

跟着“团团吃”，不愁没处吃！

下期一起去 渔人庄吃川菜



“团团吃”：宗旨是让广大“吃货”聚在一起品美食，不仅在费用上十分实惠划算，还能结识志同道合、热爱生活、热爱美食的朋友。每一期“团团吃”，我们都将优选特色店家，与店家协商为大家争取最低折扣，并在版面上公布时间、地点、菜单和所需费用。当然，也欢迎网友们推荐自己爱吃的店家，大家一起分享美食心得！ 快报记者 彭凌梅

上期回顾： 山城棒棒重庆菜征服网友

在7月11日的中午，网友们来到了这里，品味时尚重庆菜，结果是一——所有网友都被这麻辣酸香的滋味所征服啦！

尤其是“红袍鱼虾”，作为主打特色菜，以鱼片做底，上面是新鲜的做过去皮处理的基围虾，红彤彤的一大锅，十分诱人。而且鱼片十足鲜嫩，基围虾肉很有嚼劲，“鲜”就一个字。网友们纷纷下筷，赞不绝口，吃完一口立马向身边的网友推荐：“特别好吃，你也夹一筷子！”

下期预告： 50元吃渔人庄川菜

团吃店家：渔人庄（山西路店）

店家介绍：“渔人庄”山西路店已有四年的历史，主营中餐及火锅。经典的“渔人庄香辣蟹”、“馋嘴虎纹田鸡”成为来



往市民的必点菜式。

地址：乐业村7号，军人俱乐部对面巷子内前行50米即到。

团吃菜单（节选）：

山城口水鸡，夫妻肺片，酱汁牛肉，野山椒凤爪，馋嘴田鸡，香辣肉蟹，茶香肉，麻辣香锅，川式炸猪手，老油条香辣虾，翠云水煮鱼，滑菇牛柳，豆花仔鸡，清蒸鲈鱼，野山菌草鸡汤，阳春面。

团吃优惠价：10人一桌，原价此桌1000元，现在仅需人均50元即可。

报名方式：

1. 拨打本刊电话 025-84783633, 84783635。
2. 加入“团团吃”QQ群，群号为79969244，在群内与管理层对话报名。

谁说奢华不能平易近人？

君悦海港，就是如家般温馨！

何谓奢华？奢华即表示奢侈、华丽，多描述上流社会富人或名人过着的纸醉金迷般的生活。奢华于常人而言似乎高高在上，带着高不可攀的冷硬面孔傲视世人。没想到的是，奢华其实也可以平易近人，润物细无声地在细节中低调呈现，让人如沐春风。奢华却又温馨的滋味，尽在君悦海港酒店！



原来，奢华与温馨可以“和平共处”

奢华与温馨，从来不是近义词，但在君悦海港酒店却奇妙地达到了浑然一体的和谐！

君悦海港大酒店位于石城黄金地段，与朝天宫隔街相望，西临绿树交映、风光旖旎的古秦淮河；背枕七家湾古街，环境清雅，君悦海港大酒店便于这闹市中取幽地傲立，占地5000多平方米，设有典雅精致、风格各异的大小宴会厅36座，可同时容纳566人就餐。

走进君悦海港大酒店，顿感极致奢华舒适。按照五星级标准、后现代理念精心构筑的君悦海港五楼高耸、七灯七柱，体现出现代时尚与古典传统的和谐相融；气势磅礴的华贵厅庭内雍容华贵，包房一律中西合璧的后现代风格，古典与时尚完美融合；更值得一提的是，酒店内大堂、走廊、包间的地毯全都是眼光独到的老板亲自下单定制，匠心独具，时尚气息在您的脚步踏上地

面时早已暗中晕染开来……

奇怪的是，当您踏入包间，宾至如归的感觉却先于奢华涌上心头。这也难怪，因为包间里任何一个细节，都是酒店管理人员悉心为您布置的，力保您感到舒适甚至幸福感油然而生；所有装修材料都是环保材料，虽然耗资不菲，却是对客人身体健康的保证，老板最注重的是口碑；如果用餐的时候稍微细心一些，你会发现，就连为每位客人准备的调羹都是不凡名品，难怪握着有股沉甸甸的质感。

当然，养生珍馐佳肴你也可以拥有

奉行“奉君珍馐，愉悦享受”理念的君悦海港酒店在美食上自然不负众望，几乎荟萃了中国当下最受欢迎的顶级珍馐美食，其中以港派粤菜为主，兼营淮扬、湘菜和日式料理，每一菜系都挖掘行业顶尖高手。领衔大厨更是请来擅长烹制燕鲍翅的港派烹调大师阿一高足，力求让客人享受到最美味、



最养生的顶级顶级珍馐！

君悦海港酒店推崇绿色、养生饮食，所有原材料都经过层层把关，既有常规检查，又有随机抽查，大到燕窝鱼翅，小到一棵青菜都是最新鲜、最放心的。技艺精湛的名厨汇聚一堂，打造出清新脆嫩为主、注重时令季节的养生盛宴。

尽管如此，君悦海港酒店却并非遥不可及。在酒店负责人眼中，一个高端餐饮品牌的塑造是长期的，盈利绝不是唯一目的，要像接待家人一样接待客人，因此高中低价位一应俱全，绝对是物美价廉极具性价比！

乌苏里江野生大鱼美又鲜 给孩子“科普”一下也不错哦！

上一辈的童年，或在乡间见过蜻蜓、抓过蚯蚓、钓过龙虾，或在江边看过渔民大网一撒，捕捞起让人惊艳的大鱼……而城市里的孩子，近距离亲身接触这些有趣的生物的机会却很少，要不趁着家庭聚餐的时候，让孩子饱了肚子、爽了味蕾的同时又能满足“科普”的欲望？那么，来老刘野生大鱼坊简直再适合不过了！



凭本文一周内来店消费，即可获赠价值198元的野生大马哈鱼1斤。本店不设最低消费

让人啧啧称奇的乌苏里江野生大鱼

老刘野生大鱼来自中国与俄罗斯交界的乌苏里江，无污染的大江孕育的鳊鱼、大马哈鱼、胖头鱼、大白鱼、青根鱼等都是老刘野生大鱼坊的“主打明星”，每条都在数十公斤，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。

在老刘野生大鱼坊吃鱼完全不用小心翼翼，这些体型硕大的鱼，小则十几斤，大则百余斤，不仅肉质却异常细嫩鲜美，更重要的是鱼刺都大如牙签，

想卡住都难！尤其是大马哈鱼，不愧是赫哲族敬奉的“鱼中贵族”，全身上下只有一根脊椎骨，完全是靠鱼肉运动，所以鱼肉的肉质口感才特别好。

最土的吃法，原滋原味赫哲风味

围着东北铁锅吃野生大鱼，是老刘野生大鱼坊的一大特色。铁锅周围是一圈大理石台面，或大或小的灶台有四边形，有多边形，赫然树立在店内的大堂或包房里，仿佛夸张地宣告“你吃的不仅仅是美味，还有地道的东北乡情”。

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，保留了野生大鱼鱼肉越煮越嫩，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醇味。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。

- 水木秦淮店：石头城水木秦淮B区95号（南艺后门） 83723367
- 建宁路店：建宁路18-3号（金桥市场西200米） 85623367
- 北京东路店：北京东路40-47号（九华饭店对面） 83605053
- 大明路店：大明路136号（应天大街交汇口） 52619879

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

您臻情相约！

一品天下鲜
广邀四方客

快来吃我吧

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