

食话实说

细品南京美食

食探

世纪缘,用豪华婚宴见证爱情!

七夕、奥运……八月喜事不断,俗话说,“人逢喜事精神爽。”可不是,精神好,胃口就好,吃嘛嘛香。在这喜庆的八月里,酒楼也是人气鼎盛。一向对吃很挑剔的南京人,想在这个盛夏去感受这座城市里原生态的味道,就像这座城市一样,时尚里透着古色,古色里不乏时尚。在百花争艳的美食圈内,南京菜符合了这样的高要求,它凭借着创新潮流的美食理念和六朝文化的厚重积淀脱颖而出。



金牌狮子头

中石狮子的头,外形如金色狮发飘逸,装入盘中狮子头随盘动而颤动,色泽诱人、香气扑鼻。

红烧口鱼更是狮子楼里的一绝,它在狮子楼大厨精心烹制下,将“鲜”字展现到了极致,轻轻拨开鱼皮,露出雪白的肉质,看不到半根鱼刺,让不会吃鱼的人也可以放心大胆去尝;尝一口,鱼肉几乎入口即化;蘸上盘中的卤汁,鲜醇的味道让身体的每个细胞如沐春风。

东山广联老鹅味美

会吃的南京人早就对“东山广联老鹅”有所耳闻,只是一直未能让更多的南京人有幸一见它的“庐山真面目”,现在姗姗来迟的老鹅店在三牌楼开业了,终于满足

了广大南京食客的尝“鲜”要求。东山广联老鹅是南京唯一一家老鹅入选《中国名菜大典》的名菜,可谓“来头”不小!

为了回报广大食客,老鹅店再度重磅出击,突破性地推出酱香老鹅、十三香老鹅、浓汤老鹅、干煸老鹅等全新口感,令喜欢猎奇的食客找到了新亮点。大块的鹅肉,大块的土豆,红烧加辣椒以及各种吃不出来的香料,视觉上已经颇具震撼,令人迫不及待一尝为快。尝一口,鲜、辣,其间还有一丝丝神秘的清香。店内喧闹无比,食客都在大吃大喝,无所顾忌,看来只有大碗喝酒大块吃肉的气魄才能衬得上面前的这盆老鹅。

实习生 夏璇

狮子楼力造精致南京菜

这不,有着三百多年历史、享有“京苏菜肴第一楼”美称的狮子楼可是为南京菜做好了准备,义无反顾地将实惠和热情留给家乡父老。

“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。”“金牌狮子头”是狮子楼里的招牌菜,其形如中国古典园林

虾公馆:用心做好每件“小事”

自从十三香、红烧龙虾引发了南京人吃龙虾的风潮以来,这两种口味渐渐被南京人淡忘。在龙虾流行了近十年后,其早就不是当初单一口味打天下的格局了,如今的龙虾风潮应该如同虾公馆的宗旨一样:一虾一格,百虾百味。

虾公馆集口味龙虾、冰镇龙虾、土家龙虾、干煸龙尾等几十种不同的口味于一身

成为南京龙虾之最,形成如今这丰富多彩的专业龙虾宴。在许多商家大叹龙虾已经明日黄花,辉煌不再的时候,虾公馆的龙虾一日比一日火爆的盛况,也迎来虾公馆扩张的良好基础,面对20多家想要合作加盟的商家,虾公馆并不看重合作者的经济实力,而是看重合作者的素质,做事是否认真,从而挑选5-6家。虾公馆在重点抓

菜肴品质和服务质量的前提下注重企业的文化内涵应该是虾公馆成功的关键,如今的虾公馆已建立了自己的图书馆,营造更多员工学习的氛围,虾公馆还从每月的营收中拿出几万元用于丰富员工的精神生活,提高员工的福利,定期组织连锁店之间前厅和后场的经验交流,难怪有人说虾公馆在用心做好每件“小事”。

江宁金色世纪缘奥运年内承办的几场超豪华阵容的婚礼,不仅让新人们铭记终生,更是以卓越的口碑成为南京豪华婚礼的一个典范……

关键词:浪漫

百家湖畔的自然风光

伟玲婚礼在不丹举行,国际上许多明星结婚也都倾向于到一个风景怡人之处,豪华婚礼的首要因素就是自然风光。所谓天然去雕琢,有了百家湖畔的山水,再巨资铺陈鲜花是很多有钱人在“金色世纪缘”举办婚礼不约而同的嗜好。布置了浪漫的超大面积婚

礼通道,小卡车拖上一车子鞭炮和礼花,堆放在湖边的空地上,夜幕降临之前让人点燃,那冲天的喜庆、震耳的喜悦,浪漫到令每一个路过的人都注目向往。

关键词:菜肴

年薪130万元名厨亲自掌勺

世纪缘这次是花了大价钱从香港、广州、上海高薪聘请了名厨,总厨更是为影视歌星、亿万富豪们料理过盛宴的特级名厨,寻常材料也能够烹饪出非一般的滋味,当然如果婚礼上需要燕、鲍、翅等名菜名点,“金色世纪缘”也绝对

