

进了龙宫就像进了皇宫?

有人说,南京春天的味道就是龙虾的味道。

但一直以来,去哪里吃龙虾一直是一个难题。大多数吃货眼中的龙虾馆都是“苍蝇馆”或者是大排档,但是有没有想过吃龙虾的地方也可以变得这么富丽堂皇且价格又不贵呢? 现代快报记者 昂洁

全新欧式宫殿包间 东西好吃不贵

龙宫大酒店在卫岗已经开了15年了,龙宫龙虾在南京也是有口皆碑的。进入龙宫大酒店,一楼是比较敞亮的金色大厅,几乎每天都是人满为患;而走上二楼,仿佛来到欧式宫殿,据工作人员说,包间刚装修好不久,让食客们吃龙虾抑或是淮扬菜更能胃口大开。朋友家庭的聚会,活动范围更加开阔,吃饭并不仅仅是填饱肚子,更重要的是美食美景感受。关键是,一桌菜一千多元就能吃到。

一般顾客只熟悉一楼的大厅,刚出新不久的二楼精美

包间像是将你带入了另一个维度,知道的人不多,殊不知在这里吃龙虾不要更爽哦!点的两份龙虾,分别是经典的蒜香龙虾和酱香龙虾。

蒜香龙虾以雪白的蒜泥铺在龙虾上,仿佛是下了一场大雪;酱香龙虾更是一绝,秘制的鲜美酱汁与龙虾完美融合,成品的酱香龙虾既香又甜,由于虾子很大,至少有八九钱的样子,大约有食指那么长,所以连虾壳和身子都舍不得扔掉,得先拿起来吮一吮汁水才过瘾。



正宗淮扬菜和龙虾一样“到位”

除了龙虾,还有淮扬菜,如经典的软兜长鱼、大煮干丝、平桥豆腐、酸汤肚片都做得相当到位,这些一般人却不知道。

就拿软兜长鱼来说吧,选用上好的黄鳝,出品后的软兜

肥美滑嫩,简直让软兜控拍手称赞;最厉害的还属一道“大大菜”,其实是淮安一个老太太做的茶馓,每次一做出来就排队抢购,用这个茶馓和蒜苗等炒成的菜料,一起包入面皮之中,又脆又香,一定要尝试一下。

老板吃住都在店内 要求极严

这家店,可不是新开的,而是一家开了多少年的老店。吃货一直觉得他们家的淮扬菜做得不错,因为老板是地道的淮安人,食材都是从淮安运来的,老板刘总对于食材和口味要求很高,以我们南京人话讲,有时候还蛮“夹生”的,就是挑剔。

对于开饭店的来讲,“夹生”对顾客绝对是件好事。记者去探店的时候,还听见刘总叽里咕噜地对厨师讲:“这道菜我觉得还差点火候,没我想象的那么完美。”尽管我吃了一口已经觉得很鲜美了。

龙宫大酒店吃货信息一览表

环境:包间大气,大厅宽敞、整洁,服务态度好,有停车位。

综合:龙虾每只8-9钱,168元一盆;服务人员素质高,态度好;淮扬菜手艺精准,口味正宗;家庭聚会好去处

消费:人均100元

电话:025-84447777

地址:玄武区中山陵东郊风景区卫岗55号

龙宫大酒店

龙宫龙虾 香飘万家 美食一绝 活鱼锅贴

龙宫龙虾

龙宫卫岗店全新豪装 臻情与您相约!



龙宫蒜香龙虾

龙宫龙虾云南石锅鱼新街口店:

石鼓路49号美食汇(王府大街石鼓路交叉路口,金鹰停车场对面)

山西路店:山西路军人俱乐部内(尚城商场三楼)

龙宫大酒店 卫岗店:卫岗55号(前线文工团旁)

订餐热线: 85589028、85589128

订餐热线: 83315699、83310799

订餐热线: 84447777、84432681

详见店堂公告