

# 5.1 用美食犒劳自己 用健康奖赏自己

五一劳动节即将来临,这一全世界人民共同拥有的节日,带给我们的恐怕不只是三天的假期这么简单。常在工作岗位上辛苦劳作,耗费着体力或脑力的大家,有没有提前规划一下,在五一放假的这几天如何让自己在精神上放松下来,好好地补充体力呢?现代快报《美食休闲周刊》向你提个建议:用美食犒劳自己,用健康奖赏自己吧!

□快报记者 彭凌梅

### 劳模可凭证书免费吃自助餐

自今年4月9日在南京中山路132号凯润金城开业起,台湾家喻户晓的自助餐“喜多屋”Ocean King迎来了不少美食爱好者,其品种丰富的高档海鲜立马让南京的自助餐市场又提升到一个新的竞争档次。

为庆祝五一劳动节,为辛苦工作的劳模们送去他们力所能及的心意,喜多屋推出下述活动:南京市劳模代表在5月1日至3日可以凭相关证书在喜多屋免费享用自助餐,请一定要事先订位以免现场等位。喜多屋经营者孙鹰还吩咐其店长,到时候登记一下前来的劳模们的联络方式,在重阳节时再度邀请他们来免费品尝喜多屋的美食。

记者了解到,用美食向劳模



劳模杨怀远(中)与喜多屋店员合影

致敬是喜多屋一贯的传统。2005年,喜多屋在上海落户,徐汇店开张之初正逢重阳节来临之际,喜多屋邀请18位劳模来做客。其中,有曾创造每分钟40个接头、84个月无次布行业神话的杨富珍、以“小扁担精神”闻名全国的杨怀远、“辛苦我一人,方便千万家”的活雷锋徐虎等各条战线上的全国劳模和上海市劳模。这些劳模生动、传奇的故事让喜多屋年轻的员工深受感触,更加坚定了他们爱岗敬业、尽职

尽责地工作的决心。自此,每一年的重阳节,喜多屋都会提前两个星期就邀请劳模们来店团聚。

五一节向劳模发出诚挚邀请,或许将成为喜多屋南京店日后的老惯例。

### 让五一成为爱护身体的开始

劳动节,工作者的节日。在平日的生活中,你是否因为工作忙碌,而忽视了对身体的锻炼?

生命在于运动,而一旦从锻炼中放松身心,你将体验到更多的快乐。比如在练了器械以后,耐力变强了,似乎有使不完的劲;比如在练习瑜伽后,感到身体彻底放松了,烦恼也抛得远远的,身体曲线也更有致了……

让五一成为你爱护身体的开始吧。

### 典雅阁贵宾楼 重装后开业迎宾



在南京餐饮界,提起典雅阁,都知道是第一家以江鲜为主题,始终引领江鲜文化发展的餐饮名店,十年留下不少辉煌的印记。日前,典雅阁江鲜馆刚刚完成贵宾楼升级改造,正式对外营业。

这可能是一家你从未见过的,风格独特,在南京最时尚最前卫,非常有趣味的个性化餐厅。它采用最朴素的建筑语言,剑走偏锋,展示酒店的与众不同。当你驻足贵宾楼门前,映入眼帘的是一面200平米用清水水泥筑就的超大店面;当你走进贵宾楼大堂,破旧的大梁不但未加任何修饰与收敛,反而与周围102个艺术不锈钢LED吊灯、极具震撼的10米高酒架,形成鲜明对比。这是走进贵宾楼客人初步感受到的一个充满张力的空间印象。

以上,对内外兼修的典雅阁来说,是“修外”。

而“修内”呢,则要精准市场定位。典雅阁继续秉持原有江鲜菜肴特色,根据市场需求不断变革创新,并增加与餐厅定位相匹配的潮、粤、川、淮、燕、鲍、翅等各式菜系,以满足不同层次需求并增加选择余地。从历时六个月,精雕细琢而成的《典雅阁贵宾楼菜谱》,你必能从中窥探酒店后厨强大的实力、菜肴的与众不同和商家的用心。

## 供应海鲜四大天王

- 蟹中之王:帝王蟹
- 虾中之王:龙虾
- 贝中之王:鲍鱼
- 鱼中之王:金枪鱼

# 喜多屋

## 国际海鲜皇品

时间	消费人群	周一至周五	周六、周日、节假日
中餐	成年人	158元/人	198元/人
	0.9M至1.5米儿童	108元/人	128元/人
晚餐	成年人	258元/人	
	0.9M至1.5米儿童	160元/人	

开业7.8折  
截止到底



南京店:南京玄武区中山路132号凯润金城5号楼3层

订位电话:025-85657708/85657738/85657748

