

美食休闲周刊 Cate

南京最权威的美食地图

美食总动员 本周开进第2站

由本刊联手百货商家发起的“南京商业美食总动员”活动进入第二站水游城。

作为今年才出现的大型ShoppingMall,水游城充分显示了“MALL生活”的优越,尤其是在“吃”上,更是让那些来这里消费的食客大饱口福。据了解,水游城的购物零售仅占60%,而餐饮占了20%,拥有40多家餐饮店,分

布在6个楼层。11月,水游城联手40多个美食店家共同推出了“秋季美食节”,让水游城美食成为了城南一带的热点。本周,现代快报、江苏都市网(www.js.cn)联手水游城,打造特色美食周,再次掀起美食热潮。和第一站活动一样,在本周活动期间,快报读者将可以得到数千元免费餐券的大派送,还有10人将成

为幸运读者,免费参与本周末晚间的10人“品食会”。

40多家美味,你想吃哪家?你想得到哪家店的餐券派送?快来参与“南京商业美食总动员”第2站水游城的活动吧,我们将根据投票结果确定活动店家。只要参与,总有惊喜等着你。

报名拨打96060或登录江苏都市网“大嘴吃南京”论坛



第2站



B2 食锦汇

流行于京沪港的“第三代美食广场”,拥有煌大仙烧烤、QQ蛋仔饭、等一等香锅等20多个特色店,享誉金陵的华麟小火锅、双食记等风格店也在这一层。

B1 德国风情园

历史悠久的1432德国园林碳烤肠、德国咸猪手、德国

黑啤,醇正的德国饮食文化。

和记

以粤菜为主的港式茶餐厅,煲仔饭、荷叶蒸饭、干炒牛肉、粤式点心、生滚粥等已成为水游城的人气美食。

印度料理 娜娜可

由印度人开办的特色餐厅。将烤好的烤饼用手撕成小块蘸着咖喱吃,是这里最为正宗的印度料理。

土大力

正宗韩式烧烤店,味道在同类韩国烧烤中位居前

列,服务员都穿着韩国民族服饰,让人感觉像在韩国吃饭一样。

面道

以汤头为灵魂,一是猪骨汤,另一种是鸡骨汤。汤汁鲜而不腻,富含营养。

1F 星巴克

家庭、工作室以外的“第三空间”,享受、休闲、崇尚,迎合富有情调的城市白领。

3F 塔可

这是在南京已经赫赫有名的高档西餐厅。风味独特,

烤全翅、芒果补丁、海鲜饭等都让食客念念不忘。

4F 川味观

创建于1996年,一热的鸳鸯火锅起家,目前有30多家连锁店,有点像改良版的川菜,比较适合不太能吃辣的人。

5F 上海小南国

已在上海、香港、东京等城市开设了20多家分店,龙虾炒年糕、清蒸鲑鱼、老母鸡砂锅鱼翅等是招牌菜。

本版采写 快报记者 黄建军

南京年夜饭“变脸”

一场金融风暴,让往年不愁订的年夜饭也感受到了寒意。

包间只预订出一半

“58个包间才订出去29个,一半。可在往年,这个时候早就预订一空了。”珠江路上一家大型酒店的店长韩小姐一脸愁容。按照往年的惯例,年夜饭预订在过年前两个月就开始了,这个时候,南京一些餐饮名店的包间早就被心急的市民预订一空,而在今年,尽管“年”来得早,但一场金融危机让供求关系发生了微妙的变化,店家年夜饭不愁订的情形成为了历史。

“因为原料价格的上涨,今年店里的年夜饭标准平均提高了50元,预订不好,老板正在考虑是不是松松口,降低价格刺激一下预订。”新街口一家酒店的销售总监王先生告诉记者,今年,酒店的年夜饭价格做了上调,大厅消费每人150元,包间每人200元,“本指望提价能赚一些,但客人的口袋也紧张,涨价肯定影响预订。”

年夜饭转战大厅

王先生的话也从客人的举

动中得到了印证。对菜品价格,越来越多的客人敏感起来。记者在采访中发现,由于酒店的大厅和包间消费的菜价有所区别,为了节省,已有一些摸到这种门道的客人取消了包间,转而订下了酒店大厅。“一份咸肉白菜煲,包间价格是22元,而在大厅消费价格就变成了18元,这样的菜还不少。”刚在酒店订了两桌年夜饭的周先生说,“往年在包间吃年夜饭是怕吵,而今年还是根据实际情况,稍微节省一些吧。”

省餐饮行业协会有关人士表示,今年年夜饭预订情况表现出了供求关系的转换,导致这种转换的还是金融危机影响了市民收入,“以前是顾客怕订不到年夜饭,现在是餐馆怕流失客源。”

