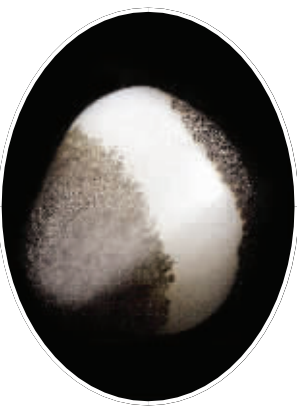


感动玉 就能感动天



老怪为得美玉常常感动他人,重情义的老怪同样会被别人感动。这不,图中这块绝世双色黑皮和田籽玉,就是老怪被从苏州赶来的藏家感动而割爱的。这位藏家在欣赏到老怪的诸多美玉并得此宝贝后,直感叹老怪的玉真是绝品中的绝品啊!并直说以后一定要常常抽时间来贵人有玉坊和老怪交流藏玉心得。



贵人有玉坊中秋国庆期间,除了像其他商家般迎来湖水般各路贵人,还迎来一位伟大而特殊的贵人,即老怪91岁高龄的母亲——怪妈妈。节日期间由于老怪工作繁忙,为和母亲团圆他特地安排助手将十几年前就连续中风多次并患上老年痴呆症的怪妈妈接到贵人有玉坊相聚,患过恶疾的怪妈妈不但没留下恶劣的后遗症,现在还能够拖着她不太灵活的双脚在家自己绕两圈。图为老怪在与怪妈妈玩乐。

爱玉之人的共识:玉是有灵气的!多少人因“人养玉三年,玉养人一生”而爱玉如痴,天下最爱玉如痴的人可能莫过于南京石头城84号贵人有玉坊创办人老怪。老怪为得美玉经常蹲守在新疆和田玉矿挖玉现场,顶着烈日和风沙,饿了啃几口已被吹得干硬的馕饼,渴了就喝冰凉混浊的玉龙喀什河水。老怪为得美玉能在中秋节离开亲人特地赶到藏家家里过团圆节以求抱得美玉归。老怪为得绝世珍品玉镯特地于2月14日情人节抛下最挚爱的“情人”手捧鲜花出现在绝世珍品玉镯收藏者周女士家,得知来意后,周女士老公不但没责备老怪唐突,反而被老怪对玉的痴狂感动,他说动太太将玉镯割爱给老怪。多年前老怪为给连续中风并患上老年痴呆症

的母亲祈福,在经济并不宽裕的情况下,花费5万元买块在别人眼里连5千元都不值的有点像寿桃的和田玉供在家里。而今天这块形似寿桃的玉石却被多位藏家抬价至百万。老怪说:好玉不是仅用钱就能买得到,他的很多好玉是被他感动回来的。老怪认为,想得到好玉除了钱以外,还得用情、用心。熟知老怪藏玉经历的我发自内心的感叹:真是感动玉,就能感动天啊!

爱玉如痴的老怪感动玉就能感动天的故事有很多很多……针对目前玉石市场一片繁杂,老怪怀着了一颗虔诚的心从“君子比德于玉”先人遗训出发,在南京石头城84号投资贵人有玉坊和田玉专业会所,以期为爱玉的各路达官贵人寻得真玉、好玉提供诚信场所。

狮子楼 幸福的家乡老味道



一提起南京的老味道,无一例外就会想起狮子楼,秉承“专做南京家常菜”的信念,唤起了很多人对于南京老味道的记忆,对菜品的创新与挖掘,满足食客们不断精益求精的口味令狮子楼家喻户晓、有口皆碑。



幸福·食材安全健康

在老南京人的眼里,狮子楼就是一个令南京人感到骄傲的美食品牌。它致力于传承老南京特色菜,不满足于已有的良好口碑,而是不断改善口味,追求精益求精。狮子楼的每一道菜肴的正式推出,都经过了精心的研制和不断的改进,力求做出来的菜色香味俱全,让顾客吃得开心、满意。食品安全方面,一直以来,狮子楼坚持做到了让食品监督部门很满意,让消费者很放心。狮子楼的负责人介绍说,为了保证菜肴的健康和安全,从食材的清洗、制作到上桌,每一道程序都有专门的人严加把关,并且对食品添加剂的使用严格监管,保证了菜肴的原汁原味,自始至终把消费者的安全放在第一位。狮子楼的宵夜要保证好吃,

更要保证干净、安全、健康。

幸福·菜肴实惠多样

狮子楼大厨匠心独运,每一道菜肴都是精心研制而推出,做出来的菜色香味俱全,让消费者赞不绝口,总会让食客品味到正宗的南京味儿,家住傅厚岗的胡师傅告诉笔者:我们一家都是狮子楼的铁杆粉丝,无论是请客吃饭还是家人在一起团聚,想要品尝南京地道的老味道,总会想起狮子楼,而且这里的环境让人非常的闲适,和朋友在这里聊聊天叙叙旧,再点些这里的菜品,总有一种幸福的感觉荡漾在心头。薄饼小鱼杂、桂花糯米藕、锦绣蛋卷、美极酥香豆、生炆黑木耳,近百种美味菜肴和甜品供食客选择,最重要的是价格实惠,普通老百姓消费得起。

