



一茶一坐推出豆捞火锅

今冬,一茶一坐隆重推出健康豆捞火锅,八款独具特色的天然高汤锅底,全部选用上等优质食材,佐以各种滋补中药材,以秘制高汤精心煲制。
川香麻辣锅:精选30余

种天然香料精心熬制,香辣刺激,麻辣开胃,是驱寒的佳品。
药膳香鸡锅:在招牌鸡高汤中加入参须、香叶等中药材,再加入秘制汤料调制而成,汤底滋味浓郁,滋补养颜。
有机菌菇锅:有机菌菇锅

以有机香菇、蘑菇、杏鲍菇等滋补食材精心熬制,味道鲜美,营养全面。
昆布海鲜锅:秘制昆布高汤中添加柴鱼片等多款海鲜后精心熬制而成,营养滋补。
香茅酸辣锅:秘制泰式酸

辣汤添加新鲜香茅、新鲜柠檬叶、鲜南姜等多款香辛料精心熬制而成。
味噌豆花锅:以上好白味噌配上新鲜豆浆,豆香味浓郁,口感鲜香,风味独特。
韩式泡菜锅:泡菜是蔬菜

自然发酵而成的食品,有助于消化,减少脂肪累积,是潮流人士的健康美食之选。
胶原豚骨锅:以招牌大骨浓汤添加金华火腿吊鲜,汤色奶白鲜甜,营养丰富,含有丰富的钙质和胶原蛋白。



无论消费多少, 每人都

送螃蟹一只

- 渐入金秋,以专门烹制甲鱼菜肴名扬南京的香阳楼大酒店(山西路店+五台山路店),隆重推出美食优惠大餐,以飨八方宾客。
- 凡2008年12月1日—12月18日光临本酒店消费任意一款甲鱼菜肴(18元、48元、68元、88元……不等),无论消费多少,每桌每人都送固城湖大闸蟹一只(2—3两);每桌消费1000元以上(含1000元),每桌每人都送固城湖大闸蟹一只(3—4两);
- 婚宴、家宴、生日宴、团体聚餐等已享受其他优惠活动的,不再参加本次活动。
- 本酒店特别选用中国的甲鱼之乡—湖南汉寿西洞庭湖的原生态甲鱼,聘用特级名厨为您精心烹制系列甲鱼菜肴,红焖、酸汤、椒爆、干锅、铁板等等,创新别致,口味多样,食后定会让您回味无穷。
- 山西路店、五台山路店全新高端装修,豪华包间、零点大厅一应俱全,南京餐饮行业协会特别推荐,是您商务宴请、亲朋小聚、婚宴、生日宴的理想之地。(就餐免费停车)。

两店联动,恭迎尊驾*详情致电,恭请垂询
山西路店:南京市鼓楼区傅佐路31号(金陵大酒店东巷内)
订餐电话:025-83200799 025-83325766
五台山路店:南京市鼓楼区牌楼巷47号(五台山体育馆南门)
订餐电话:025-86528989 025-86528813

邂逅珍宝时尚美食

邂逅白鹭洲的珍宝时尚美食之后,让人由衷地感叹,一个老品牌的美食也能提档升级成如此格调的时尚餐厅,也就难怪夫子庙会越变越新越时尚了。
步入珍宝坊,就进入一个由流行装饰、个性元素、水晶灯、优质服务生、美味构筑的美食时尚空间。

名厨对播,菜肴更是精彩纷呈,这道坐着飞机从海南登陆“珍宝坊”的“文昌鸡”不负“四大名菜”之美誉,“填鸡”风范的确将江南鱼米之乡的优质鸡也活生生地比下去了,那细腻的口感令人食后难忘;女性朋友青睐的这个“双色土豆球”,也是小朋友们的热选佳

肴,土豆自然说不上是上品原料,关键还是这磨洋工的调汁,口感是别处没有尝过的惊艳之美;“酸辣茅草根”、“珍珠玛瑙蛋”、“干菜酱鸭”、“黑椒猪手”、“堂煎牛仔骨”……听名称都似曾相识,端上桌却发现是典型萃取烹饪精华,都是中餐西做的精品美味。

金色世纪缘:吃喝玩乐一条龙

美食,有时是一种享受,同样更是一种身份的象征。2008年多少成功人士聚首“江宁金色世纪缘”,使得这个超奢华概念的餐饮酒店成为南京美食圈内标志性建筑之一。



感性体验。除去最为直观的菜肴,金色世纪缘苦练内功,从环境和服务着手,环境也包括两个方面,一是真金真银装潢出来的奢华硬件,二是金钱也未必

能买得到的百家湖自然风光。但凡世人皆知的豪华婚礼都离不开两个字:浪漫。如果想办一个令自己和所有来宾终身难忘的婚礼,金色世纪缘的“南京第一厅”是首选之地,到了某个神圣的时刻,也可以装扮成极为浪漫华丽的殿堂。
金色世纪缘二期凤凰岛桑拿休闲品牌落成之后,加上完美客房的配套,“吃喝玩乐一条龙”更是令这只凤凰展翅欲飞,她那迷人的风姿成为消费者们更爱去江宁美丽之地的理由。