年夜饭生意也不好做,这让店家愁上眉梢。为吸引客源,店家绞尽了脑汁,想出各种点子吸引客人,往年出现的“年夜饭”优惠已不再新鲜,而诸如年夜饭不涨价、不设包间最低消费、不硬推套餐、允许客人点菜等,这些在往年少见的现象今年都冒了出来。

快报记者 黄建军

圣诞狂欢美食

MERRY CHRISTMAS



塔可餐厅圣诞节套餐

12月20日前预定,即可同时享受“满百送”优惠活动(详情请见店堂海报)

298元套餐(2人)

- 招牌经典罗宋汤配蒜香面包
- 香浓粟米奶油鸡茸汤配蒜香面包
- 圣诞鲜水果沙拉配烟熏鸭胸
- 挪威香鱼沙拉配田园时蔬
- 炬龙利鱼柳配小牛排
- 意大利香草红酒炖兔腿
- 樱桃酱奶油布利
- 情人巧克力慕司

498元套餐(2人)

- 法国野菌浓汤
- 意大利奶油番茄汤
- 地中海爽口海鲜色拉
- 法国野菌炖蜗牛配酥皮底
- 扒银鳕鱼配德国脆皮扒鸡
- 扒烤新西兰小牛肉配黑椒肉汁配蒜滑土豆泥
- 招牌提拉米苏
- 蓝莓芝士蛋糕

另:赠送红酒或软饮两杯

订餐电话: 82233647



美美主义餐厅圣诞节套餐

12月20日前预定,即可同时享受“满百送”优惠活动(详情请见店堂海报)

198元超值套餐(2-3人)

A套餐

- 美美黄油香蒜根
- 招牌烟熏烤翅霸
- 美美芝士焗饭
- 美美洋柑橘柠檬茶

B套餐

- 美美盐水鸡
- 特色干烧包菜
- 墨西哥辣辣鱼
- 百香果绿茶

美美蔬菜沙拉

高汤泡菜排骨锅

百香果绿茶

芝士焗奶蒸

招牌肥牛饭

非洲烤翅霸

卡布基洛咖啡

订餐电话: 82233646



娜娜可印度料理餐厅

您想品尝正宗的印度料理吗?在娜娜可,您不需要护照,签证,也不用飞机票,就能品尝到正宗的印度料理。

在独具特色的印度工艺的装饰下,您可以欣赏到印度厨师的精湛表演。

您可以在具有民族特色的店堂内,伴着古典与时尚结合的音乐,品尝印度料理。

您可以将刚用印度土窖烤好的烤饼,沾着鲜香热汤,用手撕成小块沾着咖喱享受。

在这里您可以品尝到具有印度特色的咖喱和料理,都是大师精选上等香料,用心焙制,带来非凡的味觉体验。

刚出炉的香烤菜肴,散发着浓郁的诱人香气,单是闻着那美妙气味,就能够忘记疲劳,尽情享受这一顿的丰盛。

订餐电话: 52244567



南京第一等麻辣香锅

麻辣香锅饮食文化源于四川重庆缙云山土家人的家常做法,也是新概念川菜的升华。当地人喜欢一大锅菜用各种调料炒来吃,如遇贵客则在锅中加入海鲜肉类等。现已风靡北京、上海、大连等地。

第一等麻辣香锅是以土家人祖传秘方与现代科学方法为基础,再加以二十多种巴蜀原产香料及滋补药材熬制而成的。秘制红油经四川名厨烹炒而成。既有火锅荤素搭配之妙,更有川菜麻辣生香之巧。与火辣辣的红汤相比,香锅无底汤、不点火,称得上是炒着吃的火锅:其菜爽口,肉质鲜美,口感嫩滑。独有的火辣、刺激、热力张扬合为一体,其味悠扬、回味无穷。

第一等香锅,南京仅此一家,欢迎您的光临与品尝。

订餐电话: 82233728

南京水游城店: 建康路1号(水游城3楼) TEL: 82233647 网上预定: www.b138253.xici.net

真知味 原生态美食节第三乐章

隆重推出大连獐子岛原生态辽参美食



吃 **原生态** 大石湖跑山鸡炖辽参

1388元/例

送 五味鱼头、杂粮饼、原生态时蔬

金秋有美味 尽在真知味

抢座热线: 86792228 汉中路店: 汉中路156号

抢座热线: 84649878 月牙湖店: 后标营52号

抢座热线: 66615777 迈皋桥店: 和燕路346号



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

品牌价值观: 真味、个性、品味