

家乡味道 贫富尽欢的美食

老字号狮子楼的三种味道

有那么一种食客，喜欢吃，寻遍大街小巷，只为品味人间美味，“吃”心不足；有那么一种店家，醉心吃，遍寻天下美食，只为奉上精美料理，痴心不改。当这样的食客和这样的店家相遇时，便真是吃喝的最高境界了。在食客心目中，南京餐饮老字号中狮子楼就是这样的去处了，除了狮子桥美食一条街上那家素有“京苏菜肴第一楼”美称的老店，奥体中心的金狮楼，三牌楼大街的粤度大酒店，都是让食客从寻常的“吃”处入手，给食客耐人寻味的体验，每一家店都让食客品味出不同的滋味。



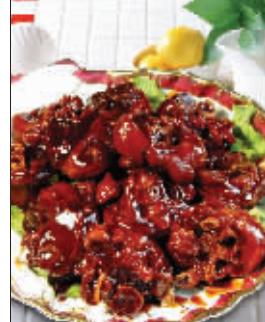
狮子楼是湖南路狮子桥美食一条街的标志性店家

狮子楼：南京味道

古人常说“江南的美食最能豢养食客的胃”，专做老南京菜的狮子楼一直专注于京苏大菜，深谙南京人的美食哲学。凭借着“南京家乡菜”在全国各大类型的菜肴比赛中为南京屡屡夺冠，狮子楼里的南京菜一直在外面名声很响。

最近，狮子楼刚换了新菜单，冒出来100多道精工细作的南京菜。新菜围绕着酸、辣、臭做足了文章——甜不如

酸，狮子楼的金针过桥肥牛、开胃酸汤鲜鱼、酸汤鱼榄锅等都酸得恰如其分，令人心醉；鲜不如辣，辣味在南京大行其道近半个世纪，木桶腰润、香辣油泼虾、剁椒鲜鱼翅等几道名菜，颇具大家风范；香不如臭，南京人对臭豆腐这类特色美味的钟情与狂热由来已久，狮子楼一道“金陵臭万年”，让食客知道臭到极致也是一种享受。



家乡菜做法，一如既往地以100多道“3元~38元”的南京家乡菜倾情奉献。菜肴的品种和品质稳步持续地翻新和提高，不变的是那一如既往的实惠与亲切。门庭、环境、服务、菜肴和价格，众多优势，让“金狮楼”一跃成为2008很多新人的新婚首选之地。

金狮楼：乡味亲切

在河西奥体，狮子楼还有自己的姊妹店——金狮楼。这座从外观上看宏伟现代，里面却一派明清风格的酒店，做的就是地地道道的南京家乡土菜。

金狮楼的原料都是精选南京五郊四县最新鲜的时令菜肴，烹饪也是朴实无华的纯正

粤度：中西合璧

去年，狮子楼在三牌楼大街开出正宗广东风味粤菜的粤度大酒店。

在粤度，食客突破了粤菜就是“鲍鱼翅”的寡闻，特色广式点心、拼盘、菜肴、汤煲加起来林林总总有五六百道品种。尽管早就听说粤菜的装盘中西合璧，精美大方，然而百闻不如一见，能在酒店大厅随便点上道菜肴，上桌就光艳照人，不忍下箸，非“粤度”莫属。鳗鱼汁烧骨、鸡汁鲜菌竹笙、草菇烧汁牛仔



肉、美极泡椒墨鱼仔、香煎银雪鱼、辣汁葱爆蹄筋，每一道菜肴不仅营养搭配均衡，更是花红柳绿，让食客的眼睛和嘴巴一起享受。



木桶腰润

食讯

曙光新渔港推出春季食补



虫草炖老鸭

随着生活水平的不断提高，人们对食疗滋补的意识也日益加强，春季到来，曙光新渔港现隆重推出春季特色食补菜肴活动，推出特色菜肴如下：

虫草炖老鸭：选用上等的珍贵冬虫夏草和天然养殖的光鸭，加入红枣、玉竹等珍贵药材，慢火煨炖6小时以上，具有抗氧化、抗疲劳，改善造血功能，提高免疫力，延缓衰老，平喘祛痰护肺、止咳，补益强壮，益寿延年的功效。

