



# 金塘深海鱼 脑黄金“涮”着吃

要说火锅,大家都吃过。越来越多的人在追求味道的同时也注重健康营养。金塘深海鱼馆的理念就是不仅好吃,更有营养!

在南中国海 500 米以下未受污染的水域,是金塘深海鱼馆经营的苏眉、老虎斑、大黑斑、东星斑等深海鱼基地,这些鱼普遍生长期在几十年,经历了大自然的优胜劣汰,通过大鱼吃小鱼的方式存活了下来。这种鱼是最健康的,重量一般在 30

公斤以上,重量越大越鲜美,故其肉质相当有咬劲,营养价值更是其他海产品所不能比拟的。

好材料还要有好手艺。金塘深海鱼馆经多年开发,特色鲜明,深海鱼美味在金塘已被发挥到淋漓尽致。您可根据自己的需要,由厨师取下您指定的部位选择打边炉、砂锅、煲粥、煲汤等等吃法,包管让您食而不忍弃箸!在鱼馆,深海鱼头、唇、皮、翅骨、尾、腩、鳍、胶、肚、肉十个

部位现做现涮,每个部位口感各不一样。调味料多达二十种,其中日本东字酱油、滋味酱,泰国小米椒为本馆特色酱,可分别为鱼的各部位调味,精细鲜美自不待言。

特色深海鱼粥独得潮汕精髓,鱼头、鱼皮、鱼肉、鱼肚皆可入味,推荐虎斑鱼肉粥,褒出来跟龙虾粥一样。此外,还有过桥、中餐等更多样吃法。

过去补脑买深海鱼油,现在脑黄金可以直接“涮”着吃了。

# 到名泰假日旅店吃住:放心!

“做事业者,争百年,不争一息”,名泰假日负责人语出惊人,在定位自己的旅店上毫不含糊。也确实,定在经济型酒店之列的“名泰假日旅店”位于江东北路新城市广场对面,是个非常有好评的旅店。拥有 80 余套多种类型的客房,包括标准间、单人间、家庭间、三人间、商务间、商务套房等。

### 吃住超值超舒适

走进名泰假日旅店,气派的门庭让人误以为这里的

住宿价位会很高,标准间的消费价格却让人非常惊喜,每间房价只需要 100 多元,含免费的自助早餐,提供 24 小时热水洗澡、空调、电视、电话、免费宽带网无限制等。拿着门牌走进房间,那扑面而来的温馨让人很温暖,环境整洁而卫生,卫浴配套设施全。更令人惊喜的还是“名泰”住宿与餐馆的完美配套。

### 温馨环境好享受

这里给人的第一感觉就

是“家的温馨”。走廊的橱窗里摆放着陶瓷、玉器之类的艺术品,雅致的就餐环境、细腻半透明的骨瓷餐具处处透露着店主的用心、品位和情调。富有创造力的老板总是充满奇思妙想——餐厅七个包间之间都用厚厚的拉门相隔,平日里每个包间都拥有良好的私密性,而聚会时将门拉开,不同的包间可以任意组合,摆上两桌、三桌、四桌……满足追求百变心情,率性而为的人们。

# 渔人庄 虎纹蛙火锅独“俏”

如今名闻南京城的虎纹蛙是渔人庄招牌火锅,蛙本身就具备味道鲜美、肉质肥嫩的特点,很多厨师都愿意选择这一原料来制作菜肴,不过把它用进火锅里,似乎并不是很多见。但在渔人庄,大厨们在继承川菜衣钵精华,保持川菜地道风骨的基础上,将海南虎纹大蛙做得出神入化,爽辣到底。在来自东南亚和云贵高原的香料、西藏的花椒、四川的辣椒的“调教”下,蛙肉质鲜美肥嫩的这些长处毫无保留地展现了出来。而且

那么一大盆,看着心里都觉得美滋滋的。产自南方优越水上的虎纹蛙,体形肥硕,肉质鲜美,是夏季滋补之极品。据渔人庄大厨说,这些野生的虎纹蛙,由于含有低脂肪高蛋白,并含有各种人体必需的氨基酸、维生素和无机元素,为蛙中上品,而且蛙皮里有营养价值很高的胶原蛋白,最有利于夏季养颜。这里的蛙可都是他们精心挑选后从海南坐飞机来的,与本地养殖的牛蛙相比,肉质营养均有云泥之别,但卖价却是持平。

据悉,渔人庄的虎纹蛙有林业部门特许经营的证书,可放心食用。虎纹蛙火锅在经过渔人庄几年的精心研制,采用正宗的川式烧法,并经名厨亲自料理,其细嫩香滑的肉质与特有的辣椒配合,色泽诱人,口齿留香,令人难忘。蛙肉吃得差不多了,加入渔人庄的汤料,一种活色生香的“俏”火锅就此诞生啦!