“首届苏蟹名牌榜”推选活动正式启动

“秋风起,蟹脚痒”,正是一年品蟹时,“首届苏蟹名牌榜”推选活动于2012年9月28日正式开始了。据了解,此次活动旨在充分展示“苏蟹”在品牌、品质等方面的特色和优势,进一步营造“苏蟹”拓展海内外市场的良好舆论氛围,并推动上下游联动产业链的打造,促进产业的健康发展。

近年来,尽管随着环境水质的逐渐改善,技术的进步,河蟹的生态养殖水平也在不断提高,但由于多年来“重生产”“轻市场”的传统观念束缚,难以跟上养殖发展的速度。这就导致了“苏蟹”品牌市场活力不足,竞争力优势不再明显,老品牌满足于巨

大销量,新品牌则往往一味追求大规模高价,产品面狭窄。



据悉,此次江苏省内多数知名河蟹品牌已陆续参选,其中包括“固城湖”“阳澄湖”“宝应湖”等来自苏南、苏中传统重点产区的品牌,也包括来自太湖、洪泽湖、兴化、骆马湖、高邮湖、石臼湖等水乡的一批新兴品牌。主办单位预计,最终参选品牌总数将达近百家,覆盖几乎所有活跃市场的“苏蟹”品牌。本届“苏蟹名牌榜”推选结果将于10月15日正式公布。现代快报记者 宋昱

诺富特酒店周年庆给力促销回馈客户

金秋十月,南京玄武苏宁银河诺富特酒店即将迎来开业一周年庆典。一年以来诺富特酒店以其优秀的服务赢得了社会的高度认可,也为南京市乃至江苏省的酒店行业注入了新的活力。在这一年的时间里,诺富特酒店先后举办了各种特色美食节,展现了国际国内特色菜式,并将其内含的饮食文化在食品节中丰富表现。



为答谢新老客户,感谢酒店开业一年之中所有客户对酒店工作的支持及配合,酒店将再次推出持续整月的餐饮促销活动:1.紫金轩中餐厅推出“虾兵蟹将”促销活动,客户每购买1只金秋特价螃蟹(RMB:58元/只),仅需加一元即送活虾一份;同时10月30日出生的客人,生日当天凭有效证件仅需一元即可享用生日蛋糕1磅。

有效证件仅需一元即可享用生日蛋糕1磅。2.品坊全日西餐厅推出“好事成双”自助餐促销活动(自助晚餐RMB:198元/人,周末:238元/人),每逢双数用餐的客人(第二位、第四位等),仅需一元即可享受一份单人自助餐;自助餐会包含一杯红酒、啤酒,或者软饮;同时10月30日出生的客人,生日当天凭有效证件仅需一元即可享用生日蛋糕1磅。

金陵美食探秘之金涌牛肉牛筋锅

天气逐渐转凉,来一份热乎乎的牛肉牛筋火锅,想必真的是在满足了口腹之时,也让身体得到了滋补。位于鼓楼区湖北路10号的“金涌牛肉牛筋火锅”因环境精致时尚,口味绝佳,餐餐翻台,人气依然爆满。

气四溢,不但口味极佳,营养极丰富,还能补气暖胃,是一道备受推崇的膳补美食。选择58元一份的牛肉牛筋锅在分量上更是足够三四人享用。

据悉,“金涌牛肉牛筋火锅”把各种营养调配到最佳状态,让你在吃火锅的同时又能体味到延年益寿的放松感。慢火费时炖出来的牛肉牛筋一锅香又叫“筋头巴脑一锅香”,肉质鲜嫩,汤味鲜美,那叫一个香

“金涌牛肉牛筋火锅”以牛肉牛筋与火锅的完美结合为特色,既保留了火锅便捷、卫生、精致的优点,牛筋糯,牛腩脆,牛肚爽,肥牛肉嫩滑,轮流吃完这些,再尝一口原汁原味的全牛汤,顿觉胃暖心热,滋味无穷。

唯滋奇 才够好吃

滋奇®

滋奇 奇锅

滋奇在河西和市区寻找适合做火锅的门面或正在做火锅的商家合作

滋奇火锅在河西新城市广场店于7月31日租赁到期,现向河西或市区寻找适合做火锅的门面或者正在做火锅的商家租赁合作均可,面积要求1000平方米以上,租赁价位合理或者承租和13301592689或阮生,13913908096阮先生联系。

新街口阿歪火锅店已被滋奇火锅合并,经营滋奇火锅品牌

经营地址:新街口慈悲社1号金轮大厦旁 电话:84716777

南京直营一店:中央路红星家具城南侧 电话:83377100

南京直营管理店:江宁上元大街637号 电话:52199100

南京三山街管理店:三山街地铁站3号出口旁 电话:52313700

宵夜至凌晨四点

58元/锅(适合3-4人享用)

筋头巴脑一锅香

筋头巴脑一锅香,肉质鲜嫩,汤味鲜美,不但口味极佳、营养极丰富,还能补气暖胃,是一道备受推崇的膳补美食。

牛筋糯,牛腩脆,牛肚爽,肥牛肉嫩滑,金涌牛肉牛筋锅,适合追求养生却喜爱重口味的都市人。

补而不燥 为男士加油 为女士添美

地址:鼓楼区湖北路10号 订餐电话:18913028577