

一茶一坐

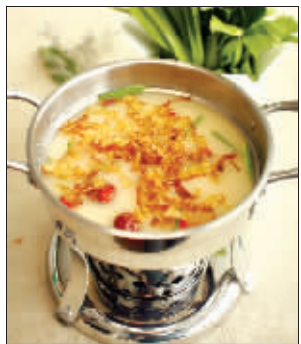
引领火锅时尚

所获奖项:
2008年度
最具人气休闲餐厅

今冬,一茶一坐推出的健康火锅,为消费者开启天然纯正、原汁原味的美食新体验。八款独具特色的天然高汤锅底,全部选用上等优质食材,佐以各种滋补中药材,以秘制高汤精心煲制。不仅口味独到,而且滋补养生,让火锅不仅吃得美味,也吃得更健康。

火锅是中国的传统饮食方式,源于民间,历史悠久。因其具有随意自由、想吃什么选什么、想吃多久吃多久的特点,是人们非常喜欢的一种餐饮方式。随着近年来经济的发展,人们的消费意识也发生了变化,开始变得更注重品牌、注重生活质量,就拿火锅来说,已经从原来的冬日御寒料理,升级成日常美食享受。

吃火锅绝不能少了牛羊肉。牛羊肉不仅带来温暖醇香好滋



昆布海鲜锅

味,还能增加人体抗寒能力,滋补又养生。一茶一坐精选上等牛羊肉,不仅产地优良,而且全部都经过排酸处理,不仅安全健康,肉质更柔软富有弹性,营养价值更高,口感更是嫩滑可口、滋味鲜美。

此外,一茶一坐还对牛筋、牛肚、牛心、肥肠、软骨等部分火锅料理预先进行了卤熟处理。一方面,这样风味和口感更佳;另一方面,您只要稍微涮一下即可食用,可以更快地、安心地享用到一茶一坐的独特美味。此外,一茶一坐都是用真材实料熬制的纯高汤为您续汤的哦,这样客人吃到的每一口火锅,都能维持最天然鲜美的纯正口感。

一茶一坐的特色纯浆手打丸也非常值得推荐:百分之百纯浆打制,不含淀粉,绝对的真材实料、新鲜营养。丸子外皮劲十足,极具弹性,再裹上创意丰富、鲜美多汁的内馅,咬一口……每一粒都能带来层层释放的美味。滑面类口感鲜美滑嫩,细腻弹牙又富有嚼劲,带您一同品味天然纯正、原汁原味的健康好味道。

在一茶一坐,极具特色的肉燥夹心鲜鱼丸成为了店家招牌,以深海鱼浆打制成的外皮裹上一茶一坐的招牌秘制肉燥,咬下去,就会流出香气浓郁、美味可口的肉燥哦,鱼浆的鲜美弹牙和肉燥的鲜甜可口完美融合,令人回味无穷。这个味道,可以说是独一无二,绝对不容错过!餐厅还提供10款特色火锅酱料,均由大厨精心调制,款款香浓美味,口味独到,让人胃口大开!

一茶一坐从世界各地精选食材,用天然高汤熬制锅底,添加多种天然滋补的中药材,只选用经排酸过的牛羊肉,以百分之百纯浆手工打制火锅丸类,坚持用原汁高汤为客人续汤……

龙宴:醉心官府养生菜

所获奖项:
2008年度
养生佳肴奖

在南京吃饭,总是很佩服南京人对美食的包容性,什么国家、地区的菜系在南京都能有声有色生存着,不论是小到只有一个小单间的甜品店或是金碧辉煌、贵气十足的高档餐厅,都能看见南京人品尝美食的满足笑脸。现在,不少南京人又把目光聚焦在宝船遗址公园旁的龙宴餐厅,在这里不但能吃到国家元首级的养生国宴,更可在用餐之余享受宝船公园的美景。

从南京龙宴餐厅的大窗户看出去是宝船遗址公园,从钢筋水泥的丛林里抽身到了这行云流水的餐厅,仿佛与外面的世界隔绝,餐厅保留着明、清时代的庄严气氛,雕花木椅、金丝镶边,处处透露着“皇室”的尊贵典雅,15个包

间雍容静谧,大厅雅座散落别致,户外天台的阳光慵懒自在,享受美食的温馨感油然而生。不过,比环境更怡人的是这里的菜式,厨师长介绍说,这里主打的是官府养生菜。

何为官府菜?中国有三大官府菜,一个是北京的谭家菜,一个是曲阜的孔府菜,还有一个就是失而复得的南京随园菜。龙宴经营的就是源自谭家菜又加以升华的养生佳肴。

在饮食界,谭家菜素有“食界无口不夸谭”的美誉。自清末时作为一种家庭菜肴就闻名京城,二十世纪三四十年代流入社会更是名噪一时,早年间曾作为老一辈国家领导人接待、宴请外国重要来访者的国宴,历史和政治的渊源使它在民间声名显赫,地位很高,可说是最负盛名的私房菜。不过流传至今,因为加入了炒作等多种人为因素,谭家菜被蒙上了一层神秘面纱,龙宴的大厨说:“我们这里沿袭了谭家菜讲究食之本味的特色,加入现代养生理念,高高在上的官府菜让市民可望不可及。”

