

# 海弘昌： 创法国顶级生蚝的金陵神话



“海弘昌环境优雅，顶级名厨亲自掌勺，菜品丰富，色、香、味、形统一，关键是这里的海鲜味道鲜美，品质当先，保证食材绝对新鲜，我们可以放心食用。”家住湖南路的李先生是海弘昌的忠实顾客，只要一提到海弘昌，他就一脸兴奋。位于湖南路狮子桥2号的海弘昌创意海鲜，自开业以来一直以高品质食材深受食客们的喜爱，让整个味蕾都被海弘昌极品海鲜美味的无法抗拒的魅力所倾倒！

## 品质尊贵 众人追捧

海弘昌独家强力推出深海美味——法国顶级(吉拉多)生蚝，让吃货们尽享尊贵的舌尖之旅。吉拉多生蚝是法国赫赫有名且极少见的，以养殖者的名字挂帅的名牌生蚝。每只吉拉多生蚝至少需要经过4年、共59道精工养殖手续才能上市，彰显出顶级生蚝的尊贵品质。

家住江宁的姜城冬一家每周都会开车来海弘昌，姜城冬向笔者谈道，“在南京，吃了那么多的海鲜，最终海弘昌让我有了铁杆的去处，这里的每道菜我们一家都非常喜欢，尤其是吉拉多生蚝的肉质肥美结实，口感Q滑微脆，充满弹性嚼劲；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，赋予生蚝独特的美食风貌。”白领李茜说道：“海弘昌价格实惠，在这能品尝到新鲜而又有创意的海鲜，每次朋友来南京，都会带他们来海弘昌品尝吉拉多生蚝，享受海鲜美味。”

## 新鲜食材 健康美味

当今餐饮市场群雄逐鹿，南京的海鲜店可谓琳琅满目。在这个崇尚养生的时代，海弘昌创意海鲜诚信经营，以食尚养生的新主张诠释出餐饮界健康的海鲜品牌！海弘昌创意海鲜对食材严格把关，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说，倡导健康养生理念的海弘昌的菜品用的全部是小分



子高科技的弱碱性营养水，使用橄榄油，而且少糖、少盐，摒弃了味精，绝不使用任何食品添加剂。同时采用健康的烹饪方式烤和涮，更能保留食材的原汁原味，经过大厨们鬼斧神工的杰作，受到金陵饕餮一族的追捧。海弘昌创意海鲜凭借健康的极品海鲜美味，引领了南京餐饮文化的食尚养生风向标，创造出自己的品牌神话。



牡蛎又名生蚝，双壳类软体动物，分布于温带和热带各大洋沿岸水域。牡蛎的身体呈卵圆形，有两面壳，生活在浅海泥沙，肉质鲜美，壳烧成灰可入药。牡蛎的两壳形状不同，表面粗糙，暗灰色；上壳中部隆起；下壳附着于其他物体上，较大，颇扁，边缘较光滑；两壳的内面均呈白色光泽。两壳于较窄的一端以一条有弹性的韧带相连。壳的中部有强大的闭壳肌，用以对抗韧带的拉力。壳微张时，藉纤毛波浪状运动将水流引入壳内，滤食微小生物。鸟类、海星、螺类以及包括鳃在内的鱼类均食牡蛎。

古籍名典为我们提供了鉴别牡蛎的方法。《神农本草经》谈道：“牡蛎味咸平。一名蛎蛤，生池泽。”《名医别录》曰：“牡蛎生东海池泽，采无时。”《本草从新》多提及功用主治，未及形态，仅言“肉名蛎黄，味美且益人，为海上品”。

陶弘景曰：“今出东海，十一月采，以大者为好。其生着石，皆以口向上。举以腹向南视之，口斜向东，则是左顾。出广州南海者亦同，但多右顾。”雷学支曰：“有石牡蛎、头边皆大，小夹沙石，真似牡蛎，只是圆如龟壳。”

五代的韩保升说道：“又有蛎房，形短，不入药用。”宋代苏颂曰：“今海旁皆有之，而通、泰及南海、闽中尤多。皆附石而生，魂魄相连如房，呼为蛎房。晋安人呼为壕蒲。初生止如拳石，四面渐长，有至一二丈者，嶙岩如山，俗呼壕山。每一房内有肉一块，大房如马蹄，小者如人指面。每潮来，诸房皆开，有小虫入，则合之以充腹。海人取者，皆凿房以烈火逼之，挑取其肉当食品，其味美好，更有益也。海族为最贵。”李时珍谈道：“南海人以其蛎房砌墙，烧灰粉壁，食其肉谓蛎黄。”

CREATIVE SEAFOOD  
创意海鲜



# 南京城 NO.1 野生活海鲜

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