会给您带来惊喜。

关键词:环境 气势恢弘的南京第一厅

门庭气派,迎客厅豪华,独一无二的“南京第一厅”,800多平方米没有一根柱子,挑高目测十多米,布置得炫丽多彩,整个厅都在百家湖中,四周环水,仿佛是一颗水中明珠。温柔夜色中的金色世纪缘,璀璨的灯光仿佛是“金凤凰”斑斓的羽毛。一进婚宴厅的大门,眼前环形的场面气势恢弘,璀璨的水晶灯美得令人心醉,百家湖的美景跃窗而入,可容500人齐聚一堂。

食讯

以源自长寿之乡如皋农家菜为主打的都市村庄位于程阁老巷黄金地段,让人们更便捷地享受美味,加上奥运期间特别推出的多重惊喜,使之成为奥运期间炙热的美食好去处。

都市村庄在如皋有着自己专属的绿色作物生产基地,多年来主营新鲜、绿色、无污

“都市村庄”特惠不断

染的如皋家常菜,以其乡村特色风情诠释着“长寿之乡”的动人滋味。这里很多招牌菜令人津津乐道,村庄秘制老鹅、村庄大鱼头、糯米团烧仔排、蟹黄鱼圆、苏北豆制品系列、杂粮系列、自腌咸货系列等,每一道都回味无穷。在菜肴烹饪上,少炸、少味精、少鸡精,

讲究科学营养,追求口味纯正,是真正的绿色美食。

吃龙虾、看奥运,红红火火,都市村庄“大厅吃龙虾送龙虾”,“桌桌送啤酒或饮料,雪津精品啤酒特价3元/瓶”,都市村庄超大屏幕直播奥运,让人们掌握奥运战况的同时,边品美味边享实惠。

珍宝假日饭店荣装庆周年

南京珍宝假日饭店,河西新区一颗璀璨的明珠,是按国际化星级标准花巨资打造的又一现代化豪华酒店。恰逢全国上下喜迎奥运盛事,珍宝假日饭店也将迎来它一周岁的生日,在这喜庆的日子里,珍宝假日饭店实行重大举措,空前酬宾,答谢宾客。

特色餐饮,特色活动

珍宝假日饭店策划了与宾客互动的“抽奖活动”,餐饮消费满1500元以上的宾客均可参加抽奖活动,中奖者,奖品丰厚,未中奖者也将获得纪念品一份。抽奖之外,店庆期间到三楼豪华包间消费,可享受8折优惠。

温馨客房,抽奖酬宾

珍宝假日饭店六到十二层为客房,有单人间、标准间、豪华套房等172间,设计考究有品位。店庆期间,客房专门设立“抽奖活动”,凡入住酒店的自来散客凭房卡均可参加抽奖活动。店庆8月16日~9月16日,每天都可抽奖,奖品丰厚诱人。

东山广联老鹅是南京唯一一家老鹅入选《中国名菜大典》的名菜

“东山广联老鹅”荣获南京市第一届美食节“金牌名菜”奖

南京 东山 广联老鹅店

广联老鹅店三牌楼店

开业酬宾

活动截止日期: 2008年8月31日

老鹅点2份送1份

招牌菜

东山广联老鹅系列:广联红烧老鹅:香浓适口,经典回味 广联酱香老鹅:咸甜香醇,酱汁入味 广联浓汤老鹅:汤汁浓厚,鲜美绝伦 广联干煸老鹅:外酥里嫩,辣香回肠 广联十三香老鹅:麻辣鲜香,回味无穷

东山广联骨头汤:汤浓味醇,营养丰富

三牌楼店:三牌楼大街63号 电话:83439289

江宁店:东山镇北沿路11号 电话:52184135

大厅可同时容纳300人,承接各类生日宴、婚宴、家宴等喜宴,企业团体聚会,旅游团队宴等

- 8桌以上9折优惠
10桌以上8折优惠
15桌以上7.5折优惠

专做南京家乡菜

狮子楼

精品南京菜

宋元明清狮子楼

中华餐店

京苏淮扬看家菜

- 美极手撕兔 6元/根 一品金瓜盅 8元 极品鲜虾狮子头 16元
西施豆花 18元 海底椰炖乳鸽 18元 橄榄肉碎炒回角豆 26元
木桶蟹黄珍菌 28元 珍菌铁板烧 32元 木瓜小炒皇 38元
干锅香牛鼻 38元 酸汤脆鹅肉 38元 木桶八爪鱼 38元
铜锣蒙古牛肉 38元 铜锣鱿鱼须 38元 过桥蟹钳肉 38元
美极鸭脸 38元/10只 特色炭烧肉 42元 酸汤虎尾 48元
酸萝卜煨牛腩 48元 翠笋河虾 48元 葱焗乌参 68元

金牌狮子头

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。



雨花江虾仁

雨水平杯芳香茶,惊蛰一网“苦金甲”,茶汤润肺“玉赏目”,味压江南第一家。



茜青鳝红

清清河边野芦蒿,弯弯水中嫩鳝团,一碗香油浸体过,满堂尽飘香味道。



剁椒鱼头王

火红光鲜的剁椒,围绕若美味的鱼首,呼唤鲜香辣味,怎不叫人食得其爽!



订餐电话: 83607888 / 83243282

地址: 南京狮子桥 29 号 / 湖北路 78 号