



纪念单身的节日，不是顾影自怜，而是更要对自己好一些。对得起自己，首先要对得起自己的胃。平日里，八大菜系尝遍，节日时，到异国风情的餐厅赶赴美食之约，演绎不同版本的心情，也是别样的精彩。足够浪漫的音乐，异域的美食、惬意的环境、迷梦般的灯光，还有心跳的偶遇等待你的来临。情之所至，不妨自己学着动手，也是节日里对自己的一个奖励。

一个人尝尽多国美食

法国版

奶酪的法式浪漫

世界三大美食之中，法国美食即占有一席之地。法国美食的特色在于使用新鲜的季节性材料，加上厨师个人的独特调理，完成独一无二的艺术



诱人的法国美食

佳肴极品，在视觉上、嗅觉上、味觉上、触感、交感神经上，都是无与伦比的境界。南京目前有两家索菲特旗下的法资五星级酒店——索菲特钟山高尔夫和索菲特银河，都可以品尝到地道的法国美味。

作为法国美食的象征之一——法国的奶酪多姿多彩，每个地区都因地理人文因素的不同而拥有自己独特的奶酪品种。到进口食品专卖店买上一块，回家边切边品味，也是一个不错的主意。

泰国版

摇曳在唇边的诱惑

最近两年间，泰国餐厅在南京也成了一股不可忽视的力量。早些年就扎根狮子桥的金禾泰仍然健在，1912的泰煌也不缺少拥趸，许多茶餐厅都能捕获到咖喱的香气，最近两周，侨鸿皇冠的环球自助餐厅也在举办泰国美食节。泰国美食忽如春风袭来，撩拨着南京食客的胃。

泰国美食素以辛辣、酸甜著名，恰到好处地融合了东方

和西方的烹饪精髓，形成独特的美食文化。香茅、咖喱、鱼露、辣味叶等热带特色香料、酱料、调味料，配合五彩缤纷的热带鲜果，赋予了泰国菜酸辣、刺激又香甜宜人的风味。侨鸿泰国美食节的所有美食，都是由来自曼谷的客座名厨团队亲自主理。鱼头沙律、泰式帕囊虾、绿咖喱海鲜面……一道道美食，令人口齿留香，回味良久。

德国版

啤酒，很德国

南京人对于德国美食的认识，或许还是来自几年前的“中德南京之行”的活动，作为那次盛事的产物，百年品牌宝莱纳啤酒西餐厅也在南京扎下根，并已成功经营了一年有余。

一提到德国美食，马上令人联想到香肠，德国的香肠使用单一原料却能变化出千百种的配搭，让人垂涎。这样的美味也可以在进口食品店里买到，回家慢慢品尝。此外，德国美食的另一个代表——啤酒也是不能不提的。宝莱纳提供的啤酒来自德国，原汁原味

的啤酒直接从酿酒设备倒入您的酒杯中。

意大利版

经典的意大利面

意大利面几乎是经典“单身”食品，村上春树笔下那些孤僻的男主人公，就对意大利面的酱汁特别讲究。



《触不到的恋人》中，孤身一人的全智贤也做起了意大利面——原来煮得正好的面条扔到墙上是不会掉下来的。

在南京，也是有贝拉那波利这样地道的意大利餐厅的。餐厅大厨特别推荐了意大利面条，给单身的男男女女们奉上一道节日的美味。

本版撰文 黄建军

魔力美食增加桃花运



资料图片

你知道吗？每样食物有不同的营养成分，也会有它无形中的一些气场，多吃某些食物，人的气场也会随之而改变，现在，就让我们来看看，哪一些食物可以让你的恋爱运UPUP!!

面包

面包含有很多糖分与维他命，现在市面上的口味也很多变，尤其是含有水果的面包，更是面包中能增强爱情运的面包口味之一，吃起来甜甜酸酸的，那就正是爱情的滋味吗？多吃一点面包，可以增加你的放电能量，想要对喜欢的人放电时，就吃个面包补充能量吧！

意大利面

意大利面有许多我们五行八卦中所说的“风”气，所以没什么约会运的人可以多吃，这样的话，良缘就会乘风而来，特别是宽扁面唷！

拉面

拉面在我中国人的说法，是“阳”气很重的一种主食，若你常吃拉面就会在无意中把缘分拉近你自己一点；但是，如果一直吃而不换别的东西的话，缘分反而会离你而去！所以千万不可以贪心，要适可而止。

