

张生记:得味者得天下

美食之事,讲求的是“色、香、味、形、神”俱备,而张生记在今年新开的姊妹店得味轩则将“味”提升到了前所未有的高度。在张生记看来,得味者才能得天下,得味轩的出现正是对这种美食思路的精彩演绎。

作为南京美食圈里杭帮菜的代表之一,张生记一直给人专注于在味道上下功夫的印象,用精心处理的美味征服食客,今年在金轮新天地开出的分店——得味轩则将这种精髓升华。

作为张生记的升级版,面积3000多平米的得味轩更精致,在保证“味”上优势的基础上,更在“形”上进行了提升。环境上古典与现代并蓄,开放与私密兼容,打造出让人耳目一新的氛围。欧式红酒柜隔出的长廊,以落地玻璃造就的通透光感,让酒店充满现代派简洁干练的味道。足够宽敞的面积和舒适柔软的环境又柔化了刚硬的感觉,让这里到处是一派舒适享受的感受,完美

实现了酒店在开业之初的定位。优雅的环境、颇具档次的餐具、精美的摆盘,无一不让人在品尝美味的同时也感受到享受。菜品上,更是显出精细功夫,一些对鲜度要求比较高的菜品,得味轩将其摆到了客人面前操作,第一时间上桌,保证了鲜美之“味”不流失;一道售价仅18元的“蜜柚南瓜”,厨师们要用尺子量出每一块的大小,让食客看到的是精美划一的造型,而不随意。

和张生记老店所不同的是,得味轩不再只是专注于杭帮菜品,而是在张生记的基础上,汲取了上海餐饮的发展趋势,在强调菜肴少盐少油少味精健康环保的基础上,将品相格调融入其中,让每一道菜肴都如艺术品般精致。粤菜的精华也被加入到了新店之中,除了从香港引入大厨主理燕鲍翅之外,最能代表粤菜的茶点也加入到了新店的菜单之中。新增设的午市茶点,满足了商务



人士中午就餐时候的快捷需求,准确把握住了当今的餐饮潮流,以蛋挞、虾饺、炖凤爪为代表的28种粤式茶点,以片儿川、糯米素鹅等为主打的20道杭式点心,精益求精,交相呼应,让来到这里的食客可以很方便地享受到健康的美味。

美味在前,更有实惠可寻。即日起至2009年1月20日,在张生记得味轩大厅用餐达300元,即可获得150元中餐点心现金餐券的优惠,再次让食客感受到了张生记一贯的美味与实惠并行的特色。

古越龙山:五十年经典花雕厚礼

孔子曰:五十而知天命。而一款酒,经过五十年的岁月历练,将是怎样的弥足珍贵。

从一粒米到一滴酒,这漫长的五十年是怎样走过的?10-15天的浸渍、高温的蒸煮、前后90天的发酵期,然后高温煎炸……终于,一缕琥珀色的液体汩汩而来,浴火重生,米粒重新获得生命。一年又一年,经过岁月的陈酿,她开始变得温和、从容,不再锋芒毕露。那粗犷的陶坛是她舒适的家,随着岁月的流逝,不断地调整着自己,直至让自己更加完美。五十年,她一直在努力,至善至美获天命!当酒液一旦入口,那份热情也随

之进入人体,在人的血液中涌动、奔腾,于是人与人之间开始有了沟通的欲望,心与心之间的距离近了。

酒亦有灵性矣!古越龙山五十年陈经典花雕酒是黄酒中的顶级产品,因为稀少更显珍贵。温和恬淡的口感,内敛而不张扬。龙泉哥窑的青瓷瓶体,尊贵而大方,以榿木、红梓等高品质硬木制成的外包装,饰有古代酿酒场面,彰显品位和个性。著名影星陈宝国,在品过古越龙山五十年陈经典花雕后,大力夸奖这酒真“爽”!一喝就知道是好酒。香港影帝梁朝伟每次去上海,都会点600元的蟹宴套餐,除了



吃蟹以外,还喜欢喝古越龙山。大侠金庸2004年入川论剑,品花雕说事,对古越龙山五十年经典花雕备加推崇。一些跨国公司每年还专门到古越龙山订制五十年经典花雕,用于赠送全世界的尊贵客户。

