



# 深海鱼见证我们的爱

新娘:李雯 26岁 中学老师  
新郎:李亮 26岁 工程师

今年七夕就要领证了,回首将近两年的恋爱历程,李雯和李亮的恋爱充满了“惊喜”和“巧合”,这令他们自己都难以想象。

李雯和李亮



## 相识

这对年轻小情侣的相识来自最传统的“相亲”,红娘有两个,李雯的妹妹和李亮的妹妹,两位“红娘”妹妹从中学一路同学到大学。“他是学水利工程的,而我是一个文科女生,我总是觉得他不够浪漫。”李雯说。

因为爱,李亮无师自通,学会了“制造浪漫”,带给李雯一个又一个惊喜。2008年8月,两人相识后李雯的第一个生日,礼物是一个施华洛世奇戒指。“我从来没告诉我戴的是几号戒指,只是平时喜欢从小店里买些项链之类饰品,饰品盒里也有几个不常戴的戒指,他居然偷偷拿了一个回去。收到戒指的时候,我很意外,那次确实蛮开心的!”

## 相处

从那以后,李雯的生活中开始充满“惊喜”。圣诞夜晚餐,从洗手间回来,李雯发现座位上多了一个袋子,里面是一块喜欢了很久的卡西欧手表。与李亮相识后的第二个生日,收到一枝镀金玫瑰花。“玫瑰会凋谢,他说有了这枝玫瑰,我每时每刻都会记着他。”

随着交往的进一步加深,生命中一个又一个“巧合”渐次浮出水面。见面后,两人发现原来他们是中学校友,只是新娘比新郎高了一级,擦肩而过。见到双方父母,两个人的父亲原来从小就认识,是在一个院子里长大的。



金塘大厅



深海鱼

的。爷爷奶奶外公外婆介入后,发现两人的爷爷居然从前在一个单位工作,也是老相识。

两年时间在一起数星星和看电影的日子里一晃而过,今年七夕,李亮的不懈努力终于有了结果。“明天我要嫁给你啦,明天我要嫁给你啦”,这不只是歌词,李雯答应李亮,今年七夕,一起去领结婚证!

## 缘定终身

结婚前最后一顿七夕晚餐在哪里吃?李亮对李雯卖了

个关子,他悄悄告诉记者,早就看好一家叫“金塘深海鱼”的火锅店,“她平时备课、教书,非常烦,用眼也多,我希望她健康快乐。”

据李亮说,金塘的深海鱼来自菲律宾、印尼海域海拔500米的深海中,这些栖息在杂藻丛生有岩礁或珊瑚的深海域域的来客,拥有着神奇的养生魔力。深海鱼馆经营的苏眉、老虎斑、大黑斑、东星斑等是天然无污染的绿色食品。它们的骨头内含有珍贵的“脑黄金”,鱼肉更是包含了20多种人体所需营养成分。服务员亲手为每一桌客人涮熟食物,其中黑斑鱼的鱼皮有一厘米厚,软嫩爽滑味道鲜美,胶质层富含延缓衰老的有效因子,以及铁、钙、磷等矿物质,有降血脂、抗动脉硬化的作用。

李亮还得知,金塘深海鱼为了将汤底地道的精髓,发挥到尽善尽美,特别由日本北海道进口深海无污染珍贵昆布为海之珍品,不添加任何人工味素,让最自然的甘甜海味完全融入汤汁。“到时候,她会亲眼看到锅底越来越浓稠,色泽仍然洁白,质感则更加浓厚,从锅底进化成一锅香风四溢的鱼汤。深海鱼具有养生、美容滋养作用,我要让我的新娘变得更美丽!”

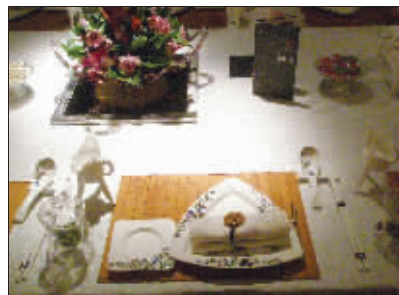
“这个情人节,就让生活在海拔500米下美丽的深海鱼来见证我们的爱情”,李亮主意已定。

快报记者 赵丹丹

## 七夕到维景食神锅奉行 体验一场奢华的火锅盛宴



食神锅奉行外景



精美的餐具

美饌是这里的韵,真汤是这里的魂……品味浓浓的爱意!一年之中,还有什么日子比在我们中国的情人节更能名正言顺地表达爱意呢?只需298元/两位就可体验一场鼎锅料理的美食文化之旅+抽奖活动,餐厅额外赠送餐前茶、餐中饮品、红酒及餐后宫廷点心。

