



Day5

到山西路吃“奇特”的石锅鱼

主推菜肴：石锅昂刺鱼、石锅鮰鱼极其美味鲜嫩

特色：生态健康 营养美味

价格：人均40元左右

来自：山西路军人俱乐部内云南石锅鱼

位置锁定：中山北路103号，山西路军人俱乐部内左侧尚城购物3楼

推荐理由：云南石锅鱼山西路军人俱乐部店

吃100送100！石头锅，造型怪；蒸汽烹，草帽盖；不上火，原生态！三分钟，熟得快；营养高，健康在！此味只应天上有，人间能得几回闻！真正做到原始回归——被清朝雍正赐为“天下第一汤”的云南石锅鱼落户山西路军人俱乐部啦！

经过紧张的筹备，云南石锅鱼店山西路军人俱乐部店9月18日终于开业啦！开业期间大酬宾，老板决心赔钱赚吆喝！除酒水外，全场消费满100送100，满200送200，多吃多送，上不封顶，真是超级的实惠。就是送的券也是全场除酒水外通用哦！美食家们赶快拨打83315699，可千万不要错过哦！云南石锅鱼山西路军人俱乐部店就餐环境宽敞、别致、大气而有特色，非常适合家人朋友小聚，就是宴请也是很有面子的。

说起云南石锅鱼，熟知的老饕们一定是馋得口水直流，太美味！太有特色了！云南石锅大胆创新，可说是开



全国先河，山西路军人俱乐部的云南石锅鱼从云南引进石锅为器皿精心烹制美食，可说是让南京市民大饱眼福和口服了。

云南石锅鱼因为集“奇、怪、珍、味、特”五大特点，在全国开到哪火到哪，受到太多美食客们的热爱。这不，山西路军人俱乐部的云南石锅鱼开业以来前去尝鲜的食客络绎不绝，石锅鱼备受青睐绝对是有道理的。

石锅古今一绝，采云南奇石为料浸于秘制米水中，后凿釜精雕成锅，这是“奇”；不用柴，不见明火，不用电，蒸汽饮食最健康，草帽当锅盖，这是“怪”；石锅用秘制米水经数十天内外浸泡而成，经高温后会自然发出极不寻常的氮，具有养颜、防癌、强身健体、延年益寿的养生功效，这是养生之“珍”；汤味之美，以蒸汽加温，以草帽为盖，确保绿色环保、原生态，以清水伴食物入锅，不加油和味精，配料之中特别加入了数十种名贵药材，蒸汽升腾间，炖出的是高蛋白，营养不流失，汤鲜味更美！由此可见其中滋味不止一“妙”字了得。这是“味”；源于清朝雍正年间，宫廷配方秘制传，科学营养深精配，石疗食养精气神，石锅蒸汽顷刻间，雾气缭绕。仿佛腾云驾雾、飘飘欲仙，如临仙境之感，故有“食尝石锅宴，貌似做神仙”之说！这便是“特”。

这个集万千“宠爱”于一体的云南石锅鱼山西路军人俱乐部店，真是人见人爱哦！

Day6



去大酒店享受奢华自助餐

主推菜肴：三文鱼

特色：住宿配套 装修豪华

价格：168元-198元/一位

来自：诺富特酒店

位置锁定：玄武区玄武大道699-35号徐庄软件园9号

推荐理由：三文鱼采用纯粹西式做法，传统刀切、煎、烤、炸工艺，让你在此犹如处于异国他乡的错觉。用餐环境优美，装修豪华，除了三文鱼之外，多国美食应有尽有样样齐全。酒店地处城市外围，环境优美，空气清新，如果能在此住宿一晚，价格也不贵，但是同等服务和设施在其他酒店价格却要四位数哦！

Day7 吃斋菜，清肠又养生



主推菜肴：素面

特色：毗邻氧吧 修身养性

价格：人均30元

来自：深松居素菜馆

位置锁定：灵谷寺路2号
中山陵园灵谷寺景区内

推荐理由：其实在这里吃饭已经不是单纯的吃饭了，而是一种置身森林氧吧的感觉。“糖醋排条”不是排骨，而是土豆，除了价格略贵之外，菜和面其实都非常清爽、可口，也很新鲜，素油烧制的也让人不觉得油腻，味道咸淡适宜。

昂洁



云南石锅鱼
Yunnan Stone Fish

9月18日盛大开业

全场消费满100送100.

满200送200，多吃多送，上不封顶。券可累计使用，全场通用（酒水除外）

订餐热线：83315699、83310799
地址：中山北路103号（山西路军人俱乐部内左侧尚城购物3楼）



山西路军人俱乐部店

云南妹子请你吃特色火锅喽！



龙宫大酒店

恭祝全市人民国庆节快乐！

“龙宫的鱼龙宫的虾，吃了忘回家；龙宫的虾龙宫的蟹，吃了还想它。”在孩童天真的吟唱声里，咀嚼快乐美味。活鱼、鲜虾、蟹将、玉蚌……欢腾的水族们齐聚龙宫大酒店，当香气游走唇齿之间，享受到的不单是人间烟火，更是一种叫做“幸福”的滋味。



龙宫香辣蟹
龙宫炭烤野生大鲤鱼
龙宫龙虾
龙宫活鱼锅贴
金湖芋子

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

和 燕 路 店：和燕路508号(公交8、122、125、64、74路太平村站台下即到) 订餐热线：85331508、85338508