天麻炖猪肚：选用上等的天麻和猪肚加入红枣等珍贵药材煨炖而成，具有治疗高血压，平肝益气，缓解平滑肌痉挛，缓解心绞痛、胆绞痛的作用，天麻尚有明目和显著增强记忆力的作用。

招牌手撕鸽：采用26~28天的幼嫩乳鸽加特殊调味料秘制而成，具有调节人体大脑神经系统，调理并强壮身体，有益于人体的储存和利用，维持肌肉和神经系统的正常功能，自古素有“一鸽胜九鸡，无鸽不成宴”的说法，其特点有“色泽红润，香味纯正，营养丰富，风味独特。

专做南京家乡菜 全国首家环保概念型酒店
金狮楼 南京风味家乡土菜展

电话: 58809777 86551888 金狮楼地址: 江东中路月安街1号

公交路线: (56,126,128路月安西街下即到), (14,48,82路所街下, 57,306路月安街下, 需步行几分钟)

3元特价菜

6元特价菜

8元特价菜

12元特价菜

18元-22元特价菜

梅菜干煸土豆丝
蛋黄馅白玉
香酥鱼龙骨
金陵酱鸭头(个)
椒盐小黄鱼(条)

老干妈酱双脆
萝卜丝康虾
椒盐土豆条
香炸臭豆腐
椒盐黄金粒

农家嫩百叶
腌菜花毛豆炒肉丝
椒盐皮蛋
韭菜炒豆皮
韭菜莴笋丝

金汁鱼翅卷(位)
三鲜脸皮肚
青椒笋片炒肚条
手撕咸鱼
韭菜豆皮

酸江豆鸡杂
农家炒三鲜
农家乐丰收
酸汤竹荪鱼圆
剁椒皮蛋
剁椒高山菜

粤度大酒店—专做粤菜的美食专家
南京最大的家常粤菜馆

粤度地处三牌楼大街，有各类包房80余间，大厅可同时容纳1200人就餐。
装修风格时尚、简约；就餐环境清爽、流畅。经营品种有正餐、酒宴、茶餐、便宴；休闲棋牌茶吧。粤度为您提供的是温馨、浪漫的时光隧道。

菜品有品味 菜肴好口味 买单低价位 请客有地位

明炉烧鸭28元/份



粤度大酒店



鲜人参炖乌鸡20元

荷塘素小炒22元

海底椰炖乳鸽22元



鲜虾琼山豆腐26元

粤皮酥萝卜12元

广东腊味蒸茄子20元



一口香28元

木瓜香芋煲32元

味皇酱兰盾鸡柳28元

粤菜 粤味 粤吃 粤好

订餐电话: 025-83439289

地址: 三牌楼大街63号

中华餐饮名店 专做南京家乡菜
狮子楼

创新精品南京菜

订餐电话: 83607888 / 83243282
地址: 南京狮子桥 29号 / 湖北路 78号

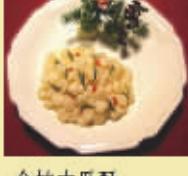
金牌狮子头

茜青蟹红

蒜籽烧鲶鱼

铁板靓鲜菇

雨水半杯芳香茶，
惊蛰一网“黄金甲”，
茶汤润肺“玉赏目”，
味压江南第一家。



金枕木瓜酥 3元/只
酸辣高丽菜 12元
极品鲜虾狮子头 16元/盒
沾水兔 26元
金针过桥肥牛 38元

金陵名菜狮子头，
大头小头荤素头，
南头北头找源头，
头头来自狮子楼。



芝士黄油焗红薯 3元/只
八宝QQ面 16元
鸡汁鱼面筋 16元
金陵双素 28元
麻花掌中宝 38元

清河河边野芦蒿，
弯弯水中嫩筐田，
一瓢香油浸体过，
满堂尽飘春味道。



港式鲜虾饺 4元/只
桂花蜜酿瓜果 16元
风味茄香鸡 22元
野菜煮蛋饺 32元
尖椒鸡 38元

小桥流水竹篱笆，
横船夹网把鱼抓，
蒜籽随烟香飘远，
河鲜留唇惹百家。



狮楼开胃碟 9元
凉瓜酿咸蛋 16元
港式炒面 22元
咸香江白鱼 38元
铜锣芙蓉大鱼丸 38元

头带遮阳小花帽，
一袭金枝显妖娆，
身怀千种长生素，
惹得食仙尽折腰。



9元
16元
22元
38元
38元