

镇江人自己的连锁餐饮品牌

九鼎与万达、苏宁走向全国



九鼎相遇食尚餐厅常州武进万达店(效果图)

2014年,九鼎势如破竹,新店猛增!1月18日,九鼎轩时尚火锅万达金街店、红豆广场店,九鼎相遇食尚餐厅万达店三店同开……4月25日,九鼎轩时尚火锅国际冠城店开业;5月1日,九鼎轩时尚火锅泰州高港店……

如今的九鼎,与万达广场、苏宁广场等全国知名商业综合体相继签订联发协议,开创九鼎发展模式,迈向全国。

8月8日,常州武进万达将开出九鼎旗下两大餐饮品牌门店——九鼎轩火锅店、九鼎相遇

食尚餐厅双店同开,开启了一个新纪元。

紧接着,9月19日,九鼎相遇食尚餐厅将开到安徽马鞍山万达广场;9月30日,安徽芜湖苏宁广场九鼎轩时尚火锅、九鼎相遇食尚餐厅双店同开。

在九鼎的2014年里,全国即将新增至少10家门店。

九鼎,问世7年来,旗下三大品牌九鼎轩时尚火锅、九鼎相遇食尚餐厅、九鼎国际水会,以高雅时尚的用餐环境、营养健康的美味菜品、优质规范的服务品质打破了传统的服务业态经营格

局,形成了特有的经营风格,迅速占领江苏市场。

7年来,九鼎赢得良好的社会口碑,并引导着行业的消费潮流,被同行喻为一匹脱尘而出的黑马。九鼎拥有2000多平方米的加工中心、镇江南郊的有机蔬菜种植基地,并与麦德龙和中储粮战略合作。其以质为本,重在源头,选大品牌,直接采供,减少环节,降低成本,让利于民,赢得消费者喜爱。

去年11月,九鼎与万达广场达成了联发协议,九鼎旗下——九鼎轩时尚火锅,成为万达金街第一家连锁餐饮品牌;九鼎相遇食尚餐厅,同时进驻万达广场三楼“美食街”。

九鼎轩率先进驻万达金街后,将“开到哪儿,火到哪儿”的浪潮席卷至万达,也让其他原本观望的餐饮企业按捺不住了。一时间,金街沿街商铺成为很多餐饮企业的首选。不久,金街将一铺难求。

如今,九鼎与万达集团达成战略合作开向全国,只要有万达的地方就有九鼎餐饮。



佬土被授予

“镇江市放心消费先进单位”

日前,佬土鹅肠火锅被镇江市放心消费创建活动领导小组授予“镇江市放心消费先进单位”,这标志着佬土鹅肠火锅作为镇江最大的餐饮连锁企业,不仅深受市民的喜爱与欢迎,而且其在诚信、质量等方面都处在行业领先水平。

佬土鹅肠火锅董事长汪亮告诉笔者:“作为一家深受市民喜爱的餐饮企业,我们佬土不会只讲盈利不讲责任,面对百

姓,保障食品安全是我们的天职。为此,佬土一直坚持选择知名‘大品牌’作为合作伙伴,仅选用非转基因食用油这一项,佬土每年的成本就高出30%。”

长期以来,佬土鹅肠火锅都十分重视食品安全问题,从原料采购的源头上就严把质量关,即便增加成本也必须把“食品安全”放在首位。据了解,多年来,佬土火锅生产所需的一切用油均选用非转基因食用油。

好酒来了

法国有一句谚语:“一杯好的葡萄酒,可以让医生的收入减少。”那么,何为好的葡萄酒?

老人说,回味绵长;女人说,果香浓郁;男人说,结构扎实;文人说,平衡度高;行家说,复杂有深度;藏家说,有窖藏潜力;大家说,高雅迷人……

一句话,大家喜欢的酒,就是好酒。

好的葡萄酒,如同妈妈边煲电话粥边烧的糖醋排骨,因为有点焦的关系,酸甜苦辣样样俱全,吃得出是排骨,而且一尝就知道老妈光顾着聊八卦而烧焦了。

大家非常喜欢的酒,一定是很棒的酒,感觉完美至极,一见钟情,非它莫属。

这样的好酒,如同顶级大厨的经典拿手咕咾肉,从卖相到香味再到口感,无话可说……

好酒在哪里?

