

龙宫龙虾 乡情铸就品牌龙虾

“龙宫四季有美味，春夏龙虾秋吃蟹，冬尝野生烤鲫鱼，洪泽野味季季鲜”。从这首打油诗里不难看出，龙宫一年四季都有“鲜”，而且是洪泽湖的“湖鲜”。这源于龙宫大酒店总经理刘小龙的家乡情结，在洪泽湖畔土生土长的刘总立志将家乡美食悉数搬上南京的美食大舞台，本着“以细节创造感动，以品质赢得口碑”的经营理念，坚持走特色、品牌的经营之路。



上乘原生态食材， 源自家乡洪泽

龙宫在2000年便引入龙虾菜品，此后店名“龙宫”便成了店里龙虾品种的一个代称，龙虾菜品知名度和酒店知名度同步提升，龙虾也成了店里拓展经营出的经典菜品。每年一到吃龙虾的季节，龙宫卫岗店的食客车队一直停到中山陵路口，而上海的虾迷来南京吃龙虾也很认龙宫的招牌。

南京餐饮界的不少同行都惊叹龙宫的火爆生意。但任何成功都是有准备的，龙宫龙虾也不例外，10多年前龙宫的龙虾不像现在这么火爆，龙宫老总刘小龙就琢磨着做一个知名的龙虾品牌，让龙虾成为一种雅俗共赏的特色美食。

一直以来，刘总经常告诉他的厨师，锅里炒的不仅仅是一锅龙虾，而是一个龙虾品牌。他也告诫自己，要做品牌就要有最稳定的质量，要用最好的龙虾、最好的料。因为有之前在家乡洪泽开店的经验，刘小龙的眼光瞄准了家乡洪泽湖特有的湖鲜、特产等，他深知只有上等的原材料才能成就上等的美味。

龙虾口味绝妙，款 款千锤百炼

在南京，吃过龙宫龙虾的食客们大多对于它不断锤炼的龙虾口味给予很好的评价。龙宫的优质龙虾源于历史悠久的龙虾产地——洪泽湖，只只肥得诱人，壳子底下的虾肉鼓胀鼓胀的，轻轻一剥，“啪”

的一声，壳就开了，鲜嫩细白的虾肉完全暴露在眼前，着实让人疯狂而欲罢不能。

在龙宫酒店，上桌的龙虾都是经过精挑细选的精品龙虾，好吃也是自然。再加上龙宫大酒店的厨师开发创新，烧制的龙虾不仅品种丰富，更能满足南京人善变的味觉需求。除了主力军“龙宫十三香龙虾”至今无敌外，还有七大经典口味助阵：口感鲜嫩的是“龙宫盐水龙虾”；过口难忘的是“龙宫麻辣龙虾”；浓郁甘甜的是“龙宫红烧龙虾”；辣香脆嫩的是“龙宫干煸龙虾”；香醇鲜美的是“龙宫酱骨龙虾”；鲜香辣气的是“龙宫香辣龙虾”；匠心别具的“龙宫活珠龙虾”是虾嫩珠鲜，口感一绝，更具南京本土风情。

龙虾问卷火热再现

亲爱的读者：
您好！

热火朝天吃龙虾的季节就快到了，现代快报《美食休闲周刊》上期进行的关于“食客如何看龙虾”的调查问卷收到了热烈的反馈，读者的创新思维与生活智慧让小编大为佩服。因此小编打算将龙虾问卷再刊登一次，以期收到更多金点子！希望您认真作答，谢谢！

- 1、您最喜欢吃什么口味的龙虾？
如记得，请您附上吃到此种美味龙虾的饭店名称。
- 2、您印象中哪家饭店的龙虾最为干净、卫生？
- 3、除了盱眙，您知道南京市场上的龙虾还来自以下哪些产地吗？（可多选）
A、江西 B、湖北 C、安徽 D、四川
- 4、请问您能接受吃龙虾的人均消费在什么价位？
A、50元以下 B、50元-100元 C、100元-200元 D、200元以上
- 5、请问您认为性价比最高的龙虾饭店是？
- 6、如果不计消费，您最想去哪家饭店吃龙虾？
请您附上简短的理由。
- 7、您吃过多少种口味的龙虾？
- 8、龙虾的做法固然多，您有没有创新口味的点子呢？
（如果您的奇思妙想被本刊采纳刊发，您将获得价值百元的元祖蛋糕券一张哦。）
- 9、关于龙虾，您有任何想要了解的问题，都可以在这里写上，本刊将为您寻求答案。

问卷提交方式：

- 1、登录都市圈网填写调查问卷，网址为 http://vote.dsqq.cn/html/vote_1233.html。
- 2、将您的答案发送邮件至小编邮箱 penglingmei@yahoo.cn。

现代快报《美食休闲周刊》提醒您：认真回答本刊龙虾调查问卷的朋友，将有机会获得去龙虾店家免费试吃的机会，请您留下联系方式吧！

 龙宫大酒店

龙宫龙虾 香飘万家 美食一绝 活鱼锅贴

龙宫龙虾



快来吃我吧

上市啦

广邀四方客
一品天下鲜



地址：卫岗55号(前线文工团旁) 订餐热线：84432681 84447777