

海弘昌 法国顶级生蚝闪耀全城海鲜之旅

要在南京吃海鲜,可能在大街上随处走上一遭都能找到解馋的落脚点,然而要吃到新鲜而又有创意的海鲜,当属海弘昌!位于湖南路狮子桥2号的海弘昌创意海鲜城在南京可谓是家喻户晓,自开业以来就受到了金陵食客的极好赞誉,不管是朋友聚会,还是商务宴请,海弘昌创意海鲜对广大消费者绝对有无法抗拒的独特魅力!



顶级吉拉多生蚝： 深海美味 品质尊贵

当下,食品安全已是炙手可热的话题。海弘昌的食材全部来自阿拉斯加的冰冷纯净海域,加强对每个细节的严格把关,切实保障顾客吃到真正的顶级海鲜!在海弘昌,你能享受美食,更能品味生活。法国顶级(吉拉多)生蚝就是让人在享受一种奢华的舌尖之旅。

生蚝拥有悠久的历史渊源,而极少数以养殖者名称命名的顶级生蚝吉拉多则代表一个超过百年的生蚝养殖家族,通过59道繁复养殖手法,经历诺曼底和 Marrennes d'Oleron 的

纯净海洋洗礼,历时至少四年的漫长时间,吉拉多将呈现全球顶级生蚝的尊贵风范!与一般生蚝不同,吉拉多生蚝外形独特,一面扁一面隆起。在海弘昌大厨鬼斧神工的厨艺下,轻轻打开它,浓郁的海水味就会一泻而出,嫩中带脆,混合着一点乳香味,让人垂涎欲滴。咬一口,肥美结实的肉质、充满弹性嚼劲的口感,风味细腻,充满海洋鲜味及生蚝的鲜甜香浓,更带有些许微妙的榛果味。

创意海鲜：健康食材 新鲜神话

在南京餐饮市场,海鲜店种类繁多,但秉承着诚信经营的海

弘昌创意海鲜以其对食材的严格把关缔造出自己的品牌神话!原材料都是从世界各国直接采购,保证天天空运,新鲜丰富的海鲜品种让众多食客叹为观止!据海弘昌高级行政总厨Joe Xu介绍,海弘昌创意海鲜倡导健康养生理念,所有菜品都使用小分子高科技的弱碱性营养水,使用的油也是橄榄油,并且少糖、少盐,不使用味精,并拒绝任何食品添加剂。海弘昌创意海鲜采用其健康的烹饪方式烤和涮,更能保留食材的原汁原味,顾客在南京本地就能享受全世界的经典味道。海弘昌创意海鲜在美食界创造了又一部惊世骇俗的海鲜神话!而在海弘昌,饱的是眼福,心存的也永远是那份满足!

阿拉斯加 海鲜的魅力

阿拉斯加是一片三面环海、河流奔腾的自由神奇土地。其绵延34000英里的海岸线及其周围冰冷的水域是世界上最大、最富饶的渔场之一。阿拉斯加寒冷清澈的水域盛产五种风味独特的鲑鱼(三文鱼——红鲑、王鲑、银鲑、粉鲑、狗鲑)、三种蟹(王蟹、雪蟹、珍宝蟹)、黑鳕、真鳕、狭鳕、大比目鱼等海产品,以及终年畅游在冰冷纯净的北太平洋里的海参、海胆等。

阿拉斯加远离世界上一些污染人类食物供应链的大型污染源有几千公里之远。距离的遥远和地球上的水和空气循环方式的影响,使阿拉斯加海域成为世界上少数最清洁的海域之一。作为世界上资源最丰富的渔业基地之一,阿拉斯加海产以其天然、野生、可持续的特点闻名于世。纯净的天然环境,可持续的渔业管理造就了深受全世界消费者喜爱的阿拉斯加海鲜。由于其原始天然的生长环境,阿拉斯加海产肉质精细并具有独特的风味,这使阿拉斯加的海产有别于其它海产。阿拉斯加海产不仅味美,且富含丰富的营养价值。特别是阿拉斯加野生三文鱼,它富含大量的维生素E及Omega3,可增强人体的免疫功能,防止低浓度脂蛋白的氧化而减少心脏病的危险,进而减少冠状动脉肿瘤的产生。几千年来,阿拉斯加一直为人类提供着丰富的海产品。为保证品质以及新鲜海产的口味,其多数海产是即冻的。

随着人们对食品安全越来越多的关注,阿拉斯加海鲜正在作为一种绿色健康食品,深刻地影响着人们的日常饮食,为人们的健康带来了福音。在人们愈发注重健康饮食的今天,阿拉斯加海产无论是营养价值还是安全性,都引领着纯净无害的食品趋势。而随着其在中国市场上受到越来越多的关注,阿拉斯加海鲜正以其独特的品质,在中国市场上独领风骚。

南京城 NO.1 野生生活海鲜

CREATIVE SEAFOOD
创意海鲜



菜品均采用小分子高科技“营养水”,橄榄油;
少糖、少盐、无味精及食品添加剂。



来自阿拉斯加冰冷纯净的海域

帝王蟹 / 红毛蟹 / 鳕蟹 / 车虾 / 象拔蚌 / 响螺
北极贝 / 帝王贝 / 鸟贝 / 大黑斑 / 苏眉

025-83248777 83248799 湖南路狮子桥2号