随便点上一道凉菜——什锦糖果仁,看似简单,但据



说厨房师傅们仅手工去皮一个程序就要耗去几个小时,一道菜就可看出官府养生菜的制作考究、深厚内功。不是一味追求食材的高档,哪怕再简单的食材选料都十分考究,而且讲究原汁本味,极少用香料提味,焖菜时也不续汤兑汁,吃的就是原料的本味。在备料时更是精挑细选,即便是原料的涨发、腌制过程也自有一套规矩,无处不体现一个“精”字。龙宴的菜式不仅在菜单结构、原料精选、烹饪上做了精心安排,更突出了三低一高(低糖、低盐、低脂肪、高蛋

白)的科学用餐新概念。

同时,品养生菜也颇有讲究。龙宴的官府养生菜讲究美食美器,而且大部分菜品都用精致的器具盛放,客人一人一份,讲究卫生。一切按照国宴的规格,那份独到的尊贵感觉不言而喻;但比起国宾馆动辄上千元一位的餐标,你在龙宴却能以不到两百元一位的价格享受到,实在是令人动心。最妙的是,由于龙宴位处宝船遗址公园边,在你品尝美味的同时,还有满眼绿色相伴,这般闲适而又尊贵的感受实在难得。

虾公馆:醉心龙虾美食

所获奖项:
2008年度
特色餐饮奖

今年,以“一虾一格,百虾百味”为理念的专业龙虾馆虾公馆在新街口羊皮巷口开出了第二店,近百种不同口味的

龙虾再次打破市场平静,掀开了龙虾美食崭新的一页。

自1998年开始,龙虾在南京被越来越多的人接受,但直到2005年,口味上还是以十三香、红烧等几个传统的口味唱主角。2006年,虾公馆携百种不同口味龙虾的“杀人”像一枚重磅“炸弹”引起了餐饮同行的震惊,激起了龙虾食客的欣喜。2006年8月,虾公馆草场门店开业仅短短半

个月就引来了如潮的食客,络绎不绝。食客不难看到虾公馆的一些招牌龙虾——冰镇龙虾、口味龙虾、土家龙虾、干煸龙尾等,已成了街头巷尾小店的复制品。虾公馆龙虾口味的繁多当之无愧成了南京之最。

闹市中,到虾公馆吃龙虾,已经成了当下的一种“时尚”。据悉,已获得国家工商总局商标局注册的虾公馆今年

又在新街口羊皮巷口开出了第二店,老板把河西水木秦淮店的总厨都派到了这家新店,原汁原味,两家店比翼双飞。如今,在虾公馆看到外国人慕名而来已不是新鲜事,即便如此,今年虾公馆所有的龙虾在原材料暴涨的今天还是去年的价格。虾公馆正在酝酿着新的扩张计划,虾公馆人只有一个想法:做中国龙虾名副其实的第一品牌。

天然秘制高汤! 火锅可以更健康!

寒风凛冽,又到了品尝火锅的好时节!11月1日,一茶一坐隆重推出健康豆捞火锅,给消费者提供更多天然、健康、美味的选择。八款独具特色的天然高汤锅底,全部选用优质食材,佐以各种滋补中药材,以秘制高汤精心煲制。口味独到,滋补养生,让火锅不仅吃得美味,也吃得更健康。

一茶一坐火锅,用天然高汤熬制锅底,精选世界各地的上等食材,添加多款天然滋补的中药材,只选用排酸牛羊肉,以百分百纯浆手工打制火锅丸类,用原汁高汤为客人续汤……我们始终坚持真材实料、原汁原味,让吃不仅仅是传统意义上的味觉享受,更体现一种对精致生活的品质追求。

八款天然高汤锅底:
有机菌菇锅、味噌豆花锅、昆布海鲜锅、药膳香鸡锅、胶原豚骨锅、川香麻辣锅、香茅酸辣锅、韩式泡菜锅



凭此剪角可得 **免费** 锅底

呼朋引伴一起来!

凭此券与亲朋好友至一茶一坐享用火锅 该桌所有天然高汤锅底及酱料全部免费

- 此优惠券只可用于大陆地区一茶一坐餐厅
- 请在点餐前出示此优惠券,本券不能兑换现金且不能与其他优惠同时使用,每人限一张
- 此优惠券复印无效,每张仅限使用一次,赠品以实物为准
- 仅限部分时段供应
- 优惠券有效期:即日起至2008年12月21日止

网址:www.nhamate.cn 服务热线:800-820-1909

一茶一坐

八款天然高汤锅底 口味独到 滋补养生 吃得美味更健康

全新 温暖上市



一茶一坐

真材实料 原汁原味

中央商场店
TEL:025-84732641

亚泰店
TEL:025-57823676