浪漫与奢华相容

沃阁:私密与时尚相连的酒店

沃阁恋馆,是江苏沃阁酒店管理发展有限公司旗下连锁精品酒店的江宁旗舰店,是来自台北的纯正汽车旅馆,也是另类的超五星级主题酒店,位于江宁开发区翠屏山风景区牛首山森林公园的怀抱之中,四周公路环绕,交通发达,不仅是汽车旅客的临时歇脚点,更是有车族温馨的家。

典型设计,构思巧妙,典雅精致。1卧房1车库,车库与客房相连的设计,宾客不用下车就可以办理入住手续,为宾客营造专属自己的空间天地,清静隐秘,贴心安全。不仅是高级商务休闲的绝佳去处,更是恋人休憩放松的理想场所,入住其中,如同梦幻世界,捕捉无限浪漫氛围。

舒适大床,情景灯光等设施。超五星级的装修标准,共有凡赛斯、沐澜、GUCCI、简约日式、新古典、CD、奢华欧式、VH-SAGES等28种主题设计风格。每间套房都配有与客房相连的独立车库,安装反偷拍装置,Room-Service服务等,贴心周到,温馨舒适,并且隔离了生活场景及烦人琐事的制约,犹如社区驻守,让到馆客人轻松自在,尽情享受专属自己的私密世界。

筹备历时3年的沃阁恋馆,服务、设施一流,仅打造6大馆47间奢华套房,纳米牛奶SPA按摩浴缸,KING SIZE

买正宗阳澄湖大闸蟹到海明

秋风起,蟹脚痒。中秋后,胃口就要被大闸蟹接管了,南京市区的大闸蟹直销点如雨后春笋般冒了出来,草场门大街,直销阳澄湖大闸蟹的南京海明农副产品销售中心成为人气店家。

总经理邹海明介绍说,目前店里销售两个规格的大闸蟹,3.5两母和4.5两公搭配的168元一斤,3两母和4两公搭配的118元一斤,2.5两以上母和3.5两公搭配的80元一斤。

湖大闸蟹的销售点及销售中心,海明是经过授权的南京直销点,货源正宗。邹海明介绍,大闸蟹已经成为了送礼首选,开业以来,不少市民都将大闸蟹当成了时令送礼佳品。

由于阳澄湖大闸蟹来自江苏昆山巴城阳澄湖原产地,清水大闸蟹,绿色、环保、无污染,堪称全国绿色食品,销往全国各地,各大城市都有阳澄

在元旦、春节即将来临之际,南京海明农副产品销售中心推出一批正宗阳澄湖大闸蟹、野味四件套礼品包装及其他产品。

销售电话:13805189029

一座私密与时尚相连的主题酒店 (一卧一车库的设计) 浪漫与奢华相容的爱情城堡 (浴室专属电视、超大的淋浴浴缸)

台北沃阁恋馆

——精品汽车旅馆

提供宾客免下车办理入住的贴心服务

开业酬宾价:
单车库280元/3小时, 夜宿580元
双车库320元/3小时, 夜宿680元

订房热线: 025-8404 7777
地址: 南京市江宁开发区隐龙路9号
网址: www.vogue-hotel.com

天然秘制高汤! 火锅可以更健康!

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,以秘制高汤精心煲制。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

健康好料理 火锅庆新年

一茶一坐

吃火锅送牛蛙
每周五至周日,点一款火锅锅底即送青塘牛蛙一份。
活动日期:2008年11月1日至2009年4月30日

特价午餐38元(立省10元)
每日一至四中午11:30至每日一点半前特价38元套餐
周一:清油鱼头,周二:清油牛腩煲,周三:豉汁牛腩煲
周四:凤城脆皮鸡,周五:三鲜豆腐煲
活动日期:2008年11月4日至2009年3月20日

产品以实物为准,图片仅供参考

中央商场店 TEL:025-0173234
亚泰店 TEL:025-0132376
1912店 TEL:025-6180572

一茶一坐 真材实料 原汁原味

凭此券与亲朋好友至一茶一坐享用火锅 周一至周四每天2款指定锅底单桌全部免费

- 1. 优惠券只可用于大陆地区一茶一坐餐厅
- 2. 请在点餐前出示此优惠券,本券不能兑换现金且不能与实体店优惠同时使用,每人限一张
- 3. 此优惠券仅限有效,每张仅限使用一次,请核对实物为准
- 4. 优惠券有效期至2008年12月22日至2009年2月6日止

周一:清油鱼头,周二:清油牛腩煲,周三:豉汁牛腩煲,周四:凤城脆皮鸡,周五:三鲜豆腐煲
网址: www.chinatea.com 服务热线: 300-520-1309