



川福楼

镇江首家川菜馆 全新装修迎宾客

11年前，川福楼带来了正宗地道的“川菜”，此后吃川菜成了镇江食客“上馆子”的常见选择。川福楼，更引领了镇江川菜热潮。

11年前的川福楼，以“室外室内化，室内园林化”的理念装修，定位“展现蜀汉园林风貌，弘扬四川美食文化，倡导绿色消费时尚，缔造人间至爱真情”，以4层楼、超过600个餐位，让镇江人民享受到正宗地道的川菜盛宴。

10月22日，镇江首家川菜馆——川福楼，迎来落户镇江11年的店庆。历经第三次重新装修的川福楼，更以“全新菜肴、全新环境”开门迎客，令人振奋。

现在的川福楼，青砖黛瓦、琉璃

飞檐，巴蜀文化浓郁。全新装修后，更简洁清新，舒适温馨。

一楼门厅更是潺潺流水、翠竹瀑布，《天府天堂同乐赋》的木刻跃然墙上。这个由四川联合大学张昌余教授撰写的川福楼赋文，讲述蜀汉与东吴历史源远流长，更对川菜作了精辟的概括——“说川菜唯麻唯辣乃匹夫之见，道川菜百菜川味方真知灼言”。

这里的两部电梯同步使用，直达川福楼三、四楼。其大包厢均配卫生间，两个特大大包厢还配备了自动旋转桌。

川福楼菜肴结构以川菜为主，结合本帮特色菜肴，尽可能的满足不同食客对川味的要求。其坚持

“传统菜肴必须传统”，如麻婆豆腐，就要体现“麻、辣、鲜、嫩、烫”的特点；其坚持“新派川菜要勇于创新”，如沙丁牛肉松，就是从肯德基的汉堡得到启发的。

川福楼的此次调整，主要体现了注重口味、更讲究健康营养，增加了湖鲜河鲜鲜活类菜肴。如沸腾鱼片，无论草鱼、还是黑鱼，现杀现做，秀鲜开胃。

开业期间，川福楼为广大食客送上“每天1个1元特价菜”，“每桌有川福独家秘制调料带回家”的温馨优惠。众多热爱川菜、钟情川福楼的镇江食客赞叹道——川福楼环境焕然一新，菜肴更让人惊喜啊！

(肖许)

吃火锅 就到九鼎轩

最聚人气、更实惠的餐饮连锁品牌

九鼎轩火锅，如今已在润州区、京口区、镇江新区、句容市、扬中市，以及扬州市、宿迁市开出了10多家连锁直营门店。

本月中，万达金街店即将开业；下月初，扬中二店紧跟上市。

3万多名实名认证的会员、每天一批批忠实的回头客，充分表明——九鼎轩是镇江最具人气的火锅。

九鼎轩如同它“辣而不燥”的火锅那样，在生意好、优势显、势头旺的当下，全面推出战略攻势——价位下移，品质上升。

一个月至少3次走进九鼎轩的火锅客夏先生，他惊喜地喊道，九鼎轩的菜价下调了。

原4元的黄豆芽、6元的土豆、8元的油面筋，原20元的猪脑、36元的丸滑，甚至原38元的鸳鸯锅底，大约十多种菜品，每份普遍至少降了2元以上。

每份菜，降2元以上，不仅仅让消费者少花钱了，更是九鼎那种“让利于民、有福共享”诚实经商的再次表现。

九鼎轩的菜品

当下为何做到价位下移？

多年连锁、一贯诚信的九鼎，已成为镇江的一个著名品牌。

九鼎品牌优势历经市场磨砺，不仅赢得消费者的欢心，也获得大牌供应商的青睐。

九鼎主要的食材大量食用油，来自全国有名的中储粮；消费者最关注的牛羊肉，由内蒙古银泰定向供应；人们喜爱的肥牛，采自大连的雪龙黑牛；三文鱼，采自麦德龙……

九鼎轩每天上桌的30余种新鲜蔬菜，又出自哪里？

原来，九鼎在镇江南郊有一块50亩的蔬菜专供基地；还有丹徒最大的培植基地直供的各种菌菇。

九鼎集中采购后，综合成本下降了15.3%。因此，首先表现在让利于民。

九鼎轩的菜品

当下怎样显示品质上升？

强强联合，优势更优。如今的九鼎，有了众多知名品牌的支撑，有了特设专供基地的保障，综合成本降低了，出品品质上升了。

品质上升，首先是规范采供渠道，杜绝三无产品和无资质供应商。

如九鼎轩的新鲜蔬菜，均为不打农药、全施有机肥的当季绿色蔬菜。

又如需求量较大的火锅供品鸭血、毛肚，九鼎轩绝不像其他同行采用私人作坊的散装货，坚持选用常州路马湖“清道夫”牌鸭血和来自大草原的“军容”牌绿色毛肚。

品质上升，其次为不断改进工艺，更加注重健康、营养。

锅底是火锅的灵魂，九鼎轩在确保火锅锅底“辣而不燥，久煮不浑”的特色不变的同时，不断对底料的原料、配方进行甄选和改良，不断提升火锅出品的健康营养。

品质上升，还体现在不断研发创新，迎合和引导消费新需求。

九鼎轩已在扬中一店，推出了特色底锅——养胃肚子鸡锅、肚肺鲫鱼锅、九鼎鹅鸭锅等，受到越来越多扬中消费者的喜爱。很快，这类创新的特色底锅，将引入市区各大连锁门店。

品质上升，还体现在扩展增值服务，推出舒心的消费体验。

走进九鼎轩，“微友”享自由。这里WiFi全覆盖，随意自由上网；这里推出阶段性的“关注九鼎轩官方微博和微信，赢取免费锅底”等活动。

九鼎推出会员卡，开展会员特价菜、储值返利、消费返利、积分兑奖等多种活动，获得消费者的广泛兴趣和会员的普遍欢迎。

(黄晨)

