

镇江餐饮连锁黑马——

九鼎 携手万达、苏宁开遍全国

9月18日,镇江餐饮连锁黑马——九鼎,马鞍山万达九鼎相遇融合尚餐厅盛装开业!29家店同庆,消费满100元送30元现金券。

九鼎新店频开,镇江人自己的品牌走向全国,引得众多市民叫好!1月18日,九鼎轩时尚火锅万达金街店、红豆广场店,九鼎相遇融合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综合体相继签订联发协议,开创九鼎发展模式,开遍全国。



8月8日,常州武进万达开出九鼎旗下两大餐饮品牌门店——九鼎轩火锅店、九鼎相遇融合尚餐厅双店同开,开启了一个新纪元。

9月30日,安徽芜湖苏宁广场九鼎轩时尚火锅、九鼎相遇融合尚餐厅双店同开。

在九鼎的2014年里,全国即将新增至少10家门店。

九鼎,问市7年来,旗下三大品牌九鼎轩时尚火锅、九鼎相遇融合尚餐厅、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。

6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。

四川有一种好酒——古川淡雅酒

生态环境

邛崃境内水质富含铁、锰、铜、锌、铝等物质,PH值呈弱碱性,硬度较小且储量丰富,非常适合酿酒;同时,邛崃土壤肥沃,土层深厚,结构性好,熟化度高,矿物养分含量较丰富,用中性微酸的优质黄壤粘土建窖培菌,可为微生物提供足够的养分;在气候、空气方面,邛崃属于亚热带季风气候,空气温和湿润,年平均气温16.4℃,日照量少,全年空气优良天数达358天、优良率达99.2%,同时空气流动相对稳定,为空气中的微生物提供了缓流和沉降的生态系统,为酿酒微生物的富集和生长繁殖提供了良好环境。

酿造原料

古川酒的酿制采用生态原粮产区的五种粮食,以优质高粱、大米为原料,大、小麦制曲为糖化发酵剂,谷壳为填充剂,保证每一滴古川酒的质量、色泽以及口感。从泸州和宜宾北上,经乐山,进入川西,这里原始森林覆盖,天生灵气,山川秀美,泉水甘甜清冽,酿造资源得天独厚,名酒辈出。古川为您选择最健康的水源,大禹治水之圣山——天台山仙泉活水,这里地势险要从未受到外界污染,水质清澈透底,甘甜爽口,为酿造健康白酒打下最坚实的基础。

传统酿酒

古川酒庄白酒的酿制采用以师带徒的方式,口传心授的传

统酿酒技艺法,采用黄泥老窖、中温大曲,续糟发酵、混蒸混烧、量质摘酒、等级验收等工序,然后分级储存陶坛里,贮存于恒温恒湿的土地中。

畅饮古川淡雅,畅享健康人生

越来越强调的健康生活,越来越注重的食品安全。古川淡雅系列是一款具备川酒品质并结合国际流行风味的时尚白酒,是一款主要针对政、商的中高档白酒。2011年古川淡雅酒进行了全新升级,包装更是时尚,大气。引导“高饮后舒适度”的酒质更纯更净,独到的40度和全新的“淡雅浓香型”,口感柔和细腻,闻香淡雅深幽,向你诠释“轻松饮酒健康人生”的饮酒新体验。



镇江地区总代理:镇江长三角酒业有限公司
销售热线:0511-85522118
18906101255

拉菲庄园——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。

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南路南端,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133-7619-5888,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;酒瓶的红梅烫标,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。

和记又来了

熟悉的面孔 熟悉的味道

和记餐饮,专注餐饮25年,镇江餐饮业的一面亲民大旗,历经多次城市改造拆迁,但始终昂首挺立在繁华的镇江中山西路上,始终保持“毛家菜”的菜肴特色,始终坚持“办家宴最实惠”的消费盛誉。

老镇江不会忘记,上世纪末,风靡全国的毛家菜被引到了镇江,顿时被古城食客狂热追逐;2003年马路拓宽时,“毛家菜”搬进了一路之隔的黄山商场,亮出了经久不衰的“和记餐饮”大旗。现在,“和记餐饮”因再一次被拆迁,搬到了火车站北广场的远方饭店。

今天的“和记餐饮”,还是熟悉的面孔、熟悉的味道,继续保持“毛家菜”的湘菜特色,还进一步研究和博采了淮扬菜与粤菜、沪菜、杭菜的精华,推出了全新的“江南淮扬菜”。

江南淮扬菜,在注重细腻刀法、讲究精细火工的同时,更加追求食材鲜活、口味清淡。这里



推出的经典菜肴,不仅有毛主席偏爱的毛氏红烧肉、被称为“满堂红”的剁椒鱼头,更有耳目一新的招牌菜——雕爷牛腩。

位于火车站北广场的“和记餐饮”,交通发达,停车便捷;三个楼层中,拥有标准客房34个;一楼大厅富丽堂皇,一次可置放30张大圆桌,是举办家庭喜宴的最佳场所;二楼有各式包厢8个,适合政商务宴请和亲朋好友聚会。



妈妈的味道 咱家小院

咱家小院以精品土菜、私房菜声名鹊起,目前已在镇江的解放路和华都名城各有一家,第三家即将面市。其经典秘制口味,让人津津乐道,总给人一种亲情浓郁的“妈妈的味道”,生意一直火爆,每天翻台不断。

咱家小院,最早出名在北府路上、万达喜来登对面的华都名城。现在,咱家小院开到了解放路上、江滨医院对面。

位于解放路北端的咱家小院,古风淳朴,大厅的一排排八仙桌、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1000平方米的美食殿堂里,大厅可置放22桌,是举办家宴的好场所;店堂后部有取名——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、九里街之本土老、古、旧地名的包厢,还有一个可容22人同时就餐的“大市口”。在这里用餐,客人在品味地方特色土菜的同时,更能回味起千年古城镇江的山水韵味。

咱家小院,已成为古城人们挥之不去的乡愁乡恋的怀旧场所。这里的特色菜咱家散养草鸡汤、土灶烧牛头、开胃贡椒鱼头、特色烧肥肠,都是食客的“必点菜”。多年来,众多市民热衷在“咱家”举行家庭聚会、亲友团聚、喜庆婚宴……

咱家小院为举办节日宴、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,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。