说起满湘楼你们也许不知道,说到“杨四龙虾”应该是众所皆知吧!杨四的龙虾绝对是夏天最永恒的回味,而冬天原本关门的杨四现在做起了精致湘菜。

杨四龙虾·满湘楼湘菜馆

吃过不后悔 后悔没吃过

对于自诩为专业食客的我来说,美味的东西一定应该是物有所值的。而满湘楼给我的惊喜却是“物超所值”!因为杨四的名声在外,为了把满湘楼的名气打响,老板索性就完全放弃了初期赢利的念头。菜价一般只有同等饭店的一半,“湘椒鱼头”28元一份!当打开精致崭新的菜单,看到这么实惠的价格,真是令人吃惊。

坐在装修一新、时尚而古典的大厅,边欣赏街景边等待,是人生的一大享受。菜上来了。湘椒鱼头、口味脆花、毛氏红烧肉、老干妈炒猪肚……道道菜肴令人目不暇接。“湘椒鱼头”入味,成功!口味脆花、毛氏红烧肉、老干妈炒猪肚简单爽口,成功!“菜香的美味让人忍不住赞叹,酣畅淋漓的吃完六七道美食之后一算,才98元!”到满湘楼吃饭,好吃又便宜,真是吃过后不后悔,后悔没吃过。

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

南京餐饮行业协会特别推荐

名满天下 海参专家
GOURMET RESTAURANT

酒店地址:南京市玄武区
花园路8号
(长途汽车东站向南200米)
86978088
86978066

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

秋冬进补到“九佰堂”

“批发价”一网打尽“高档滋补品”和“家常食补原材料”

身体是革命的本钱,健康的饮食习惯是长寿的关键。众所周知,秋天是进补最好的时节,也正因为如此,人们一到秋天就格外注重营养滋补。中华路361号(中华中学后门)和羊皮巷菜场正对面的“九佰堂”里,分别迎来了一批又一批抢购的消费者,有的来为亲朋好友选购礼品的,特别表情“虫草、燕窝、人参、西洋参”等礼盒;还有更多是来为家人采购“石斛、当归、山药、葛根”等食补材料的需求,滋补养身的气势非常足!
“秋补”吃什么好?

“九佰堂”热闹的门店内,消费者之间沟通最热闹的话题就是这个,秋补到底吃什么,怎么吃才最有益于身体健康?食补食疗源于中医的博大精深,针对个人身体状况,用“虫草、燕窝、人参、西洋参”等炖汤是绝佳的选择,当然一些民间的滋补偏方得到过很多人实践认证,也都是非常不错的。擅长料理家主的媳妇们,也一定非常注重全家的健康生活品质料理,走进“九佰堂”,专业人士准能根据您的需求,搭配款款适合于您全家的保健食谱。
“批发价”最划算!

渠道就是生命力,市民买东西都喜欢找批发兼零售的店家,一来这样的店产品绝对正宗,因为来进货的肯定是有眼光的;二来零售标价肯定已经非常实惠,个别高价格的还能使劲还还看,挤掉“水分”,收获更多。不仅有枸杞、红枣、银耳这样家常的,还有像藏红花、雪莲花、灵芝这样药膳的,以及像山参、燕窝、冬虫夏草这般名贵的……正是源自“九佰堂”产品的高品质口碑,来这里团购的企业事业单位特别多。传递健康本身就是一件快乐的事,“九佰堂”丰富的品种也充分满足了各类保健滋补的需求。

“服务”见真功夫
“九佰堂”把货真价实看得比生命还重要,人性化的服务赢得客户认可的同时也带来了回头客。“九佰堂”热情地提供着很多专业性免费项目,包括像“西洋参、灵芝、野山参、虫草”等产品需要的情况下免费切片、磨粉、灌胶囊。
一店:洪武路(羊皮巷菜场对面)
咨询电话:025-84671483
二店:中华路361号(中华中学后门)
咨询电话:025-86623156

特价酬宾

- 白沙糖 1.9元/斤
- 枸杞 16元/斤
- 山药 6元/斤
- 黄芪 16元/斤
- 虫草 46元/克起
- 燕窝 9.9元/克起
- 红景天 36元/斤
- 西洋参 166元/斤