世界上好的葡萄酒,主要产

于法国波尔多。

全球葡萄酒王国里,有一个让人魂牵梦绕的品牌——拉菲,她被誉为葡萄酒王国里的“皇后”,她有着梦幻般的花香、果香、丝绸般的芳醇柔顺。

在镇江,好酒在哪里?绿树掩映下的镇江拉菲庄园,坐落在风水宝地的黄山路南端,紧邻天和星城和“南山一号”之间,交通便捷,环境优越。

拉菲庄园,犹如法国葡萄酒设在扬子江畔的一个“酒窖”,各大名庄酒由此荟萃、在此集散,原瓶原装,原汁原味,名牌纯正,货真价实。只要你拨打热线0511-85595899或13376195888,就能感受到法国波尔多的浓郁酒香……

这是一瓶2009年的凯宾古堡干红,水晶般晶莹剔透,明亮如红宝石;酒瓶的玫瑰烫标,表示着它芳香的味道、极柔软的口感。



这是一瓶2008年的轩洛赤霞珠干红,色泽鲜艳,泛石榴红反光,充满红水果芬芳,口感圆润柔顺……

据介绍,拉菲庄园正在举行“缤纷激情,夏日风暴”酬宾活动。凯宾古堡干红,4折优惠,酬宾价320元(原价798元);轩洛赤霞珠干红,5折优惠,酬宾价164元(原价328元)。且好且实惠,掀起了一股红酒风。

咱家小院外婆味 亲民菜价惹人爱

咱家小院以精品土菜、私房菜声名鹊起,其经典回味的秘制口味,让人仿佛回到儿时的外婆家,让人津津乐道。

解放路北端的咱家小院,古风纯朴,大厅的一排八仙桌,包厢的一张张大圆桌,全然是明清家具的独特造型,呈现出“形、艺、才、韵”的流畅风格,加上四周置放的斗笠、簸箕等,人们宛如走进古色古香的老宅庭院。

在这近900平方米的美食殿堂里,大厅可置放18桌,是举办家宴的好场所;取名第一楼街、二道巷、三茅宫、四牌楼、五条街、六摆渡、七里甸、八叉巷、

九里街之本土地名的包厢,还有一个可容18人同时就餐的“大市口”,让客人在品味地方特色土菜的同时,更回味起千年古城镇江的山水韵味。

开业近3年,众多市民热衷在“咱家”举行家庭聚会、假日聚餐、喜庆宴席……

2014年学子高考、中考金榜题名之际,咱家小院为举办谢师宴、生日宴、同学宴的家庭推出每桌668元起的温馨宴席,每桌更送出王朝干红葡萄酒2瓶;此外,吃龙虾,啤酒还可免费畅饮;为客人提供免费停车……

近日,咱家小院解放路店推

出6元起的亲民平价菜系列,如蒜泥黄瓜每份6元、手撕扇骨每根9元、私房肝尖每份18元、咱家炖蛋清水蛋每份16元、童年回炉干每份18元、肉末粉丝每份12元、咸蛋黄焗年糕每份12元……深受新老顾客的欢迎。



粤鸿和 吃得起的新鲜海鲜

吃正宗粤菜,太远;吃新鲜海鲜,太贵。对镇江市民来说,如何吃到既新鲜而又价格亲民的广式海鲜,现在已不是问题。

位于谷阳北路优山美地的粤鸿和镇江店,在入驻镇江市场4周年之际,特推出“平价海鲜美食节”活动,以“齐全的品种、实惠的价钱、正宗的口味和新鲜的产品”回馈广大市民。

粤鸿和餐饮管理有限公司,是一家专业提供饮食服务和餐饮管理的连锁企业。自品牌创立以来,历经12年的稳步发展,目前在省内已有18家分店,是江苏省知名的餐饮企业。2010年进入镇江市场后,粤鸿和依靠集团化的规模效应和稳定独到的供货渠道、精湛技艺的厨厨团队,将精品粤菜、生猛海鲜演绎得活色生香,风靡整个镇江,“吃正宗海鲜,到粤鸿和”已成为很多镇江食客的共识。

走进粤鸿和一楼大厅,左侧的海鲜池里,放养着近80个品种鲜活的生猛海鲜,其中不少是镇江食客未曾见过,或许只是在香港TVB剧集里听说过海产品:老鼠斑、老虎斑、象



近80个品种鲜活的生猛海鲜

拔蚌、澳龙、波士顿龙虾……这些新鲜食材经广东大厨的精心烹制后,即刻成为一道道以“清、鲜、嫩、爽、滑”为特色的海鲜菜肴,其原汁原味、营养、养生的特点已俘获很多食客的“芳心”……

“新鲜、平价”是不少食客对粤鸿和海鲜的评价。即日起至9月21日,到粤鸿和吃海鲜,享受五折优惠哦。

据粤鸿和总经理邹志辉介绍,连锁经营、专注海鲜12年,让粤鸿和拥有独特的进货渠道,因量大而能以最优惠的价格采购最新鲜的产品;而新鲜的食材和鬼斧神工的烹饪技艺又让粤鸿和生意持续红火;红火的生意则需要粤鸿和每天都得从广东空运海鲜食材……如此良性循环的运作,使得粤鸿和有了“坐在广东海边吃海鲜”的美誉。

(于涛)

