食探

金人来:高淳蟹香飘满园

足不出城品固城湖大闸蟹

秋高气爽,美食圈里最具人气的无疑是大闸蟹了。这一季,从绿色无污染的高淳固城湖畔走出来的金人来大酒店倾情献上最为肥美的高淳固城湖大闸蟹,让南京的食客足不出城也能品上正宗的精品螃蟹。

凭借着绿色、营养、风味独特地道的老街高淳菜,金人来在南京掀起了一股高淳菜热潮,更是赢得了“想吃高淳菜,请到金人来”的美誉。大闸蟹上市的季节,金人来更是当仁不让,端上优质固城湖螃蟹这道美味,再次掀动美食热潮。据了解,金人来在高淳拥有500多亩生态养殖基地,强大的捕捞、种植队伍保证了优质蟹源的供应,每天,金人来用专车供应南京市区内的各个分店,优良的苗种、优质的水源、优美的环境,使金人来的螃蟹具有肉质细腻、脂红膏腴等特点,是招待亲朋好友的绝美佳肴。此外,金人来还持有“固城湖螃蟹特许经销商”的资格,在南京市区还有多家螃蟹直销点,让消费者不出南京城就能品尝到最优质的螃蟹。

驾驭非凡,体验顶级

F1赛车精彩亮相 索菲特钟山高尔夫

近日,“F1激情之旅”全国七城市巡展活动正式启动,活动以展示ING雷诺一级方程式车队的1:1赛车模型为亮点。2008年9月19日,索菲特钟山高尔夫酒店作为南京站的首个巡展地点,在酒店大厅展示了ING雷诺F1车队的现役赛车模型,熠熠生辉中遐想驾驭驰骋,在南京亲身感受F1赛车的非凡魅力。

当晚,全球领先的金融服务集团ING集团在索菲特钟山高尔夫酒店举办了F1主题交流晚宴,邀请各界人士齐聚一堂,共同体验赛车文化,感受F1的热力与激情,为广大赛车运动的爱好者提供交流的平台,也藉此向更多中国消费者推广ING的品牌精神。

食讯

新街口聚宴艳阳红

盛事连连的金秋,怎么过都觉得舒坦,中秋节小长假后又将迎来国庆七天乐,一定要趁这个机会血拼换季的衣物和生活用品,当然更要让嘴巴好好享受……首选之地当然非繁华似锦的新街口莫属,不过说到吃,无论是家庭聚会、朋友聚餐,还是家里来了贵宾要宴请,都强烈推荐明瓦廊倍受白领们青睐的人气美食艳阳红大酒店。

中国是礼仪之邦,亲朋好友间常走动也是节假日的重头戏,说起来长辈们最舍不得出来吃饭了,不过今年中秋节在艳阳红聚餐的家庭里不少主妇都对这里的菜肴和价位赞不绝口。艳阳红本季度“我家厨房之街坊菜”又有数十道特价美味……秋满蟹肥时分还特别推出10元每只的清蒸大闸蟹。除此之外,精选瘦型鸭加以多种蔬菜汁腌制,加当归、干参入料独家推出滋补美味的艳阳红香烤麻鸭,有微辣和麻辣两种畅销口味,鲜辣酥香、皮脆肉嫩、口味独特。更令人惊喜的是,8元每半只的艳阳红香烤麻鸭可与特价菜、特价清蒸大闸蟹同时享用。

固城湖螃蟹热销“金人来”

这个时节,关于吃,都离不开螃蟹主题,而且在南京最受欢迎的依旧是正宗固城湖螃蟹,难怪最近“金人来大酒店”如此热闹,人们都是慕蟹而来……

金人来满足不同的食蟹情结

一壶温热黄酒、一碟姜末拌醋,一对热气腾腾的固城湖螃蟹捆绑上桌——对大多数南京人来说,这可是秋日里不可多得的“美景”。南京人越来越“求蟹若渴”,不仅常常喜欢在家里考究地摆上一桌,这两年更是热衷跑到蟹产地去吃“原汁原味”。“金人来大酒店”是固城湖螃蟹特许经销商,在高淳和河西奥体的分店,分别满足了人们长假期间效游尝蟹、酒店聚蟹或购买回家后自己品蟹的不同需求。

金人来教你挑选固城湖螃蟹

如今“固城湖螃蟹冒牌货不少”是众所皆知的事情,“金人来大酒店”提醒广大市民,挑选时一定要睁大雪亮的眼睛,再而三地重复一下四大特点:青背,蟹壳成青灰色,平滑而有光泽;白肚,贴泥的肚脐、甲壳晶莹洁白,没有黑色斑点;黄毛,歇腿的毛长而黄,根根挺拔;金爪,蟹爪金黄,坚挺有力,放在玻璃上都能八足挺立,双螯腾空。到“金人来”团购固城湖螃蟹,品质保证,价格更实惠。

“正宗固城湖螃蟹”团购热线:86535677、87761099、66862107

★高淳店:高淳双牌石东大街2号
订餐电话:57852777
★汉中门店:汉中门大街胜棋里7号
订餐电话:86658677
★河西店:建邺区雨润大街19号(双河园)
订餐电话:87761077