

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、九鼎相遇食尚餐厅一卡通吃,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……

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、九鼎相遇食尚餐厅双店同开,开启了一个新纪元。

9月19日,九鼎相遇食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、九鼎相遇食尚餐厅双店同开。

据悉,九鼎轩时尚火锅大港平昌店在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

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。

本版组稿:刘寅 13952926901

## 一次吃个爽,就是这么任性

## 新艺自助火锅扬中店9日开业

9日,镇江知名连锁餐饮品牌——新艺自助火锅扬中店正式开业,“新艺式”火爆再次席卷全城!

在古城镇江,提到新艺,无论男女老少都会喜笑颜开、垂涎欲滴,这里独有的自助模式,丰富到让人们爽食扶墙而出、满意而归!其立足镇江5年,5家门店,拥有数以万计的粉丝……新艺自助火锅之风又将席卷全城!

刚走进新艺,琳琅满目的菜品展示或许会给人一种错觉,这哪是火锅店?让人仿佛走进一家大型超市,除了各种荤、素涮菜以外,几十种烹饪菜品热气腾腾,让人们的整个用餐体验更加超值。

品质好菜,煮沸生活,新艺火锅的涮菜品质可谓名声在外,“放心”是人们一致认可的。这里的鲜虾、梭子蟹等海鲜也

是无限供应,各种当季蔬菜保证新鲜绿色,值得一提的是精选的肥牛,选用证照齐全的整块澳洲肥牛,现吃现刨,肉嫩鲜美,一烫即食;这里更有众多酒水饮料知名品牌与新艺携手合作,如雪花啤酒、哈尔滨啤酒、加多宝、可口可乐、康师傅、汇源、王老吉、卫岗牛奶……

新艺特别注重产品的丰富多样,一次吃个爽,新艺就是这么任性!各类品种由专人负责,其厨师团队分为冷菜、热菜、火锅、蒸炉等。冷菜推荐秘制的爪翅、鹅头和鸭锁骨,是餐前开胃的不二之选;热菜汤煲的厨师们烹制出系列大餐:香辣脆骨、猪蹄汤、回锅肉、干锅花菜等……吃完火锅再随意来点点心主食,玉米、奶黄包、香糯米,真是置身于美食天堂,让人眼花缭乱。

## 华英雄老菜馆 岁末大动作



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。羊蝎子常可用来做清汤火锅,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。

烤鱼升级 优惠不断:活动一,来店吃烤鱼送4道辅料;活动二,菜金消费满100元送50元烤鱼券一张。扫二维码加关注并转发朋友圈送勇闯天涯啤酒或果酷饮品一份。

## 冬季品吴记羊肉 全身暖“羊羊”



冬天一到,镇江街头巷尾又飘起了羊肉的香味。而每每此时,位于朱方路德润华庭大门东侧的吴记羊肉馆总是羊肉飘香,食客盈门。今年,吴记羊肉又在丁卯纬五路世纪名门、丁卯桥路1路车终点站开了2家。

全城4家吴记,让镇江飘满羊肉香。

吴记羊肉馆老板吴志刚从摆大排档、卖羊肉汤起家,经过多年

的艰辛创业,如今已拥有三茅官店、百盛家园店两家羊肉馆。

吴记羊肉传承东乡羊肉特色,2011年三茅官店刚开业,便一炮打响。吴记羊肉不仅保留羊肉的原汁原味,且将东乡羊肉发扬光大,不断推出全羊新品,除了传统的红烧技法外,还增加了炸、爆、炖、煎、烤等烹饪技法,全羊宴从原来的18道菜变成了现在的近百道,深受消费者的欢迎。这里的水晶羊肉、东乡羊肉、吴记花江羊肉、特色烤羊腿,匠心独具,独家秘方,深得食客喜爱。

为保证东乡羊肉口感的纯正和鲜美,吴记羊肉馆对选用羊肉

极为苛刻,均为当年生并且阉割过的地产小尾山羊。其烧制羊肉的工艺也十分考究,首先把剃好的羊肉用水煮沸,然后再加入丹阳黄酒、冰糖和一些特制秘料精心烹制。尤其是干切羊肉这道菜,鲜美细嫩,不膻不腻,受到众多食客的欢迎,也成了许多回头食客必点的一道菜。

秋冬季是食用药膳进补的最佳季节,羊肉因含有蛋白质、脂肪、维生素B<sub>1</sub>和B<sub>2</sub>、烟酸以及钙、磷、铁等多种营养成分,故是中国人冬季不变的进补首选。中医认为羊肉味甘而不腻,性温而不燥,具有补肾壮阳、暖中祛寒、温补气血、开胃健脾的功效。

涮的是内蒙羊 品的是京味儿

## 球友老北京涮肉坊 紫铜炭火里的暖冬



12月一到,北风呼呼,冬寒刺骨。此时此刻,人们无不呼吁——涮羊肉!涮羊肉成为这个冬季最热门的美食。8日,长江路上的“球友老北京涮肉坊”刚进入试营业之际,就食客如云,引来赞声一片。

木质雕刻的窗格木檐、质感醇厚的木桌木椅、老北京味的艺术画……走进球友老北京涮肉坊,迎面扑来的是新复古的装修,既体现出“老北京”的民俗传统文化,又融入时尚现代感,给人耳目一新的感觉。

在这里,几乎在每一个过道、走廊、楼梯的墙壁和餐座上,大到一幅幅精美绝伦的木雕,小到椅子上的一个花纹,甚至是门把上的一个装饰,都提醒着人们,即便是在涮火锅的同时,也在不经意间品味老北京风情。

中国火锅美食百花林中,

“老北京涮羊肉”一定是绚烂的一笔。史书云,乾隆退位之时为庆祝登基60年摆了千叟宴,用了1555个火锅,成为历史上鼎盛的火锅宴,这就是家喻户晓的传统京味火锅——老北京涮羊肉。

涮羊肉历史悠久,它发源于成吉思汗时期的蒙古,却在北京名满天下,成了一个标杆京城文化的符号,一个比北京烤鸭还要著名的小吃。对于老北京人来说,虽然涮的是羊肉,品的却是那股地道的京味。

球友老北京涮肉坊,以精选来自内蒙古镶黄旗上好的草原羊肉切成薄片,肉质细嫩、久涮不老,放入炭火铜锅中,用滚开的水涮之。老北京涮羊肉,当然少不了地道的调料“麻酱”,这里精选原材料和北京传统配方研制而成,香味浓而不腻,风味独特。