

天盈汇 集纳百长 掀起养生菜风暴

在南京餐饮市场，绿杨春天盈汇是个全新的品牌，但是，新不代表不成熟、不代表不成功，恰恰是新，表现了它环境之新、理念之新，更给消费者带来了最新的、可口的美食享受。

天盈汇全新入市 带来养生菜理念

绿色餐饮一直是行业与消费者共同关注的焦点，一直倡导健康绿色餐饮的南京绿杨春集团，又将引领南京餐饮时尚，掀起南京养生菜风暴。今年12月18日，天盈汇又将在南京市黑龙江路33号重磅出击，这是一家全新理念的精品养生菜馆，是在去年天盈汇奥体店试水养生菜馆之后，投资千万的天盈汇鼓楼店将全面吹响进军养生菜领域的号角。相信在南京餐饮市场上，养生菜将引领一段精彩的美食潮流。

餐饮理念经历了从吃饱到吃好，再到现在要吃出健康的几个发展阶段。目前人们的饮食习惯更注重于健康自然，更注重于菜肴对人体自身的滋养功能。药疗不如食疗，人们健康观念的转变也必然带动餐饮文化的转变。绿杨春并没有关起门来搞自己的一套，而是大胆创新，集纳百长，来汇聚自己的美食理念。在大量市场调研后，绿杨春决定把今后的发展重心转移到打造精品养生菜上。而最近王中带领绿杨春管理团队踏遍了大半个中国，考察了全国的餐饮市场，王中深深感受到了餐饮领先地区的

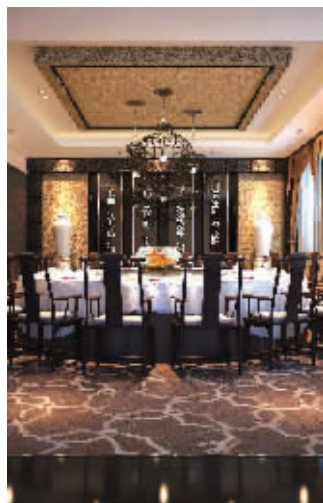


养生菜肴风潮。在北京、云南等地，养生餐饮在精心的包装下，已成了一种文化和时尚。众多高档餐馆都潜心研究养生菜肴，以满足挑剔食客的需求。这些更让绿杨春人坚定了走养生菜之路的信念。正是在这样的努力下，绿杨春在不断创新，在创新中发展。

天盈汇生态餐厅，给你不一样的享受

天盈汇位于南京市黑龙江路33号的天盈汇，店堂面积三千多平方米，投资千万，有八百多餐位，将建成中高档的精品养生菜馆。新餐馆将大打养生牌，从装修风格、菜肴烹制、原料等各方面都全面回归自然。新餐馆将形成贴近自然、贴近生活、贴近百姓的传统中式风格，装修将在奥体店生

态养生中式风格的基础上，更加精细高档，更加田园化。新餐馆一楼将是一派田园风光，稻田、草地、荷花、水塘、小鱼，都将成为餐馆的景色，让人在就餐过程中，更加休闲放松。一楼的宴会大厅能容纳二十多桌，满足客户举办中小型宴会的需要。二楼为包间，所有的包间名称都将以养生元素来命名，更突出酒店的养生特质。天盈汇黑龙江店的所有菜肴都由江苏省养生保健业协会专家和大厨以中华传统养生文化为依据，结合“生态餐饮”学说共同研制。研发团队通过现代科学搭配，遵循春生、夏长、秋收、冬藏的养生原则，把现代养生和传统药膳相结合，对每道菜肴的营养价值和功效做了全面分析，同时抛弃煎、炸、烤等烹调方法，以炒、炖、蒸的手法确保每道菜肴的营养流失率最低，食用效率最高。



将绿色无污染进行到底
关注顾客健康，倡导药食同源，
天盈汇

安全宣言



天盈汇 将掀起南京养生菜风暴

一直倡导健康绿色餐饮的南京绿杨春集团，又将引领南京餐饮时尚，掀起南京养生菜风暴。今年十二月十八日，天盈汇将重磅出击，一家全新理念的精品养生菜馆将在南京黑龙江路33号开张。在去年天盈汇奥体店试水养生菜馆的基础上，投资千万的天盈汇鼓楼店将全面吹响进军养生菜领域的号角。

据天盈汇集团董事长王中介绍，餐饮理念经历了从吃饱到吃好，现在是要吃出健康的几个发展阶段。目前人们的饮食习惯更注重于健康自然，更注重菜肴对人体自身的滋养功能。药疗不如食疗，人们健康观念的转变也必然带动餐饮文化的转变。在大量市场调研后，绿杨春决定把今后的发展重心转移到打造精品养生菜上。而最近王中带领绿杨春管理团队踏遍了大半个中国，考察全国的餐饮市场，王中深深感受到了餐饮领先地区的养生菜肴风潮。在北京、云南等地，养生餐饮在精心的包装下，已成了一种文化和时尚。众多高档餐馆都潜心研究养生菜肴，以满足挑剔食客的需求。这些更让绿杨春人坚定了走养生菜之路的信念。董事长王中表示，绿杨春将通过新店的开张，掀起南京养生菜风暴，再次引领南京餐饮文化的风尚，让食客真正全方位感受绿杨春“把饮食交给我，把健康带回家”的养生理念，让请客吃饭不再成为食客的负担。

据介绍，黑龙江路店地址位于黑龙江路33号，店堂面积三千多平米，投资千万，有八百多餐位，将建成中高档的精品养生菜馆。新餐馆将大打养生牌，从装修风格、菜肴烹制、原料等各方面都全面回归自然。王中表示，新餐馆将形成贴近自然、贴近生活、贴近百姓的传统中式风格，装修将在奥体店生态养生中式风格的基础上，更加精细高档，更加田园化。新餐馆一楼将是一派田园风光，稻田、草地、荷花、水塘、小鱼，都将成为餐馆的景色，让人在就餐中，更加休闲放松。一楼的宴会大厅将能容纳二十多桌，满足客户举办中小型宴会的需要。二楼为包间，所有的包间名称都将以养生元素来命名，更突出酒店的养生特质。天盈汇黑龙江店的所有菜肴都由江苏省养生保健业协会专家和大厨以中华传统养生文化为依据，结合“生态餐饮”学说，共同研制养生菜肴。研发团队通过现代科学搭配，遵循春生、夏长、秋收、冬藏的养生原则，把现代养生和传统药膳相结合，对每道菜肴的营养价值和功效做了全面分析，同时抛弃煎、炸、烤等烹调方法，以炒、炖、蒸的手法确保每道菜肴的营养流失率最低，食用效率最高。同时，鼓楼店的菜肴中，还特别研制了多种高档的养生汤，更加健康百养。