在小城故事 遇爱享美食



“鸟巢”式包间

小城故事时尚餐厅，位于商业大厦B座2楼，其草绿底色的店招在斜桥街南端悄然亮出，吸引了众多

市民的眼球。

这里装修风格明快时尚，服务区域更是耳目一新。既有情侣卡座、4至6人的卡座、8至10人的大圆台，还有以“致青春”、“忆童年”命名的独立包厢，更有充满雅趣的“鸟巢式”通透包间……多种就餐区的配置，诗情画意的布局，让不同需求的宾客得以充分享受。

开业近1个月来，这里成了情侣约会、家庭聚餐、生日Party的热门场所，让小城里充满爱的感觉。据悉，这里将不定期举办小城相亲会，11月10日将举办首场相亲会哦。

这里菜肴丰富，且都有趣味名字。这里至少10大类的美味佳肴，给人十足趣味——如“锅的魅力”，有秘制鸡爪、鲍汁猪手等；如“拌的味道”，有翡翠水云丝、招牌拆骨肉、刺身三文鱼等；如“蒸功夫”，有我爱粉丝虾、鸿运大鱼头、想吃土豆泥……

据悉，近期这里有许多优惠，如满100送30元现金券；如推出超值套餐——原价79元2-3人的A套餐，现价68元；原价264元5-6人的A套餐，现价208元……

(刘寅 姚平)

美食街

主持人：刘寅 热线：13952926901

京晚美食品鉴团

第三站——斜桥街小城故事时尚餐厅
品鉴时间：11月4日中午12时
名额：5人(名额有限，从速报名！)

继续关注并转发京晚美食品鉴团的微信至朋友圈，将转发页面截图回复，很有可能你们的位置哦！加油！

微信：jwmspj1777

咱家小院 浓浓外婆味

咱家小院以精品土菜、私房菜声名鹊起，在解放路和华都名城分别有一家，其经典回味的秘制口味，让人津津乐道，众多市民热衷在“咱家”举行家庭聚会、假日聚餐、喜庆宴席……

经过2个多月的道路改造施工，解放路上的咱家小院店前道路宽阔，正恰逢周年店庆，让众多食客惊喜。

即日起至31日，咱家小院为食客提供店庆优惠——经典菜肴天天有特价；菜肴消费满500元赠送价值208元的柔雅6年陈泸州老窖白酒一瓶；门前可停车，每桌报销停车费。

这里的特价菜，如特色肥肠，原价48元特价29元；酸汤肥牛，原价48元特价29元；小院咸鱼烧肉，原价68元特价39元……半份菜，有肉末粉丝，原价16元半份8元；螺丝鸭脖，原价39元半份19元；三鲜老油条，原价18元半份9元……

咱家小院的厨师长推荐菜——如土灶烧牛头、乡村豆干酱大骨、特色烧老鸭、正宗散养土鸡汤、特色烧肥肠、黑鱼肚肺煲、小院秘制咸鱼烧肉、开胃贡椒鱼头、咱家红焖羊肉、童年回炉干……都是众多“吃货”的心头好。

其特色烧肥肠，把每天采购的新鲜肥肠清洗得干干净净，然后用其独特的秘制口味烧制，入口酱香四溢；正宗散养草鸡汤，选用山东沂蒙山散养草鸡，用砂锅明火炖制，原汁原味，汤鲜肉香，让食客大呼——喝完一碗再喝一碗，鲜！

刘寅

小城故事 时尚餐厅

钱庄出品

满100送30元现金券

地址：商业大厦B座2楼
(斜桥街八佰伴大卖场隔道市对面)
订餐电话：85821777

俊江南 乾吟阁大酒店

食在江南 有滋有味

多功能LED宴会厅可放家宴48桌

地址：龙吟坊商业街(德庄火锅一楼)
电话：85489777

镇江最大海鲜港 湾仔码头

热线：85630777 85630999 地址：镇扬汽渡口

小香馆

事做十分勤 饭吃八分饱

备受老百姓欢迎的餐厅

热烈祝贺八分饱扬州分店10.1盛装开业

翡翠宫 地址：泰山门牌19号 电话：85218777
新中餐 地址：中山西路2号 电话：85211777
西津会 地址：长江路西津渡 电话：85287777

咱家小院

正宗农家菜 美味原生态 精品乡土菜

优惠

- 菜肴天天有 半价
- 门前可停车，每桌 报销停车费
- 菜肴消费满 500元，送价值 208元陈年泸州老窖酒一瓶

电话：85291377 地址：江滨医院斜对面

锦尚川菜

馋嘴牛蛙 销售突破15万份!

中山路店 地址：中山路九洲商务楼三幢 大润发旁 | 电话：0511-85220777
大市口店 地址：第一楼街一号楼三幢 | 电话：0511-85011177

避风塘

好吃 便宜 有面子

新推秋季养生菜肴：
固城湖大闸蟹 8元/只 (2两母蟹)
东乡羊肉系列

提供中市、午市、夜宵营业至凌晨3时

地址：镇江市正东路8号 电话：84485777

吃活杀鱼头 永安鱼庄

东吴店(一二店) 88857779 | 三茅宫店(三店) 85607779 | 桃花坞店(四店) 85087779

张大胡子 鱼头之父 火锅典范

WWW.ZHANGDAHUZI.COM

独一无二 特色火锅 吃鱼头喝鱼汤

全/国/连/锁/镇/江/店

一店 京谷大厦 地址：三五九医院对面 订餐电话：84430998
二店 朱方路店 地址：苏克俭超市对面 订餐电话：85616277