



十一黄金周就快到了，无数期盼的眼神就等着恶搞的QQ表情版放假图来到“龇牙”这一格，更有不少人在心底暗自数着：我要去这里玩，我要去那里吃……南京这座六朝古都在黄金周绝对不寂寞。蜂拥而至的旅游大军来到南京，除了游览古都美景，更想要尝尝南京的美食，才不枉走一遭哇！

### 最南京： 品老南京的原汁原味

来到一座城市，当然要体会这座城市最本真的特色，才是让人意味无穷，值得称道的。

来到南京大牌档，典雅喜庆的灯笼下，长衫马褂的老堂倌正热络地迎客，古装扎羊角辫的服务员，亲切而忙碌地穿梭于店堂与包间，恍如步入了明末清初的繁华金陵。这里的古法糖芋苗、清炖狮子头、鸭血粉丝、酒酿元宵等小吃都为人们所喜爱，价格也不高。建议在逛过繁华的湖南路后，游客可以去狮子桥的南京大牌档品尝南京本味。

夫子庙简直是外地游客来南京的必去之地，来到这里，您不可不尝尝有着“秦淮第一楼”之称



古法糖芋苗

的永和园的秦淮八绝。另外来南京到总统府是一定的，民国时期马祥兴接待过无数达官贵人，并以此鼎盛一时，如果想吃正宗国民菜就去马祥兴吧！

### 最风情： 尝新南京的时尚风味

一般来说，旅游者的要求可不会这么简单。他们往往还会感

### 兴趣：还有什么好吃的？

若选择粤菜餐厅，屋企汤馆、粤鸿和是不少人的心仪之选。粤鸿和的金牌乳鸽、榴莲酥、瑶柱海味粉丝煲、金箔虾饺皇等都值得一试。西餐厅建议您可以选择宝莱纳，9月28日至10月1日，这里将举办德国啤酒节，配上巴伐利亚传统食品如德国结、德式肉肠、烤猪肘等，让您引爆十一狂欢！

最近在中山门附近新开了一家湖北菜餐厅——军港大酒店，湖北菜做得非常地道正宗，有毛嘴卤鸡、武昌鱼、鸭脖、沔阳三蒸等，已经成为湖北老乡圈内有名气的聚会场所。

若是选择街头巷尾的小吃，华侨路的金原鸭血粉丝汤、蒙自米线都不错，福中数码港的小吃街有更多品种可供选择哦。

快报记者 彭凌梅

**爱我中国 普天同庆**  
热烈庆祝中华人民共和国成立61周年

**鲜鼎舫国庆活动 10·1**

**每桌原价2280元，现价1200元**

**普天同庆菜单**

鲜鼎八味碟	雪菜汁煮大蛏	踏青蜗牛	绿茶佛饼
西湖牛肉羹	豆豉蒸鲍鱼	清蒸瓜子斑	海鲜炒面线
白灼斑节虾	蒜蓉粉丝蒸生蚝	鲜鼎农家乐	精美果盘
姜葱炒梭子蟹	一品软兜	纸锅四季豆	
辣炒花蛤	荷塘花枝片	砂锅野芹	

地址：中国南京市中山东路300号长发CFC

电话/TEL: 025-83376179

**热烈庆祝中华人民共和国成立61周年**

**鼎禾丰供应早茶、宵夜**

**1、即日起预订国庆当日包间现金消费超800元加赠国庆团圆大礼包一份 (内含鼎禾丰各式点心)**

**2、国庆期间消费充值1000元得2100元 (现金1100元+1000元现金抵用卡)**  
(现金抵用卡有限期90天，详询使用说明)

**3、国庆期间(10.1--10.7)订生日宴就送寿桃，按人头数，朋友聚会送大礼包 (每桌消费满800元)**

地址：中国南京市中山东路300号长发CFC

电话/TEL: 025-57717467

## 鲜鼎舫：普天同庆，国庆献礼

国庆节眼瞅着离我们越来越近了，为我们热爱的祖国庆贺即将到来的61周岁生日吧！在国庆当天开一桌“普天同庆”宴席，是众望所归的选择哦，鲜鼎舫特为国庆安排了一桌非常丰盛的宴席，并给出大幅优惠：每桌原价2280元，现价仅售1200元！

鲜鼎舫为国庆献礼的“普天同庆”宴席菜单包括鲜鼎八味碟、西湖牛肉羹、白灼斑节虾、姜葱炒梭子蟹、辣炒花蛤、一品软兜、踏青蜗牛、清蒸瓜子斑、鲜鼎农家乐等佳肴，让人直呼过瘾。

“踏青蜗牛”精选上等蜗牛去壳，用秘制料加工而成，再加青红杭椒、洋葱爆炒，加上等酱料烹制而成，咸鲜浓郁，色泽红亮诱人。“一品软兜”精选上等野生笔杆黄鳝，用开水烫熟去头尾、去骨，用黑椒粉加秘制料烹制而成，咸鲜可口。

让我们共同举箸，尽情享受鲜鼎舫为我们精心烹制的各色美味佳肴，为祖国母亲庆生！

### 》》鲜鼎舫其店

鲜鼎舫是以经营精致海鲜餐饮为主打的雅致食府，位于南京繁华街区中山东路附近，鲜鼎坊特聘高星级酒店大厨精致调理独到海鲜风味创新菜肴，融优雅就餐环境和温馨周到服务为一体，为您提供绝佳的朋友聚会、商务宴请的理想处所。

## “鼎禾丰”回归南京 国庆向老家人奉上惊喜

提起“鼎禾丰”，人们总以为是新加坡的一家老店，万万没想到这是一家民国时期从南京迁到新加坡的老店。经过近百年的历史演绎，在新加坡创造了许多旁人不及的世界纪录后，如今鼎禾丰又回到南京发展，让南京的老家人饱享口福！

在新加坡，鼎禾丰素来以极品小笼包闻名天下，受到了海内外广大民众和众多名人、杂志的一致好评。南京鼎禾丰位于六朝古都南京中山东路300号长发大厦，是一家传统风味与现代气息完美结合的特色餐厅。

鼎禾丰“鲍鱼烧卖”精选北海道深海鲜鲍鱼，经过宰杀、清洗，然后与火腿、老鸡等上好原料同煮直至入味，再配上一点点拌味后的糯米。“红油抄手”选用虾肉馄饨、新鲜基围虾，配以大厨秘制的抄手酱料拌制而成，鲜香麻辣，非常爽口。“圆盅鲜鸡汤”更是让爱饮汤的人大爱不已，选用放山养土鸡，经过宰杀、

清洗、焯水，再按鸡身上各个部位的对比摆放，加入事先备好的上汤和浓浓的台湾米酒，再上蒸箱蒸5-6小时，香味浓郁！

为了迎接国庆，向南京老家人奉上惊喜，鼎禾丰特推出惊喜活动：即日起预订国庆当日包间现金消费超800元，加赠国庆团圆大礼包一份；国庆期间消费充值1000元得2100元；凡于10月1号至7号进店举办生日宴会者即按人数送寿桃。

**鼎  
禾  
丰**  
DINGHEFENG