时间:2009年8月26日(阴历七月初七)  
地点:南京维景国际大酒

店二楼“食神锅奉行”餐厅

预约咨询热线:  
025-84809980或  
13601580330

### 宴会菜单列举

到奉香茗: 西湖龙井  
开胃六冷碟  
奉行一品 食神双味锅  
奉行套味碟  
奉行二品 胶东多宝鱼  
大连鲜活鲍  
奉行三品 双色豆腐拼

精选海桔梗  
奉行四品 鹅肝海鲜圆  
秘制鲜虾方  
奉行五品 经典鸵鸟肾  
香滑猪颈肉  
奉行六品 锦绣山菌拼  
奉行七品 A级牛眼肉  
手切鲜肥羊  
奉行八品 什锦蔬菜篮  
奉行九品 奉行美点辉  
食神四喜面  
水果宫廷四冷点  
惜别香茗 陈年普洱

### 香阳楼 甲鱼香满楼

XiangYangLou Restaurant

## 热烈祝贺“香阳御甲宴”荣膺“中国名宴”

## “红煨洞庭生态甲鱼”荣膺“中国名菜”

经过中国美食节专家组严格的筛选,中国饭店协会授予香阳楼大酒店香阳御甲宴“中国名宴”称号,同时我店“红煨洞庭生态甲鱼”荣膺“中国名菜”的称号。本店于2009年8月22日-9月15日举办答谢活动,消费中国名菜“红煨洞庭生态甲鱼”,赠送送皇土干张一份。(详情请见店堂公告)

山西路店:南京市鼓楼区傅佐路31号(金陵大酒店东巷内) 五台山店:南京市鼓楼区傅佐路47号(五台山体育馆南)

订餐电话:025-83200799 83325766 订餐电话:025-86528989 86528813

## 汉洋中西融合餐厅 引领下午茶时尚

宽敞舒适的沙发、线条流畅的餐桌,眼前闪烁着淡雅幽情的梦幻灯光,耳边流淌着悠扬高雅的古典音乐,疲惫紧张的心情一下放松舒展。这是每位客人走进“汉洋”的初步印象和切身感受。简约时尚、贵气浪漫、温馨静雅的氛围中,“汉洋”倡导着一种快乐的生活方式。“七夕”之际,相约“汉洋”,给相伴的她(他)一个惊喜的享受,绝对是不错的选择。

现象:  
欢乐下午茶+中西餐=顾客盈门  
在“汉洋”,你都可以发现这一幕,极富情调的欧式风情下,几乎人人都会先点一杯“汉洋”的招牌鸳鸯奶茶或柠檬金桔茶或咖啡等饮品。从国外的供货商那里直接引进的咖啡豆,原装进口荷兰的牛奶,保证了“汉洋”的咖啡奶茶品质纯正、口味地道,足实让食客喜欢。  
在“汉洋”的菜单上,大多可以发现极具西餐特色的

银鳕鱼佐塔塔酱、新西兰羊排和西餐味极浓的金不换焗三杯鸡等,中西餐的文化精髓你都可在这其中发现一二。午餐时分,进入“汉洋”,高朋满座的景象表达着那些追求时尚氛围的年轻人、小资女人、白领一族、外国友人等对“汉洋”的情有独钟。  
食客:  
环境+实惠才是首选  
在面对多家中西餐厅激烈竞争的局面,南京的消费者也表示了自己选择的倾向性。

西式意大利海鲜面、咖喱猪排饭……可以说只要说得上来的饮品、点心、各式炒菜,都能在汉洋餐厅找到,不怕吃不到只怕想不到,价格也不贵,自然就是首选啦!”

### 欢乐汉洋,惊喜连连!

即日起至09年8月31日

#### 优惠活动:

- 下午茶时间饮品送西点
- 周一至周四咖啡饮品免费续杯
- 满100送20现金券

## 鱼翅28/位, 澳龙298/斤, 菜肴6.8折, 福亿祥三重惊喜迎店庆

### 香港福亿祥酒楼

鱼翅28/位, 澳龙298/斤, 海鲜惊爆价

中餐6.8折, 晚餐8折

888元/桌, 中秋团圆宴特大优惠

赠送高级红酒一瓶

预定热线: 秦淮店 龙蟠中路与长乐路交界口武定门城墙下 52255818 新街口店 新街口福中大厦5楼 84221698

美食广告订版电话:13770685666 美食广告订版电话:15850520386