

微信加入“九鼎轩餐饮”会员

九鼎旗下 30 家店一卡通吃



更具人气餐厅——九鼎轩时尚火锅、九鼎相遇时尚餐厅一卡通吃,30 家门店帮你省钱! 微信搜索公众号“九鼎轩餐饮”加入会员,立送 100 元大礼包! 现金消费每满一佰再送 30 元电子券! 时尚微生活,相遇在九鼎!

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,九鼎相遇时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……

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、九鼎相遇时尚餐厅双店同开,开启了一个新纪元。

9 月 19 日,九鼎相遇时尚餐厅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、九鼎相遇时尚餐厅双店同开。

据悉,九鼎轩时尚火锅大港平昌店将在 12 月 12 日正式开张……

九鼎,问市 7 年来,旗下三大品牌九鼎轩时尚火锅、九鼎相遇时尚餐厅、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。

华英雄 10 年庆 烤鱼口味全新升级



古城路上的华英雄,10 年来谱写了一段美食界的英雄传奇。如今的华英雄,菜品、环境都华丽地升级了,让人不得

不继续大爱他 10 年啊!

走进华英雄老菜馆,两层楼面,装修古朴,迎面扑来的是印花蓝桌布、复古青砖墙面、竹艺隔断、青花吊灯……尽显江南之意,环境舒适清爽。

各位亲,来吧! 华英雄专注烤鱼 10 年,如今口味全新升级——香辣味、泡椒味,更有椒麻味、蒜蓉豆豉味。10 年时间,华英雄用心做好每一道菜,让

众多吃货流连忘返,回味无穷。

华英雄 10 年店庆之际,推出冬令大补美食——羊蝎子火锅。羊蝎子有“补钙之王”的美誉,羊蝎子是羊的大梁骨,因其形状酷似蝎子,故而俗称羊蝎子。羊蝎子常用来做清汤火锅,味道鲜美,老年食之能缓解骨质疏松,中年食之,能养颜美容,少年食之,能健脑增高,冬季为最佳食用季节。

重庆齐齐火锅 味好亲民被“追捧”



近日,位于北府路朴园的重庆齐齐火锅人气十足,逐渐成为这条路上的一大“亮点”。不少客人来了第一次,就接二连三地再来,可见“齐齐”的魅力不可挡啊!

味道好! 是人们对“齐齐”最常见的评价。

重庆齐齐火锅的“好味道”,与其选用地道、优质的原材料息息相关,如火锅底料用辣椒、花椒等来自重庆、牛油来自内蒙……自上世纪 90 年代在重庆临江门创办以来,重庆齐齐火锅以油而不腻,辣而不燥,香醇浓郁,回味悠长的经典口味,引爆全场。如今,在全国

300 多家门店中,排队就餐成为齐齐火锅店内一道亮丽的风景线。

多年来,重庆齐齐火锅讲求生态绿色,火锅底料皆为草本植物,坚决抵制化学添加剂,吃完身上的火锅味不久留。其先后荣获了“全国绿色餐饮企业”、“中华餐饮名店”、“更具影响力餐饮品牌”、“放心火锅”、“放心火锅底料”、“重庆火锅连锁十强企业”、“诚信连锁企业”、“重庆市著名商标”等诸多殊荣。重庆齐齐火锅镇江店林经理说,我们的火锅在口味上保持重庆味,不做太多改变,因为我们想让更多镇江人吃到正宗的“重庆齐齐火锅”,从而爱上重庆火锅。

价格亲民,分量十足,人均 50 元,实惠!

作为全国知名连锁火锅品牌,“齐齐”有着集团总部的“后盾”支持,通过总部大规模采购,统一供应货源,既保证了品

质,更降低成本,让利于消费者。

重庆齐齐火锅,是一家集“大型火锅餐饮、特许经营经营、餐饮文化开发、人才储备培训、菜品研发推广、食品加工生产、物流全面配送”为一体的全国性餐饮连锁企业。

其拥有齐齐真味食品生产种植基地,位于风景秀丽的歌乐山,是一家年生产能力超过 5000 吨,集研发、生产和销售为一体的现代化食品企业,是公司直营店和加盟店的主要调味品——火锅底料系列产品等原材料的专业生产基地,为齐齐火锅全国 300 多家门店提供安全、绿色、环保、高品质的调味品。

重庆齐齐火锅镇江店感恩回馈镇江人民的厚爱,近期特推出双 11 火锅狂欢节——11 月 10 日至 11 月 25 日期间,午市消费菜金 6.5 折,晚市消费 100 元送 20 元优惠券。



我们结婚吧 去福帝门禧宴中心

福帝门大酒店门前停靠着一辆红色大气的敞篷宝马,常常引起市民瞩目。

据了解,这辆宝马车是为在福帝门举办婚宴的新人而备,这是福帝门婚宴人性化服务中的一项。此外,这里还为客人准备 LED 大屏、电子显示屏、投影仪、婚庆背景、司仪、婚房等一系列服务。

获得这样服务,代价并不高。福帝门禧宴文化不仅体现在酒店品牌、喜宴场面上,在价格和菜式上更是货真价实。在福帝门禧宴每桌只要 688 元起,就有一主六围、热菜十二道、点心两道、水果一道。

福帝门专业做家宴,更贴心设置了多种宴会厅,如 38 桌大型喜宴厅,22 桌多功能厅以及 15 桌、12 桌、8 桌、6 桌、4 桌等。

从老街西部转上和平路,穿过朱方路来到三茅宫的福帝门大酒店,大酒店墙上的一张老照片,向我们展现了一家百年老字

号——“于家厨房”的沧桑历史。

于家厨房始建于光绪 33 年(1907 年),原址在当时的镇江省府路 2 号,现大市口太和广场。于家厨房创始人于海龙(又名于小龙),以地道的江鲜海味为特色菜肴,加上服务周到,一时间于家厨房名扬江南,是镇江著名的百年老店。

左手传承,右手开拓。于家厨房地方菜系、江鲜技艺,获非物质文化遗产称号;名优菜品、特色鲜明,获中华餐饮名店称号。于家后人一直致力于传承和发扬祖业,整理并挖掘于家厨房饮食文化,在 2009 年将百年老店于家厨房迁到镇江三茅宫,扩建为福帝门大酒店。如今,福帝门大酒店配套设施齐全,炮制了众多适合镇江市民口味的特色家常菜:如鲫鱼狮子头等菜肴,已然成为润州区和周边饮食文化的亮点。

福帝门大酒店西部中心,餐饮典范,见证历史与现代共融!

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,矿物质含量较丰富,用中性微酸的优质黄壤黏土建窖培菌,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,名酒层出不穷。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徒传的方式,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