啤酒、香槟

饮料可以帮助你有个浪漫的邂逅，不过要适可而止唷，因为啤酒香槟也是会喝醉人的，在喜欢的人面前出现丑态，这也不是你所愿意看到的吧？

果汁

想提高约会运的人可以试着喝喝柑橘类的果汁，通常这一类的水果都充满了丰富的维他命C，多喝一点让你看起来更为漂亮，变漂亮的你还怕没人约吗？若你厌恶悲观的自己，想重新改造一下，可以喝苹果汁，让自己看起来神清气爽，摆脱悲情！

立冬 古越龙山绍兴黄酒开酿



敬献祭品、恭请酒神、宣读祭词、上香祭拜……7日上午，古越龙山绍兴黄酒开酿仪式拉开序幕。立冬，是绍兴黄

酒开始投料发酵的日子，从立冬到来年立春，只有此时段适合做黄酒，称为“冬酿”。 “天地造化，醇醪之兴。古越氤氲，地沃水灵。稻作葳蕤，曲米遂生……”在充满原始气息的鼓乐舞蹈《祭酒神舞》中，古越龙山董事长傅建伟认为，开酿仪式，是非物质文化遗产——绍兴黄酒酿造技艺的“活”的展示。祭拜酒神，包含着酿酒人对天地神的敬畏，善待自然、和谐共处，这也符合绍兴酒中庸、和谐、圆润的理念。

黄酒是世界三大古酒之一，明清时期曾风靡全国。近年来，随着经济的崛起，以及古越龙山等大品牌的创新发展，黄酒业得到快速发展，销售每年以20%的速度增长，并走向全国。俄罗斯前总统叶利钦曾在他的自传《午夜日记》中写道：我们喝中国的黄酒：把盛着醇厚黄酒的小酒杯放在很烫的水中，只要呷上一口，略带甜味、暖洋洋的香气沁入肺腑，传遍全身……

“韩山城”里迷人的“韩式辣”

在寸土寸金的山西路和新街口CBD，高雅富丽的韩山城韩国食尚餐厅成为享用韩国佳肴的佳处。

韩山城韩国食尚餐厅，源自韩国的本土风味，豪华的装修档次，从韩国聘请的高级厨师、技师，进口的各种原料、设备，使消费者在韩山城体验到最正宗的韩式服务。

“辣”是韩国料理的主要口味之一，韩国菜的辣入口醇香，后劲十足，是一种迷人的“韩式辣”，且常多“冷辣”。南

京人多爱食辣，不妨亲去韩山城食尚餐厅体验一下韩国这种回味无穷的辣味吧。

去韩山城韩国食尚餐厅一品韩国美食，让红舞鞋在舌头旋转出味觉上的激越，而韩国景色的风华绝丽，便流淌在我们心间，呈现于眼前。记得进门时用力敲一下门口的吉祥鼓，咚咚的声音将给客人带来吉祥如意。

特色推荐：
铁板牛筋 金枪鱼泡菜汤 法式烤羊排

天然秘制高汤！火锅可以更健康！



凭此剪角可得
免费

锅底

寒风凛冽，又到了品尝火锅的好时节！11月1日，一茶一坐隆重推出健康豆捞火锅，给消费者提供更多天然、健康、美味的选择。八款独具特色的天然高汤锅底，全部选用优质食材，佐以各种滋补中药材，以秘制高汤精心烹制。口味独到，滋补养生，让火锅不仅吃得美味，也吃得更健康。

一茶一坐火锅，用天然高汤熬制锅底，精选世界各地的上等食材，添加多款天然滋补的中药材，只选用排酸牛羊肉，以百分百纯浆手工打制火锅丸类，用原汁高汤为客人续汤……我们始终坚持真材实料、原汁原味，让吃不仅仅是传统意义上的味觉享受，更体现一种对精致生活的品质追求。

八款天然高汤锅底：

有机菌菇锅、味噌豆花锅、昆布海鲜锅、药膳香鸡锅、胶原豚骨锅、川香麻辣锅、香茅酸辣锅、韩式泡菜锅



一茶一坐

八款天然高汤锅底 口味独到
滋补养生 吃得美味更健康

呼朋引伴一起来！

凭此券与亲朋好友至一茶一坐享用火锅该桌所有天然高汤锅底及酱料全部免费

- 此优惠券只可用于大陆地区一茶一坐餐厅
- 请在点餐前出示此优惠券，本券不能兑换现金且不能与其他优惠同时使用，每人限一券
- 此优惠券复印无效，每张仅限使用一次，餐品以实物为准
- 仅限部分时段供应
- 优惠券有效期：即日起至2008年12月14日止

网址: www.chamate.com 服务热线: 800-820-1909

中央商场店

TEL: 025-54738541

亚泰店

TEL: 025-57323676

1912店

TEL: 025-84500572

珠江路店

TEL: 025-51885555

中正店

TEL: 025-54738541

中正店

TEL: 025-54738541

中正店

TEL: 025-54738541