“虎纹蛙”火锅仅山西路店有售



# 大歪梭边鱼:不一般的鱼滋味

7月,南京刮起了一场梭边鱼之风,“大歪梭边鱼”将四川名菜带到了南京,所烹的鱼全部选自金沙江流水河鱼,无鳞独刺,此鱼秋冬喜到江边觅食,当地方言“梭边”,“梭边鱼”亦成为当时的江湖大菜,名震三江。

那经过精心烹制后的“梭边鱼”香辣麻味尽入鱼

中,一根独刺,简直有大口吃肉的快感。入口细腻柔滑,更因梭边鱼喜欢在河的边缘地带觅食,容易成为人们的捕获对象,所以为了逃避危险而练就了身手敏捷游得特别快的本领,这也是其肉质特别鲜嫩独特的原因,从营养学上讲,这样的肉类吃起来既香嫩可口又极富营养。看这红油锃亮的汤色里,几片漂浮着的绿色芹菜叶下隐隐

露出被腌酸菜局部“缠绕”的嫩白鱼块,极富质感的红、绿、白三种色彩从视觉上便吸引了人的眼球。再加上那浓浓的香味萦绕于鼻端,味蕾早已被打开。吃上一口,新鲜花椒的香麻、小红辣椒的辛辣、入口即化的鱼肉鲜香便淋漓尽致地散发出来,入侵到嘴唇、舌头、喉咙,整个口腔直到胃里,可谓酣畅淋漓。

# 夏秋食补吃“姜汁鸭”

位于佛心桥的农宅大院,素来以工薪的价位、精致的口味而著称。还记得“八元龙虾”一杀出江湖,市民们吃到尽兴连呼“过瘾”的情景吗?夏秋交接,龙虾们此时甘居幕后,为美味食补的“姜汁鸭”让了道。农宅大院的“姜汁鸭”,乃南京城内首创的特色:将整只鸭放在生

姜熬制的汁中,生姜同优质土鸭在炉火中熬制 5-6 小时的过程中,20 多种特制调料随着炉火的温度发挥极致。待上桌后,一阵诱人的清香扑鼻而来,用筷子轻轻一戳就见骨肉分离,淡淡的姜香配合鸭肉的鲜美,尝过之后,满口余香。

农宅大院为了响应夏秋

食补的号召,姜汁鸭只需 38 元一只。另中餐 6.8 折,晚餐 7.8 折。每斤 8 元无限量吃龙虾还继续。

谁说“便宜无好货”?在农宅大院吃农家菜,只有物超所值!



## 金塘 深海鱼火锅美食推广!



### 金塘深海鱼火锅特惠!吃二百送二百!

- 深海东星斑6折;自制手工深海鱼丸 特价48元/份 5折
  - 多款深海鱼每日特惠 7折
  - 消费满200送100元(午餐券)+100元(抵用券)(烟酒除外)
  - 澳龙特惠套餐(足10人用) 特价998元/席 原价1388元/席
- (以上新动以店堂公告为准)

金塘狮子桥店 狮子桥2号 订餐: 83248777 83248799  
 金塘深海鱼馆 解放路20号 订餐: 84601008 52269790

## 低热量、高蛋白健康美食 虎纹蛙 只只都是由海南养殖。现点活杀!非常新鲜!



虎纹蛙火锅

★ 这里的生意做得堂堂正正,这里的虎纹蛙全部来自老板在海南的养殖场,每天飞机空运到南京,现点活杀!非常新鲜!

### 特惠推荐

★ 渔人庄龙虾,味道独特,具有麻、辣、鲜、香的特点,入口余香不绝,回味无穷,屡食不厌,因而有相当强的市场占有率,深受广大食客的古睐。

- 龙虾68元/小份(2斤左右,送2大元,送红油汁半扎) 98元/大份(送红油汁半扎)
- 虎纹蛙点2斤送1斤 (38元/斤 一吃2人吃3斤)
- 点红鱼盆(翠云水煮鱼) 特价 38元/份
- 点红鱼盆麻辣鱼头(中餐/火锅) 特价 20元/斤 送活鱼锅贴一份
- 特色芒果布丁 8元/份 买一赠一



## 虎纹蛙 2斤送1斤

渔人庄山西路店 乐业村7号 订餐:83220180 渔人庄华侨路店 华侨路31-3号 订餐:84717168