

世纪缘

撼动江宁美食格局

所获奖项:
2008年度
最佳连锁品牌奖



40多家世界500强企业扎堆的江宁，全球金融风暴使得更多的消费群体对餐饮休闲消费提出了更高的要求，百家湖畔倍受人们关注与热议的“金色世纪缘”脱颖而出。随着“金色世纪缘”豪华温泉和星级客房的落成，这个奢华概念酒店顺利完成了多功能的转型，已然成为江宁人美食、娱乐、住宿的热选之地。

“宴”是好宴
岁末欢聚金色世纪缘

婚宴、会议、团拜宴、生日宴、私人晚宴……岁末就是一个要欢聚的时光，不管世界经济走向如何，人们更不愿意在这样特别的时刻亏待自己的胃、疏离身边的情谊，而是十二万分地愿意欢聚一起，举杯共饮！

“金色世纪缘”年夜饭预定

订特别火爆，似乎周边的居民都以能够在这样一家酒店就餐团圆而引以为傲，当然更令人惊喜的莫过于用完餐后能够在百家湖畔大肆随心所欲地放烟火，美丽的湖景邂逅这美丽绝伦的烟火，“年味”又浓又美……

绝世好“婚”
传说中的“南京第一厅”

多年，还没有参加过这样气势的婚礼！有人甚至笑着表示：就算是皇帝嫁女儿，也赶不上这架势。不仅门庭气派，迎客厅豪华，独一无二的“南京第一厅”，800多平方的面积里没有一根柱子，挑高目测将近十多米，布置得炫丽多彩，整个厅都在百家湖中，临窗美景尽收，豪华气派……最令人吃惊的是，这样一场令主宾都终身难忘的婚礼，花费比一般星级饭店要便宜很多！

此外，豪华典雅、金碧辉煌的洗浴桑拿品牌“凤凰岛”也诞生了，为尊贵人士提供了独特的宫廷式服务，以华丽、幽静、私密、舒适的环境，娴熟专业的按摩、推拿，正宗的SPA，顶级水准的精油保健系列……不仅仅是极致享受的休闲娱乐会所，更是身份与地位的享受。

真知味

勇立潮头敢为先

所获奖项:
2008年度
风云人物奖

行，在食客中普及健康饮食的消费观念。

“举办原生态辽参美食节绝不是沽名钓誉。”爱较真的沈加华容不得自己的酒店里出现非原生态的原料，因此真知味以黄海风味为特色、苏北苏南农家菜为主打，并把味精、鸡精等调料“请”出厨房。对于海参这样的高档海产品，沈加华同样希望能够让它们以原生态、新鲜且未经防腐处理的面目，呈现在食客面前。

为了能让食客吃上原生态辽参，10月26日，沈加华和厨师团队千里赶赴大连獐子岛，该海域无内河出口、海水清纯，生长的海参生态无污染，是“参中之冠”、“海参之王”。在解决了货源问题之后，菜肴如何做才更营养，成为了他们关心的重点。沈加华带着活海参、水发干海参、高压活海参这三种常见的海参，遍访当地名师，了解如何吃海参更有营养。当地行家告诉他们，吃未经处理的鲜活海参，人体难以消化吸收；干海参在加工过程中要添加盐、糖、草木灰或防腐剂，口感和营养大打折扣；鲜海参现场高压煮熟后冷冻保存，营养不会被破坏，且软硬适中，口感好，营养易吸收，还没有任何

添加剂，是最健康、生态、营养的吃法。

“高压活海参与真知味的品味追求是最符合的。”虽然需要增加一笔额外的运费和加工费，但沈加华丝毫没有犹豫，“要么不做，要做就要做真。”他当机立断，与当地公司签订了购销协议。几个小时之后，带着大连海洋味道的海参，搭上了飞机，被运送到真知味酒店。

选购海参只是真知味对原料事必躬亲、严格挑选的一个缩影。这些年来，真知味从盐阜采购千张，从天目湖引进砂锅鱼头，到阳澄湖精选原生态螃蟹，在大石湖建立养殖基地……在真知味，你可以吃到全国各地的特色美食，它们无一例外都有一个共性——原生态。



热烈庆贺

江宁金色世纪缘1周年店庆 (11.28-12.28)

集团实力 200万酬宾 时长一月 惠及人人

无论消费多少 桌桌送茅台一瓶 (价值698元)

声明

为避免发生开业送五粮液活动时恶意获酒现象，本次活动作出如下规定：

- 1、同批次客人不得分桌就餐
- 2、每桌人数在5人以上
- 3、不设最低消费，但不得只消费面条或炒青菜

满足上述条款均可获得698元茅台一瓶

同时推出特惠活鲍套餐：
原价2000元/席 酬宾价1500元/席



金色世纪缘：江宁区百家湖广场旁 电话：85779988 84689988
(自驾路线：机场高速翠屏山宾馆出口上天元路至双龙大道左拐100米)