

狮子楼贺岁南京菜 “燕鲍翅参”平价超实惠



石锅田螺仔排



第一碗



一品软兜

“无处可寻王谢宅,落花啼鸟秣陵春”历史的沧桑印记在南京的城墙上,怀旧的风尚却留在狮子楼的菜味中,长江的水,秦淮的风。至今,她——狮子楼以其百年扣人心弦的韵味,留住了食客辞旧迎新的步履。

食客王先生感言 狮子楼家宴:喜庆“味”重

在虎年将至的迎新日子里,来狮子楼团圆感觉真不错!那卷起的江南美景,挂于小桥流水人家处,如梦幻中的暗恋,痴痴期盼

中陶醉,确有几分妖娆,似有几点醉香,味香沁透宣酒在整个狮子楼——这座百年名店的画轴上。

据说,这里既有六朝古都的宫廷保留菜,又有江南儒雅仙聚的宴菜,最重要的是狮子楼的菜肴味道清鲜,注重本味,在百菜争鸣的南京餐饮舞台上,狮子楼恪守着专做南京家乡菜的特色实在难能可贵,让人不能不爱。

常点招牌菜:金牌狮子头、雨花虾仁、蒿青鳊鱼、狮子楼第一碗、木桶山菌腰窝、秘汁蒸白水鱼等,因为家里男女老少都喜欢。

食客钟女士感言 狮子楼聚会:怀旧“味”浓

三百年前这里曾英豪满结,食客汇集,钟鸣鼎食,三百年后走近她,娇慵地靠在仿古的木椅下,看那藤编灯笼洒下的柔光,小桥流水,亭台楼榭,一汪清泉,几条锦鲤……自然地叹一句“香如雾,红随步,怨春迟”!狮子楼的苏州园林格调在南京的酒店中是绝无仅有的。听着江南丝竹的余音婉约缭绕,品味着狮子楼里的“一菜一诗一典”,新朋友旧友相聚

甚欢。据悉,狮子楼烹调技艺的秘密武器是擅长炖、焖、煨、焐等。选料不拘一格,用料物尽其用。野菜烧藕饼、碧绿九转大肠、一品软兜、面疙瘩烧黄鳝、石锅田螺仔排等招牌菜都是我们的最爱!菜肴价格都是“田园乡村”般的朴实。

食客林小姐感言 狮子楼团拜:文化“味”醇

据说,南京菜鼻祖胡长龄先生生前曾担纲过狮子楼的研发顾问,并提匾:“京苏菜肴第一楼”,点出了狮子楼专做南京家乡菜的特点与功底。翻开狮子楼的菜单,“一菜一图一诗一典故”真是别具韵味。从招牌菜、南京家乡菜、狮楼香辣园、狮楼铜锣雨花系列等许多菜肴都是独家自创,据负责人介绍,全羊宴的做法更是学习了各地的羊肉料理精髓,融会进了南京菜做法,更加符合南京人的口味。煲汤、爆炒、蒸烤、煮食,每一道菜都营养丰富,每一道菜都能让人久久回味。吃羊肉自然就带着老南京的一种含蓄的热腾,一种围坐在一起团圆的温馨。

尤其是最近推出了“燕鲍翅参特惠月”,有12道燕鲍翅参组合的精品菜肴,因为是特惠酬宾,价格实在便宜。尝了几道,用料品质堪称上乘,做法正宗,口味不错,连器皿都是特配的。团拜宴请点上两道,花钱不多又有面子,还滋补营养。

老刘野生大鱼坊 乌苏里江“野味”爽

鳊鱼、大马哈鱼、黄钻鱼……个头大,营养美味

“老刘野生大鱼坊,康熙吃了都叫爽,乌苏里江胖头鱼,肥而不腻有营养,东北大锅土灶台,不吃绝对会后悔”,这段话在业内广为流传,说的就是老刘野生大鱼坊既美味又营养的大鱼。百余家连锁店遍布全国的老刘野生大鱼坊,如今,在南京也开出水木秦淮店、北京东路店、大明路店、建宁路店四家连锁店。让身在鱼米之乡的南京人赚了眼福,饱了口福。

原生态滋补

鳊鱼、大马哈鱼、黄钻鱼、胖头鱼……都是遵循大鱼吃小鱼、小鱼吃虾米的自然法则在野生环境中生长了10年以上,个头更是大得惊人,低脂肪、高蛋白,营养还裹着天然的香甜,并且没有细小的鱼刺。俗话说药补不如食补,除了补钙补铁,野生大鱼含有丰富的DHA、鱼油、胶质和不饱和脂肪酸,能健脑明目、美容瘦身。这些来自乌苏里江最为绿色原生态的“宝贝”,营养美味更不是一般鱼类可比。

