



近两年,南京自助餐市场这锅汤开始沸腾起来。去年2月和11月,多佐和风精致料理、精致烧烤在年头年尾开业,迅速引发热潮,同年10月28日,金钱豹国际美食百汇也在南京开业,足见南京中高档自助餐早已不乏市场。2011年4月9日,台湾家喻户晓的自助餐“喜多屋”Ocean King在南京中山路132号凯润金城落户,短短时间已吸引了一批批在上海品尝过的美食爱好者,也将高档自助餐这一战场的战火燃烧得更加旺盛起来。

南京又添高档自助餐

高档自助餐看准时机入主南京

据了解,喜多屋1999年在台湾开业,短短五年自台北到南创立8家分店,2005年进入上海,三个月就得到广大消费者反响。而在南京,喜多屋相关负责人再次来到南京做了几次市场调查,调研了几家不同价位的自助餐,结果让他们信心倍增。孙鹰说,特别是中价位的自助餐几乎天天爆满,代表大家已经喜欢这种形式的用餐方式。果不其然,喜多屋在南京低调开业后,短短一星期之内上座率就直线上升,超乎预期。

其实,喜多屋并不是今年才关注南京。2005年喜多屋进入上海,2006年南京金鹰百货前去招商时曾找上喜多屋,孙鹰等一行人特地来

到南京考察过几次,“当时因市场尚未接受自助形式而作罢”。

然而,短短几年内,南京的餐饮格局却发生了巨大的变化,健康、养生成为人们的普遍共识。去年,喜多屋相关负责人再次来到南京做了几次市场调查,调研了几家不同价位的自助餐,结果让他们信心倍增。孙鹰说,特别是中价位的自助餐几乎天天爆满,代表大家已经喜欢这种形式的用餐方式。果不其然,喜多屋在南京低调开业后,短短一星期之内上座率就直线上升,超乎预期。

优质海鲜成高档自助必杀利器

如今的消费者也越来越“精”了。自助餐的高档标志早已更新换代为现剖生蚝、整剖金枪鱼、象拔

蚌、鲜干贝、帝王蟹、帝王三文鱼、鲍鱼、鱼翅等了。

喜多屋的定位就是专做高档海鲜自助,来到喜多屋就餐,每一张餐桌上映入眼帘的是世界海鲜采购地图,由顶级海鲜地区进货。孙鹰介绍,喜多屋的海鲜是直接在生产季最肥美的时候,根据不同的产品用不同的加工方式而制成,因此客人每次来喜多屋都能吃到同样品质的海鲜。2010年5月,喜多屋更由国际海鲜料理提升至国际海鲜“皇品”。

目前,喜多屋最为自豪的产品是从台湾空运过来的金枪鱼、旗鱼,这是在南京市场上独一无二的。而三文鱼则是选用等级最高的帝王三文鱼,不仅可生吃,也可煎、蒸着吃。快报记者 彭凌梅

全城征集狂热龙虾粉丝 赴“团团吃”免费龙虾盛宴

转眼间,美食周刊推出的“团团吃”活动已经快一周岁了。还记得第一期团团吃吗?我们曾在南京知名的龙宫大酒店饕餮龙虾,风卷残云。为了回馈团团吃的资深团友们,美食周刊联合龙宫大酒店在4月21日推出“团团吃”免费龙虾盛宴,还特地为狂热的龙虾粉丝空出3个名额,说不定你能成为幸运者哦!



丰盛的“团团吃”免费龙虾盛宴

看看我们丰盛的菜单吧:4份大份的龙虾,分别有龙宫香辣龙虾、龙宫干煸龙虾、龙宫麻辣龙虾和龙宫十三香龙虾;不同口味的锅贴4份;其他菜肴还有龙宫炭烤野生鱼、清汤鱼圆、爽口牛柳、烤鸭卷、鸭脆鸭拐烧黄豆、干捞粉丝、葱油三脆,以及时蔬二道。

龙宫龙虾在南京已有10多年历史,来自洪泽湖的精挑细选的精品龙虾早已征服了众多南京人的味蕾。经典的“十三香龙虾”堪称龙虾界的大腕,雪白的虾肉、金色的虾黄让人食欲大增,十三香卤汁也是鲜香无比。“干煸龙虾”美味也不遑多让,红色的尖椒干

煸炒香,龙虾只只壳脆金黄,热辣喷香。

你有机会成为3名狂热龙虾粉丝之一

这次的免费龙虾盛宴,团团吃特意为狂热的龙虾粉丝空出3个名额。当然,挑选狂热的龙虾粉丝是有筛选条件的,请感兴趣的读者向团团吃负责人彭团的邮箱 wowplmm@foxmail.com 发送邮件,从字里行间看看你对龙虾美食的狂热之情。邮件标题请注明“狂热龙虾粉丝”字样。

另外,千万别忘了在邮件中告知彭团你的姓名和联系方式。一旦选中你,你将得到彭团的电话通知,并能够前来参与我们的免费龙虾盛宴活动哦。彭凌梅

“团团吃” 免费龙虾盛宴 活动预告

“团团吃”去处:龙宫大酒店
时间:4月21日(星期四)晚6点半
地址:卫岗55号,前线文工团旁

供应海鲜四大天王

- 蟹中之王:帝王蟹
- 虾中之王:龙虾
- 贝中之王:鲍鱼
- 鱼中之王:金枪鱼

喜多屋

国际海鲜皇品

时间	消费人群	周一至周五	周六、周日、节假日
中餐	成年人	158元/人	198元/人
	0.9M至1.5米儿童	108元/人	128元/人
晚餐	成年人	258元/人	
	0.9M至1.5米儿童	160元/人	

开业7.8折
截止至4月底



南京店:南京玄武区中山路132号凯润金城5号楼3层

订位电话:025-85657708/85657738/85657748

