



龙宫龙虾 千锤百炼的特色品牌



湖鲜、特产等,他深知只有上等的原材料才能成就上等的美味。

龙宫龙虾的千般滋味

在南京,吃过龙宫龙虾的食客们大多对于它不断锤炼的龙虾口味给予很好的评价。龙宫的优质龙虾源于历史悠久的龙虾产地——洪泽湖,只只肥得诱人,壳子底下的虾肉鼓胀鼓胀的,轻轻一剥,“啪”的一声,壳就开了,鲜嫩细白的虾肉完全暴露在眼前,着实让人疯狂而欲罢不能。

在龙宫酒店,上桌的龙虾都是经过精挑细选的精品龙虾,好吃也是自然。再加上龙宫大酒店的厨师开发创新,烧制的龙虾不仅品种丰富,更能满足南京人善变的味觉需求。除了主力军“龙宫十三香龙虾”至今无敌外,还有七大经典口味助阵。口感鲜嫩的是“龙宫盐水龙虾”;过口难忘的是“龙宫麻辣龙虾”;浓郁甘甜的是“龙宫红烧龙虾”;辣香脆嫩的是“龙宫干煸龙虾”;香醇鲜美的是“龙宫酱骨龙虾”;鲜香辣气的是“龙宫香辣龙虾”;匠心独具的“龙宫活珠龙虾”是虾嫩珠鲜,口感一绝,更具南京本土风味。

在龙宫龙虾之外,或是龙宫活鱼锅贴,或是龙宫烤鱼,或是龙宫香辣蟹,总能让人精神为之一振,在保持龙虾风味的基础上,因为常变常新,龙宫因此也赢得了无限的品牌生命力。

从“刘一锅”到“留一锅”

“所有荤菜类涮品无限量免费吃”引爆人气

百度搜索一下“刘一锅”,满眼都是它的辉煌和赞誉,短短几年连锁店覆盖全国各省、市、自治区,“刘一锅”演绎的传奇火锅色彩在业内被津津乐道。全国第430家连锁店开业期间,“所有荤菜类涮品无限量免费吃”的酬宾活动空前绝后,餐饮业排队、翻台的火爆人气再次上演,去迟了所有菜品会卖空,“刘一锅”成了“留一锅”。

所有荤菜类涮品“不要钱吃”真的!“无限量免费吃”真的!开业期间老板海量迎客,只是希望广大食客吃多少要多少,别浪费就行。其实刘一锅的主打锅和特色锅都已经非常便宜,譬如38元一锅的筋头巴脑一锅香3个人都够吃了,再加上无限量免费的荤菜涮品,简直太划算了!

所谓的刘一锅就是筋头巴脑锅系列:主要分为主打

锅——筋头巴脑一锅香;三个特色锅:筋头巴脑牛肚锅、筋头巴脑牛尾锅、筋头巴脑滋补锅。主打锅主料:排酸牛肉、肉筋、板筋、心管等,其他几个特色锅的主料主要为毛肚、排酸牛肉、肉筋、板筋、心管、牛尾、牛蛋等牛部位肉品和下货产品,并辅以独家秘制的料包、枸杞、大枣等十五种中草药配料。配料的不同会满足不同需求的顾客需求,或者肉香味美,鲜而不腻,或口感清新爽口,汤料温和,具有美容养颜、壮骨补钙、滋阴补阳、补肾养肝、祛风明目功效。



百姓公馆:龙虾美食节惊爆酬宾

百姓公馆盱眙龙虾城,老食客一点也不陌生,它是以做各种口味的招牌炭烤鱼、农家土菜成名的。今年为了把龙虾口味做得更好,百姓公馆特聘了盱眙龙虾大师亲自掌勺,龙虾也是精选洪泽湖优质大龙虾,红烧、香辣、十三香、盐水、椒盐等多种口味任选。

最近龙虾美食节酬宾消费龙虾满100元以上送50元龙虾券,或消费龙虾满100元以上送50

元啤酒,满200元以上送100元啤酒,以此类推,多吃多送,啤酒可是店里所有的牌子任选哦!

就说招牌菜鲜菇肚煲鸡只要68元,用深山老林中散养的老鸡和新鲜的鸡菇、木耳、枸杞、猪肚等熬出,鲜香味醇,滋补营养。特色全腰主料猪腰3斤左右,麻辣鲜香,货真价实,就卖38元。难怪店里总是座无虚席,老板舍得给客人吃啊!

龙宫大酒店

龙宫龙虾 香飘万家 美食一绝 活鱼锅贴

龙宫龙虾



快来吃我吧



上市啦



广邀四方客 一品天下鲜

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