



龙宫, 做食客放心的龙虾品牌

在南京吃龙虾应该去哪儿?大部分南京人给你的建议中都不会漏过龙宫大酒店。开业十年以来,龙宫大酒店一直坚持走特色、品牌的经营之路,不断推出各式风味的龙虾、螃蟹,逐渐成为南京人龙虾季节大肆饕餮的必选地之一。当然,龙宫能在南京龙虾餐饮界做大做强,秘诀不仅是其风味独特那么简单,酒店一直坚持的诚信实惠、顾客至上的理念也是食客们选择这里的原因。



明年的龙虾市场值得期待

龙宫大酒店素以风味独特的龙虾而闻名于南京餐饮界。每年的龙虾上市季节,龙宫大酒店总是宾客满座。能取得如此业绩,与总经理刘小龙诚信厚道的经营理念是分不开的。

龙宫以龙虾为主打菜品,在今年夏天沸沸扬扬的“龙虾风波”中也受到了影响,但刘总对自己酒店的龙虾质量充满自信。“我们的龙虾都有正规的进货渠道。因为虾源地水质优良,龙虾十分干净,根本不需要用洗虾粉。我也坚决抵制用洗虾粉,作为工业原料的洗虾粉包装袋上明确标明对身体有害,用来洗龙虾就是对消费者的不负责,也不是我们的诚信经营之道。”

谈起明年龙虾的经营预期,刘总显得信心十足。“首先,南京人喜欢吃龙虾,龙虾是南京饮食文化中的重要部分,现在还有不少人会在龙宫点龙虾。再者,龙虾出现问题的原因很大程度上还是由于一些不法商贩使用洗虾粉造成的。如果对龙虾的销售、贩卖、加工等各环节加强监管,龙虾的食用安全质量是有保证的。”刘总原计划今年夏天时在南京市区开两家分店,但因为“龙虾风波”暂时搁置了。明年龙虾市场如果跟他预期的一样红火热闹,他会将这个酝酿已久的计划付诸实践。

这些天,刘总一直酝酿着另外一件很重要的事情,那就是让龙宫大酒店加入网上团购店家的行列。“团购最近人气特别旺。



龙宫大酒店总经理刘小龙

这些天,不管是附近的居民,还是临近一些公司的职员,总有人跑到酒店问我龙宫有没有参加团购。团购现在这么流行,我们也得跟上这个大趋势啊!”刘总介绍,他最近已经跟几家团购网联系商谈。在敲定合作意向后,龙宫的团购活动会很快与食客们见面。

刘总表示,龙宫参与团购的菜品绝对保质保量,尤其是香辣蟹。“我们将保证螃蟹都是来自缅甸的黑蟹,每个也都是足斤足两。”

实习生 李宏斌 记者 彭凌梅

虾兵蟹将引爆食客味蕾

龙宫作为南京龙虾店的著名品牌,其龙虾的风味堪称一绝。在南京市面上,人们吃到比较多的是“盱眙十三香龙虾”,然而,在风味上能与盱眙十三香抗衡的显然只有“龙宫十三香”。“龙宫十三香龙虾”的关键在于回味,龙宫的十三香龙虾,采用特制的辣椒,入口即辣,一口咽下肚,辣味仍在,辣中带麻,麻辣相生,令人欲罢不能。

除了十三香龙虾,龙宫还有“龙宫活珠龙虾”、“龙宫麻辣龙虾”、“龙宫红烧龙虾”、“龙宫干煸龙虾”、“龙宫酱骨龙虾”、“龙宫香辣龙虾”、“龙宫盐水龙虾”等多种口味。每一种口味都像引爆食客味蕾的重磅炸弹,让食客在品尝后念念不忘、欲罢不能。在龙虾上市的季节,龙宫大酒店临街的过道上都坐满了慕名而来的食客。济济一堂的食客,来回传菜忙碌的服务生,再加上不绝于耳

的赞叹声,龙宫的受青睐程度可想而知。

龙宫虽以龙虾闻名于南京,它的螃蟹却也是南京美食界翘楚。来自异国的缅甸黑蟹,加上川籍香辣蟹总厨的精心打造,龙宫香辣蟹以“麻、辣、香、鲜、活、嫩”的口味迅速风靡南京城,并荣获了2003年南京首届厨艺大赛中的“金牌香辣蟹”奖。在大闸蟹上市的季节,龙宫更会推出产自水质优良的洪泽湖的大闸蟹,再配上其秘制的十三香调料,独特的口味引得食客们赞叹不已。

诚信实惠引食客纷至沓来

食客们青睐龙宫的虾兵蟹将,不仅是因为其诱人的独特口味,更是龙宫诚信实惠的经营理念。在刘总看来,做生意跟做人一样,首先要坚守的就是诚信,“人有信则立,店有信则成”。诚信是

刘总的做人之本,也是龙宫大酒店的立店之本。刘总说,与别的生意人相比,他显然有失精明,但他认准了诚信这一点,并将之灌入每个员工的服务意识中,成就了龙宫大酒店的诚信口碑。

在龙虾的采购方面,龙宫大酒店坚持通过正当渠道购买,严格杜绝从小商贩手中低价获取,也不允许有购买经洗虾粉污染过的龙虾。在去年的“龙虾风波”中,不少饭店因为虾源来路不明、龙虾有洗虾粉洗过的痕迹和龙虾的卫生状况不达标等原因受到有关监督部门的批评与处罚。但龙宫在监督部门多次的例行检查与抽查中次次达标,成为监督部门与食客认可的可以放心食用店。受“龙虾风波”冲击,龙宫的顾客少了许多,但由于其长期树立的品牌口碑,不少老顾客还是会经常光顾龙宫。

龙宫大酒店

龙宫美食 品质保证



龙宫



龙宫清蒸洪泽湖大闸蟹

龙宫香辣蟹



龙宫十三香手抓螃蟹



龙宫龙虾



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

美食广告订版电话: 13770685666

美食广告订版电话: 15850520386