanjing

珍寶舫 时尚餐厅  
Fashion Restaurant  
江苏餐饮名店

# 真知味原生态美食节

## 暨原生态种、养基地揭牌仪式



大石湖草母鸡汤



- 天目湖砂锅鱼头持续热卖中,吃天目湖砂锅鱼头送手撕妙龄乳鸽
- 大石湖草母鸡汤,鲜香自然,味美营养
- 即日起到真知味品尝大石湖草母鸡汤,即可报名参加“原生态之旅”名额满为止,详见店堂公告

企业使命:为人类享受原生态健康美味而孜孜以求  
品牌定位:真知味——原生态餐饮专家  
品牌价值:真味、个性、品味  
用人理念:注重细节的人空间无限,同心同德的人共享荣耀,敬业忠诚的人委以重任,顾全大局的人走的更远

汉中路店: 汉中路156号 抢座热线: 86792228; 月牙湖店: 后标营52号 抢座热线: 84649878; 迈皋桥店: 和燕路346号 抢座热线: 66615777