

“权威”人士论“华阔”

“华阔龙膳堂”私房菜才下舌尖 又上心头

食话实说

吃美味、吃特色、吃环境、吃服务……都市人对进饭店吃很讲究，有时候想找合适的总觉得很难。对于大部分吃货而言，找寻真是一个痛苦的过程。其实在南京，“好美味、有特色、好环境、好服务”的饭店不缺少，只是缺少发现。位于珠江路赛格数码广场5楼的“华阔”就是这么一个“集一身优点”的用餐好地方。眼见为实，耳听为虚，只有亲历了事实才是最有说服力的。

question:8月19日正式开业的“华阔龙膳堂”是什么?

华阔陈总:“华阔龙膳堂”是继“华阔RTV火锅”和“华阔渔豆吉”之后的一个精品私房菜馆，驴肉菜是其中的一个特色，都是来自内蒙古草原散养的1.5岁的驴，脂肪含量仅为1.63%，远远低于牛、羊、猪肉。

本次推出的驴肉菜品种齐全而又丰富，一共有100余道，通过食客的品鉴意见，一个月左右我们将保留30道最经典的驴肉菜肴，所以消费者的意见对我们很重要。想尝一尝驴肉的朋友也千万别错过。

因为华阔的经营面积有近4000平米，比较大，身处闹市，为了迎合更多人的需求，华阔有“龙膳堂私房菜、RTV火锅、渔豆吉”3种形式的美食，每一块都有自身的特色和优势，虽在一个楼层，却可以在不同的区域用餐，做到既相连又互不影响，菜肴却可以互通。

question:到“华阔”怎么吃最合适?

食客秦女士:吃多了一定是最有发言权的。在华阔前前后后我跟朋友家人来了数十次。最近，华阔龙膳堂私房菜试营业期间给出的优惠是5折，本来这家的菜肴定价就不算高，折后就更低了，尝试吃遍驴肉菜特划算。天山一品驴腱子、孜然驴肉、小炒茶树菇、炖驴大骨、全驴拼、茶香驴尾等都是绝对的美味，关键是驴肉的肉质鲜嫩，店家处理得非常好，没有一点膻味，比牛羊猪肉好吃，绝对可以放心地吃。

据悉，驴肉具有高蛋白、低脂肪、高氨基酸、低胆固醇“两高两低”的特点。富含动物胶、骨胶原，以及铁、钾、钠、钙、铜和锌等人体必需的矿物质，补血补气、美容养颜，能为儿童、老人、体弱者和病后调养的人提供良好的营养补充。这么好的肉类，平时也不容易吃到，所以还是会经常来。

在华阔吃火锅可选择的很多，锅底品种丰富，喜欢吃鱼的就可以选择“华阔渔豆吉”，豆浆涮鱼真是好味道，很独特。华阔特制的小料很有特色、好吃且品

种丰富，多达二三十种。

还有烧烤不得不提，烤扇贝、烤鸡翅、烤羊肉串、烤牛蛙、烤韭菜、烤羊排……十多个品种，无烟无炭、明档操作，看着就诱人。

我非常喜欢这儿的装修风格，时尚明朗，空间大，银色皮沙发座大气，用餐时和邻座相隔空间大，非常舒服。

question:无论消费多少，免费项目是不是真的?

食客江先生:“免费洗头、免费美甲、免费停车、免费儿童乐园、包间免费卡拉OK……”这么多的免费项目，一开始还不太相信，不过，消费过后真觉得物超所值，请客户真是很有面子。尤其洗头的手法和认真程度，堪比高档理发场所。同去的女士做了个美甲也很满意。

据说，为了这些免费的服务，店家还专门请人培训。包间环境不错，豪华大气，点歌系统也是一流的，一站式的消费真是省去了很多麻烦。消费也不贵，真是个好地方。

驴肉菜肴 你吃过吗?

清蒸驴脑

主料:熟驴脑、熟驴脑
 口味:咸香味
 制作方法:驴脑经过腌制、晾晒,用大火蒸熟,驴脑用十三种香料卤制,风干、加压而成。
 营养成分:富含人体必需的8种氨基酸和10种非必需氨基酸、碳水化合物、钙、磷、铁等,高蛋白、高氨基酸、低脂肪、低胆固醇。



炖驴大骨

主料:生驴架骨
 口味:咸香味
 制作方法:驴大骨取料精细,剁块,先用流水冲洗1小时,加以香料炮制入味,用武火焖煮2小时即可。
 营养成分:富含铁、钾、钠、钙、镁、铜、锰和锌等人体必需的矿物质。



红烧驴尾

主料:熟驴尾
 口味:咸香味
 制作方法:驴尾先用明火烧烤片刻,使其肉质紧缩,用红烧的手法加以烹饪,使之口感有咬劲、软、糯、香。
 营养成分:富含丰富的胶质、蛋白质和骨胶朊。



南京华阔餐饮管理有限公司 Nanjing Huakuo Food&Beverage Co.,LTD

热烈祝贺 华阔龙膳堂 8月19日正式开业

近4000平米时尚豪装,龙膳堂私房菜、渔豆吉、华阔RTV火锅、烧烤、铁板烧等一站式消费 | 免费卡拉OK 免费洗头 免费上网 免费美甲 免费儿童游乐园 供应夜宵! 营业时间: 上午11:00-凌晨6:00



华阔龙膳堂

精品私房菜 特色驴肉菜 滋补保健

【8月9日试营业】

5折

优惠时间: 8月9日——8月18日
(海鲜、烟酒水除外)

6.8折

优惠时间: 8月19日——8月31日
(海鲜、烟酒水除外)

(详见店堂公告)



啤酒免费无限量畅饮

菜品部分现金消费

满100送50券

边吃边喝的火锅



啤酒免费无限量畅饮

菜品部分现金消费

满100送50券

浓料豆浆鱼火锅

网上订餐方式:
 (订座电话: 82265777)
 登录 www.chinawang865.com 输入订座
 账号: 82265777 密码: 82265777
 手机订座: 82265777
 1085 7109 0624 26 (移动用户)
 1085 5059 8820 0428 (联通用户)
 1085 3020 5111 02428 (电信用户)
 即可得“1元”话费

地址: 玄武区珠江路赛格数码广场5楼(丹凤街与珠江路交叉口/新世界百货中心对角) 订餐热线 | **82265777**