

“一尊皇牛”:高贵不高价

品牌连锁价位相当亲民

一尊皇牛起源于山西,入驻南京市场已经4年了,目前在南京已拥有4家店,分别是石头城店、河西万达店、碑亭巷店。每家店装修风格、定位都依据地段、人流略有不同。其中,石头城店商务气息比较浓,而河西万达店则偏重时尚休闲,适合朋友聚餐、家庭聚会。

“作为全国连锁的火锅店,一尊皇牛采用全国性的物流配送,杜绝假冒伪劣,保证统一的品质和纯正的口味。在殿堂装修上,一尊皇牛总部也有自己的装修公司和设计师,多采用深色系,营造一种高贵的氛围。”一尊皇牛总经理柴坤宏介绍。

如此奢华装修,人均消费40~80元/位,高贵而不高价,正是一尊皇牛的最大特色,因此一尊皇牛牢牢占据了吃货们的心。在经济萧条的2012年,在行业一片唱衰的局面下,一尊皇牛却依然保持了蒸蒸日上的势头,业绩比往年更上一层楼。

“草原大鳄”牛羊肉大手笔

一尊皇牛凭啥能成为“火锅大鳄”,并且以“燎原”之势在全国各地攻城略地?柴坤宏告诉笔者,一尊皇牛拥有数个庞大的牛羊生产基地,并已通过ISO9002国际质量体系认证,通过了绿色环保食品认证,在食品安全与卫生方面是有口皆碑的。公司集采购、加工、设计、制造、配送为一体,配备先进完善的物流配送系

统,物流网络辐射全国,才会以不可思议的价位,让全国人民尝到品质肥牛火锅。

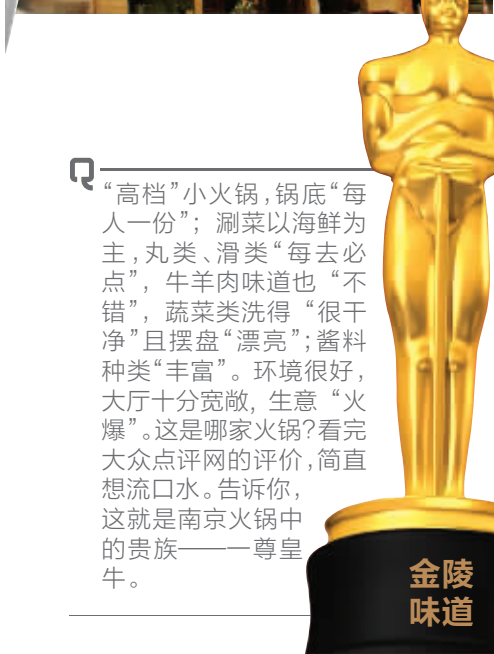
“山东的鲁西牛”“陕西的秦川牛”“山西的晋南牛”“河南的南阳牛”中国最好的四大良种牛,最优质的牛肉都齐聚在一尊皇牛。羊肉则选用来自内蒙古大草原乌兰察布6月龄大的羔羊,肉品工艺经过降脂排酸处理,久涮不老。”

高汤慢炖,火锅也滋补

“围炉而坐,水煮江湖”,很多人爱上火锅是爱上这样一种美食的气势。然而“一尊皇牛”真正能够做到“南北通吃,火锅天下”的大统文化,关键所在是采用无烟火锅、单人单锅的分食形式,这样的火锅更具品位、

更时尚、更卫生。一锅小火锅的精致体现在每一个细节,不仅仅是原料,还有锅底、蘸料,每一个处都有文章可做。一尊皇牛的锅底,采用熬制6小时以上的养生高汤,不使用任何添加剂或兑汤,绝对健康、绿色,是冬季滋补的首选。采

用鲜贝、瑶柱、火腿以及十几味中药材秘制而成“一尊秘制蘸料”是必点的,身为“肥牛的完美搭配”,令肥牛火锅的滋味更独特鲜美,芝麻酱或辣椒油等十多种丰富调味料自然就根据个人喜好去调制,“一尊皇牛”令众口不再难调!



“高档”小火锅,锅底“每人一份”;涮菜以海鲜为主,丸类、滑类“每去必点”,牛羊肉味道也“很干净”,蔬菜类洗得“很干净”且摆盘“漂亮”;酱料种类“丰富”。环境很好,大厅十分宽敞,生意“火爆”。这是哪家火锅?看完大众点评网的评价,简直想流口水。告诉你,这就是南京火锅中的贵族——一尊皇牛。



◎ 中国火锅十佳品牌 ◎ 中国餐饮百强企业 ◎ 南京市民最喜爱的高品质餐饮金奖

New Year
面向未来,绘新纪元,立足今天,再续新篇。



热烈祝贺一尊皇牛获得
2012南京消费者喜爱的健康火锅

NIANYEFAN
YUDINGZHONG
年夜饭 火热预定中
quan guo lian suo fang xin huo guo
全国连锁 放心火锅



总店地址:南京市石头城路118号(江苏省电视塔下)
二店地址:建邺区万达广场步行街三楼

订餐电话: 66687777
订餐电话: 68133888