“大鱼”铁锅炖

这些野生大鱼浑身是宝,用足足有半米长的东北大铁锅炖制。这种完全复制还原东北冰原上野生大鱼的吃法,带着浓浓的古朴怀旧气息,保留了野生大鱼肉质越煮越嫩,鱼汤越煮越鲜的特色。新鲜时蔬、粉丝、五花肉也可以下在鱼汤中,让食客体验一把东北风味火锅的韵味。采用赫哲人祖传秘制的“汤料”,人参、鹿茸等60余种中药材改良而成,尝一口鱼肉,筋滑鲜香;品一口菜蔬,香气四溢;来一口底汤,有滋有味。

请客来狮子楼,尝底价燕鲍翅,只在今冬

狮子楼“燕鲍翅参”平价超实惠

特别的菜给特别的你……

木瓜杏仁银耳
特惠价18元/盅

外婆送礼石“小虎”,杏仁苦,银耳补,妈妈这就给你煮……
“小虎,快回来!”小时候一听见妈妈的呼唤声,回家见到外婆慈祥的笑脸的时候,就知道那外婆带来了我最喜欢的杏仁煮银耳。多年以来外婆已乘鹤去,可是杏仁煮银耳的美食情结一直萦绕在我的心头。那是我一种眷恋一种回味和一种思盼。

太平燕炖翅
特惠价18元/盅

燕燕飞来 问春何在?
鱼翅富含胶原蛋白,其胶原蛋白的含量高达83%以上,是家禽的4-10倍!而且鱼翅更是具有益气、开胃、消痰、补虚、补血补肾、补肺、补气等多种功能。其药用价值自古以来就得到认可,而近年来,更惊奇地发现鱼翅还有抗癌的功效。

雪梨百合炖燕窝
特惠价58元/盅

小燕子穿花衣,年年春天来这里……
燕子春来,在那悬崖峭壁、洞穹穹顶间辛勤劳作用唾液和羽毛海藻筑成组成了自己爱巢,其中以金丝燕唾液的蛋白质纯度和营养价值为最高。产自中国南部沿海一带,越南、泰国、马来西亚、印尼及菲律宾等地。狮子楼的燕窝都采购于中国南部沿海一带,供货商长期合作供货保证货源,品质卓越,说起鱼翅,人们往往会联想到高档的食品,身份的象征。其实鱼翅就是鲨鱼的鳍,它之所以名贵,是在于它本身有着独一无二的药用价值、养生价值。狮子楼这道燕窝炖翅具有“入肾滋气,入胃补中,其补不致燥,润不致滞。”的功效。最近引的不少回头食客的赞许。平时,一谈起鱼翅,人们往往会联想到高档的食品,身份的象征。其实鱼翅就是鲨鱼的鳍,是人们将鲨鱼鳍取下晒干后经传统工艺加工而成的。它之所以名贵,是在于它本身有着独一无二药用价值、养生价值。

花菇扣乌参
特惠价18元/盅

龙杖乌参盘古月,凤呈花菇烁今篇。金汁玉露韵悠长,灯火阑珊满座仙。
鱼翅富含胶原蛋白,其胶原蛋白的含量高达83%以上,是家禽的4-10倍!而且鱼翅更是具有益气、开胃、消痰、补虚、补血补肾、补肺、补气等多种功能。其药用价值自古以来就得到认可,而近年来,更惊奇地发现鱼翅还有抗癌的功效。

富贵鲍鱼花菇
特惠价68元/位

瀚冬冰润入狮楼,中席宴客品尚泊;助酒吟乐富贵鲍,贵朋暖座情意罗。
“鲍者包也,鱼者余也”,鲍鱼代表包余以示包内有“用之不尽”的余钱。因此,鲍鱼不仅是馈赠亲朋好友的上等吉利礼品,而且是宴请、筵席及逢年过节餐桌上的必备“吉利菜”之一。鲍鱼肉味鲜美,营养丰富,含蛋白质24%脂肪0.44%,且含8种人体必需的氨基酸以及较多的钙、铁、镁和多种维生素,味道可口,是四大名贵海产珍品之一。

迷你佛跳墙
特惠价88元/盅

瀚冬冰润入狮楼,中席宴客品尚泊;助酒吟乐富贵鲍,贵朋暖座情意罗。
佛跳墙即“满坛香”,又名“福寿全”是福州的首席名菜。据说,唐朝的高僧玄奘在往福建少林寺途中,途经经过“闽都”福州,夜宿旅店,正好隔壁官家以“满坛香”宴奉宾客,高僧嗅之垂涎三尺,顿弃佛门多年修行,阴错而入一享“满坛香”、“佛跳墙”即因此而得名。

极品滋补特惠

木瓜杏仁银耳	特价18元/盅
太平燕炖翅	特价18元/位
金瓜鱼翅盅	特价28元/位
雪莲海马炖乌参	特价28元/位
花菇扣乌参	特价28元/位
木瓜炖花胶乌参	特价28元/位
瑶柱竹荪翅	特价38元/盅
雪梨百合炖燕窝	特价58元/位
人参蟹肉砂锅翅	特价58元/位
富贵鲍鱼花菇	特价68元/头
至尊三宝	特价88元/位
迷你佛跳墙	特价88元/盅

特价惠客

【百年名店 / 传承经典】南京湖南路29号 / 湖北路78号 / 预定电话:025-83607888