

# 世纪缘:十年来菜价变化不大



金色世纪缘婚宴厅

如今的都市人生活节奏越来越快,亲朋好友能够聚在一起的时间越来越少,碰上重大喜庆节日都会到饭店。然而有意思的是,市民管小姐近日到新街口某酒店订餐,因为酒店工作人员疏忽,拿出一张“10年前的旧标准菜单”,在管小姐的要求下酒店方竟然

就按这个菜单出菜了。事实上对比来看,在物价飞涨的今天,这家酒店10年前的菜价和现在的菜价变化并不大,这到底是怎么回事?

国庆长假期间,市民管小姐到新街口世纪缘大酒店订餐,想为自己的父亲摆个10桌寿宴,结果因当天酒店生意爆满,工作人员拿出一张10年前的标准菜单,管小姐觉得特别实惠,当下付了定金。

世纪缘新街口店的工作人员发现自己的失误后,第一时间联系上了管小姐,他们表示新旧两份标准单上一样价位的菜肴原料和优惠活动都差不多,只不过在一些菜肴的

烹饪手法上有很大差异,得到管小姐要坚持用“旧菜单”的认可要求后,世纪缘新街口的工作人员为寿宴上了一席怀旧菜,宾客赞不绝口。这件趣事中,最令他们津津乐道的是,以前一直觉得世纪缘的菜肴实惠,没想到竟然10年都没怎么调价,实在太意外了。

餐饮界竞争是残酷的,想想这10年多的时间里,有多少热点餐饮“火极一时”后销声匿迹?一个餐饮品牌,走过10年的历程,依旧能够保持火爆人气,这本身就是一种奇迹。用世纪缘管理人员的话来说,一定要说有什么秘诀,那就是挤干价格水分,舍得让老

百姓放开肚皮去吃。

的确,不少世纪缘的忠实消费者表示,之所以习惯性地来这里消费,最主要的就是踏实放心的菜肴品质、熟悉的环境以及亲切的服务。

回顾世纪缘餐饮连锁品牌十多年的成长历程,很多大手笔的行动让整个业界为之震动。世纪缘是南京首家推出以“菜肴成本+加工费”模式经营的酒店,也是首家推出平价江鲜以及南京首家明档式点餐的酒店。数年前,全国都在围绕着“开瓶费”大做文章的时候,世纪缘出击,开出了南京酒店内首个“酒水自助超市”。

# 福亿祥:红膏蟹·江鲜美食节开幕

金秋正是菊黄蟹肥的季节,为答谢新老客户和各界宾朋,香港福亿祥酒楼隆重推出的“红膏蟹·江鲜美食节”盛大开幕!

福亿祥红膏蟹产于盐城与兴化之间的大纵湖,早在明清时代就已名闻天下,保持了自然健康之品质,被誉为蟹中极品。

兴化的红膏蟹,妙就妙在“膏”上。兴化红膏蟹颜色纯红,雄蟹膏红似火,而周围的蟹脂则白腻如玉,即使放在亮光处,也绝对看不到一点透明的地方。雌蟹蟹

黄则酷似黄金,还汪着一包黄中带红的蟹油。吃在嘴里,膏脂肥软嫩滑,蟹黄则肥腴香鲜。

秋冬季节是品尝江鲜的最佳时机,为了保证原汁原味,香港福亿祥酒楼将采取直运的形式从江边运回原材料,白鱼、鳊鱼等由名厨打理浓汁、红烧、清蒸等各种吃法,即使是最刁的人也会满意而归。

此外,即日起至11月30日,福亿祥酒楼秦淮店还推出了888元一桌的双休特惠家宴。

# 好好好家常菜馆宴会火爆的理由

入秋以来,笔者应邀到水西门大街83号的好好好家常菜馆参加亲友的宴会多达四次,这引起了笔者的兴趣。为何很多人要在好好好家常菜馆订办宴席呢?经笔者观察、亲友介绍及店家详解,笔者终于找到了答案:这里提供免费停车场,便于食客停车;内部就餐环境舒适典雅上档次,让办宴会者感

觉有面子;酒店的标准化服务,服务员的星级化服务,让食客感到温馨舒适……当然,最主要的还是菜肴的口味、质量及价格。参加宴会者,人人都竖大拇指,个个都说“好好好”,这足以说明这家店的菜肴口味鲜美独特,不同凡响,而价格更是实惠得让您喜出望外。这里的宴会标准从488元/桌到1088元/桌,可以满足不同的需求,特别适合举办20桌以内的各类宴会。

乘兴,笔者给您推荐三款宴会标准:①488元/桌/10人:您的亲朋可享用八道凉菜,十六道热菜,还可享用酒店赠送的点心,鲜榨果汁,果盘及10只价值280元的固城湖螃蟹,细算一下,您的实际消费已达832元/桌,而您只需

要花488元/桌,您说这能不让人动心吗?②1088元/桌/10人:您只需花费1088元/桌,您的亲朋就可享用八道精美凉菜,包括野生甲鱼,基围虾,蒜茸蒸扇贝,金凤鱼,金凤鱼,金色鲑鱼等在内的16道热菜,还可享用酒店赠送的点心,鲜榨果汁,果盘,92法国马得利1瓶及10只价值380元的固城湖

