

龙宫美食 不醉不归的神话

当秋雨再度袭来,记忆中的美味伴随着凉爽再次鲜活起来:夏天的龙虾、秋天的香辣蟹、炭烤鱼……想起南京特色美食品牌“龙宫大酒店”的美味,舌尖禁不住迷醉。年轮飞转,记不清有多少人在“龙宫”留下属于自己的温情故事,龙宫香辣蟹和炭烤鱼永远是这一季的最爱。



龙宫炭烤野生大鲫鱼 一条鱼的出神入化

自“龙宫烤全鱼”风靡以来,可以说争先恐后力推类似菜肴的店家也不少,却无人能够撼动“龙宫炭烤野生大鲫鱼”在美食爱好者心中的位置,到底一条鱼是如何达到这样出神入化的境界的呢?龙宫大酒店精选洪泽湖两斤以上的野生大鲫鱼,以自创秘方为依据调制的龙宫炭烤全鱼做法独特,味道绝美,麻辣鲜香爽嫩。

烹饪才是真功夫,工艺独特的龙宫烤全鱼一改传统烤制方法的简单粗糙,独创烤+炖的新型复合工艺,首先将现杀的活鱼用龙宫独家秘方调制,用特殊方法腌制一段时间后放在炭火上烤至九成熟,再将其放入盛有特制汤底的器具中,边吃边以小火炖煮,让汤中的香料和营养成分慢慢

渗入鱼肉中,既有鱼的鲜味又有料的醇香,还有一种独特的焦香味蕴含其中,口感醇厚回味无穷。

神秘调料独家拥有,“龙宫烤全鱼”用料考究,精选四十多种中草药及调料结合现代营养学及烹饪学理论,经科学方法调制而成。如所选原料多以鲜美见长并含多种氨基酸,可使烤鱼鲜上加鲜,百吃不厌。

龙宫香辣蟹 王牌菜肴魅力难挡

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。

“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,红光油亮地摆在你面前,让人食指大动。“脐间积

冷倥忘忌,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。吃香辣蟹,享受的就是那样一份回味无穷,令人欲罢不能,期待再次相遇。”

除了这虾兵蟹将,龙宫锅贴也绝对值得一提。据传朱元璋路过洪泽湖畔饥肠辘辘时当地渔民就用面饼夹着烧熟的小鱼送他品尝,皇帝吃后赞不绝口,这锅贴自此名传天下。然而龙宫绝对没有进行拿来主义,经过改良,龙宫以水果、时蔬、杂粮三大系列十余个品种的锅贴,绝对正宗的洪泽特色令人叫绝。

龙宫八周年店庆大酬宾

龙宫炭烤鱼吃1条送1条
龙宫香辣蟹吃2斤送1斤

继光华门酒店、世纪缘生态酒店启幕后,新街口世纪缘酒店8月28日华彩亮相——

7月18日,光华门世纪缘酒店经过短暂的装扮,载着市民期待的目光盛装启幕;8月18日,宛如“讲述”农家故事的世纪缘生态酒店在南京河西云锦路揭开她别样的盖头;8月28日,新街口世纪缘酒店华彩亮相……火热夏天,世纪缘以特有激情,在南京挑起餐饮热浪。

炎炎夏日 世纪缘挑起餐饮“热浪”

光华门店“靓妆”迎客

7月18日,光华门世纪缘酒店以靓丽华美的英姿再度掀开自己的盖头,开业当天,3000余平方米的酒店被慕名而来的市民簇拥得满满当当,50个包间在开业前就被有备而来的市民预订一空,即使可容纳50桌的大厅也坐满了前来尝“鲜”的食客,光华门店与时俱进的装扮让期待已久的消费者欣喜不已,面对华美炫目的新店堂,很多消费者表现出了和以往不同的消费热忱。

生态酒店的农家故事

更搅动市民夏日味蕾的还是世纪缘生态酒店的盛情启幕,8月18日,南京河西的云锦路一改往日的静谧,在华灯的映照下,寓意着昔日农家风情的世纪缘生态酒店显得格外夺目,青砖镶嵌的墙垛、古朴细格的花窗,红与黑的色彩交相融汇,特有徽派农家的“装束”,瞬间把人带入淡去的岁月时光。

在世纪缘生态酒店的正堂,吱吱作响的农家水车、悬吊在厅间的独轮手推、农家扬

谷的风车、盛装稻谷的畚箕、竹筐、簸箕及耕夫用的棕披、斗笠、马灯等……在酒店每一处的显见处,酒店的主人都精心地向光顾者诠释着昔日的农家故事。开业当天,店堂里出现了不少稚气的孩童,很多前来赶开业热闹的市民说,除了带小孩来尝鲜,就是为了让他们直观感受往日的农家生活。来自城中的张姓客人说,“前两天听说河西要开时蔬江野酒店,今天特意把老先生的生日移到这里,江鲜没吃老爷子先开心了,因为所有陈设的农具都是老爷子那个年代的‘伙伴’,老爷子还乘兴向孙辈儿‘讲述’过去的故事。”还有很多市民拿着相机逐个到包间“定格”青瓷、瓦片等装扮的情景。当然,最打动食客的还是正宗野蔬的主题餐饮。凸显生态,原生态“玩”土味让更多市民开业当天大快朵颐了一番。酒店刘总说,为让生态酒店完美“讲述”那过去的故事,世纪缘人投资百万元在安徽铜陵某乡开了一个蔬菜农副产品栽培基地。“基地临山近水,土质资源完全是生态型的,我们的江鲜采购杜绝人工饲养,专门在扬中、洪

泽湖、南通等建立了采购团队,并与江上打鱼人签订了5年直供协议书,这就从源头上确定了世纪缘生态酒店江鲜原汁原味的本色。

新街口店华彩揭幕

8月28日,这一天新街口世纪缘大酒店重新开业。新街口世纪缘历经数年营业已经深深在很多人心中扎下根基,今日年轻人已经把这里看成是自己会友叙情的好去处,是成本加加工费的大众消费模式让他们轻松“定格”在这里。8月28日新开业的新街口店(四楼)经营面积4000平方米,是世纪缘斥资700万人民币整装出新,新开业的酒店将在装扮上更上一个台阶,崇尚典雅华贵,包间装束力求时尚尊贵,着力体现大众消费,宾馆享受。酒水销售仍然推行超市格局,并在模式上有所扩大,品种趋于多样化,以满足不同层次消费诉求。新开业的新街口店推出阶梯型限时优惠折扣活动,即8月28日至9月3日全场7折;9月4日至17日7.5折;9月18日至30日实行8折优惠。

江蔚

活动日期:2009年8月28日起

龙宫大酒店

龙宫第五届 香辣蟹 烤全鱼 美食节

暨8周年店庆

龙宫炭烤全鱼

龙宫香辣蟹

吃1条送1条(券) 吃2斤送1斤(券)

正宗洪泽湖野生大鲫鱼、青鱼

订餐热线: **84432681 84447777** 卫岗店: 卫岗55号(前线文工团旁)

美食广告订版电话:13770685666 美食广告订版电话:15850520386

详见店堂公告