螃蟹,仔细一算,您的实际消费已达1742元/桌,可谓“里子面子”都有了。如果您不需要酒店的赠品,还可以参加酒店的“每满三桌,另送一桌”的活动。如果您想有更详细的了解,最好亲自到水西门大街83号(水西门大桥向西50米)实地考察,或打电话86617928咨询。

百余种海鲜珍馐 畅享无限 荣获江苏省10大最受欢迎特色餐饮

## 鸿霖 德基店周年庆三店喜送大闸蟹

www.51hlms.com

- 即日起在鸿霖各店消费148元标准餐,即可每人赠送大闸蟹1只! 活动时间:11月11日~11月25日
- 电话订餐送沙田乳鸽、帝王蟹腿活动同时进行,限山西路军人俱乐部店(限前20名打电话订餐的顾客,每桌赠送一份。)
- 过生日满四免一活动在鸿霖各店继续进行。(11月30日截止)

以上活动均可同时享受,活动具体详情,请拨打以下订餐电话。

# 吃火锅到阿歪®

以贵湘一绝、味道风溜溜为独特口味的阿歪火锅,凭借其“味道就是不正”独有特色吸引了众多金陵美食家!如今,吃火锅到阿歪,已经成为一种时尚。

直营店:汉中路金轮大厦旁 84716777 特许店:洪武北路115号 86205777 特许店:集庆路宏安大厦 85958777 特许店:大厂杨村路48号 58399777  
 特许店:迈皋桥地铁站旁 85629277 特许店:江宁胜太西路38号 52146707 特许店:石门坎100号-甲 83369777

### 免费品尝券

冷面 12元

本券可在权金城湖南路店、韩山城山西路店、韩山城新街口店使用。每桌消费满100元以上,限用1张,现金部分可参加返券活动

## 韩山城 韩国食尚餐厅

HAN SHAN CHENG KOREAN BARBECUE

权金城 韩国烧烤·料理 한국고기

### 代金券 20元

本券可在权金城湖南路店、韩山城山西路店、韩山城新街口店使用。每桌消费满100元以上,限用1张,现金部分可参加返券活动

现金消费满100元,送135元餐券。

每桌送六味韩式小菜、大麦茶、水果盘、冷饮;

## 杨四龙虾 满湘楼湘菜馆

天气一下子冷了!南京的秋天很短,北风一起温度就骤降。唯一为天气兴奋的就是胃口。这些天,家家餐馆的生意都开始火爆了起来。而往年只在龙虾季节火爆的杨四龙虾也热闹了。说起杨四龙虾馆的名头,在南京人心里那是一块牌子。南京人爱吃也会吃,所以,龙虾上市的季节里,杨四天天爆棚,排队那也是再平常不过的现象了。而冬天的杨四,为什么也热闹起来了?

### 杨四龙虾 湘菜也诱人

因为季节的原因,杨四龙虾馆一直是做半年歇半年,趁着这个空档,杨四在龙虾上市时推出了“满湘楼”湘菜馆。那么多菜系为什么杨四单单选择做湘菜呢?说起这个,杨四老总张广庭说:湘菜如今在南京很受欢迎,相比较川菜的火辣和热烈,湘菜的辣来更加醇厚和徐缓。而南京做地道湘菜的馆子不多,湘菜馆子想被很多人爱上、拥有好口碑,那菜品就一定要正宗且对味。一旦爱上,那就绝对忠诚。杨四湘菜厨师的手艺颇有特色,这就是杨四有信心做好湘菜的原因。

所谓精品湘菜,门口牌容易,杨四的名气很大,所以,这次做湘菜,杨四也是秉承一贯的严谨作风,把湘菜做的地道美味,精美的菜肴,剁椒鱼头、口味系列、毛氏红烧肉、小炒肉……道道湖南人斩钉截铁的赞美,看了就口齿生津,至于是不是正宗美味,你吃了下次还会再来。

### 开业,优惠到底

28元钱一份鱼头!看到这样的价格,很多人难以置信,在湘菜馆里,一份普通的鱼头单点都要五六块钱,而杨四把二斤多重的鱼头直降到28元,就是在开业之初对食客的馈赠。味道当然是没话说,鲜、嫩、滑、香,让人垂涎三尺,别的菜也统统比平常菜价下调了50%。杨四龙虾做口味,满湘楼也一样!我们要做南京人最喜爱的湘菜馆,刚开业,欢迎大家来尝尝!”

地址:中山南路234号(三元巷车站旁)地铁张府园站下向北50米  
订餐电话:86991777 84463698

湖南路店:湖南路18号苏宁环球购物中心7楼 025-83303338(狮子桥口对面)  
 山西路店:中山北路105号中环国际大厦4楼B区 025-83307722(军人俱乐部内)  
 新街口店:汉中路8号金轮天地购物中心3-4楼 025-84701166(金鹰对面或沈举人巷进)