

# 国色丽致酒店 粤式早茶火爆试营业

尽管近日暴雨连连,但是国色丽致酒店一楼的粤式早茶往往人头攒动,甚是火爆……这里,人们在长江风光带新鲜空气中慢跑运动、在国色粤式早茶中品味健康与美味,惬意!

上午7点开始,位于滨水路中段的国色丽致酒店就开门迎客,供应的广式早茶有蜜汁叉烧包、香滑奶黄包、水晶虾饺皇、酱黄蒸凤爪等蒸蒸日上系列,有港式葡挞、飘香榴莲酥、香煎马蹄糕、蜜汁叉烧酥等四海飘香系列,还有皮蛋瘦肉粥、牛肉窝蛋粥、姜葱鱼片粥等港式生滚粥系列和非王鲜虾肠和葱花猪肉肠等广东布拉肠粉系列,共有40余种特色早茶,价格在5元-26元之间;另外还有铁观音、金山翠芽等各种茶点可供选择。

据负责人介绍,国色丽致酒店所有制作点心的师傅以及食材都直接从广东引进,以确保口味纯正。“为方便消费者享用美味广式早茶,我们广式早茶的供应时间是上午7点到下午1点半,中餐时段也可任意搭配选择各种广式早茶。”

暑期来临,国色希望给孩子与家长度过一个欢乐、健康的暑假,特推出暑期系列优惠。

**活动一:** 即日起至7月31日国色一楼大厅推出



“扫码加分享,送券不停歇”,即店内扫二维码扫关注公众号,并分享至朋友圈即赠送48元/张的早茶券一张。

**活动二:** 即日起至31日午市9.9元购48元/张早茶券一张,周六、日、法定节假日除外,每桌仅限使用一张,不可累计使用;即日起周一至周五午市、晚市,60元抵100元;即日起周六、周日午市、晚市,75元抵100元,需提前一天预约……

## 唯轩国际俱乐部“全民健身月” 唯轩青少年台球暑期集训营招募啦!



近日,唯轩国际健身俱乐部“全民健身月”拉开帷幕,作为系列活动之一的唯轩青少年台球暑期集训营首当其冲,将于7月18日正式开营。

台球、高尔夫、网球被称为世界三大“绅士运动”。台球更是一项在国际上广泛流行的高雅室内体育运动,是一种用球杆在台上击球、依靠计算得分确定比赛胜负的室内娱乐体育项目。

打台球一小时,相当于走路4.5公里。拿起球杆,强身健体。这个暑期,让我们抛弃“宅”式生活,来一场绅士较量吧!

唯轩国际健身俱乐部台球中心所用球桌全为顶

级亚力士九球桌和玫斯诺克台球桌,并配备进口英式水晶球,以及高档球杆。令台球爱好者运动时走位更加精准,击球的感觉更加舒适,犹如置身国际赛场,进行高手间的对决。

唯轩国际俱乐部开展青少年台球暑期集训营,目的为将台球运动走近青少年,让其了解台球运动文化,感受竞技体育的魅力。台球是一项非常复杂的运动,除了体力还要用到脑力运动,台球击打线路错综复杂,可以很好的锻炼孩子们的注意力、反应能力、逻辑思维能力。

●特聘镇江顶级教练——杨中杰现场指导

●全市青少年可免费体验两课时

**招募对象:** 全市10岁至20岁青少年

**报名时间:** 即日起至2015年7月18日

**开营时间:** 2015年7月18日至8月18日

**课程安排:** 每周六、日14:00至18:00

**预约热线:** 85021888 转 8855

**地址:** 国际饭店六楼

## 日本特色冰激凌

日本人对于冰激凌的吃法很有研究,乌冬面、西红柿、海鲜等各种奇葩口味的冰激凌,别说是吃了,听都没听过,赤裸裸的暗黑料理,但却还是有大批吃货欲罢不能。今天给大家介绍几种只有在日本当地才能吃到的特色冰激凌,让大家在这炎炎夏日中感受下冰激凌的透心凉。



使用静岡的茶末制成的芥末冰激凌。将芥末磨碎后放在香草冰激凌上,入口很甘甜,不过要小心哦,很有可能会被芥末呛到。



在海产品的宝库北海道居然发现了这种海带口味的冰激凌。在牛奶冰激凌上撒上北海道的罗白海带粉末,口感微咸,意外的好吃!



香草冰激凌上的绿色看起来像是抹茶做的,其实是用当地名产“行者大蒜”做成的,当然不是我们平时见过的那种大蒜,是一种叶子形状的蒜。现压的冰激凌上撒上行者大蒜调味汁和粉,蒜的怪味并不浓,反而很香。无论如何都要尝尝看哦!

## 多一种选择 多一种享受

百岁鸡(鱼)红汤锅底+会员优惠滚滚来

夏天来了,高温、闷热,却挡不住吃货奔向火锅店脚步。约上三五个朋友,顶着一锅红油蒸腾的热气,空调风扇已成浮云,每个人都大汗淋漓,挥汗如雨,一切只是为了用一双长筷搅动一锅火红油汤,这才是真爱啊!

在镇江,以一道鲜、香、滑、嫩、爽的“百岁鱼”风靡餐饮市场20年的百岁鸡(鱼)最近又有新动作,推出了红汤锅底。据百岁鸡(鱼)餐饮有限公司孙经理介绍,现在,餐饮消费的主力军多为重口味的80后、90后的年轻人,他们常常在吃完百岁鱼后涮一些菜品时,会问是否有味更浓的红汤锅底。为满足这些消费者的需求,全国百岁餐饮总部在考察全国多家品牌火锅餐饮企业后,在提取川味、渝味火锅精华的基础上,再结合百岁鱼自身的特点,推出了专属于百岁鸡(鱼)的红汤锅底。

现在,当你品完鲜嫩味美的百岁鱼后,可以像以往一样添加鲜醇的白汤,继续涮食各种菜品;如果你更喜欢麻辣鲜香,那就添加麻辣辣的红汤锅底;又或者可以来个鲜醇、麻辣组合的鸳鸯锅底,将清淡、浓郁一起打包,保证辣的让你爽,香的让你醉。

对于多年百岁鸡(鱼)的消费“死党”们,百岁餐饮会员活动第四季又开始了,从7月1日-8月31日,持会员卡,当餐消费可享受果汁、凉菜赠送,以此来充分释放你的夏日。

作为镇江餐饮市场专注做鱼20年的老牌劲旅,长期以来,百岁鱼提倡健康经营理念,从选料到料配置都讲求本味、原生态,有一套严格的制度和统一标准;在做法上更讲究,能炒的不煎,能煮的不炒。百岁鱼认为,有许多食物烫熟的口感相比更胜一筹。百岁鱼金椒系列就是将各种活鱼片成薄薄的鱼片,用秘制高汤迅速烫熟,由于鱼片薄,烫制时间瞬间完成,端上桌的金椒系列鱼不仅鲜、嫩、滑,而且还因煮制时间短保持了活鱼的营养,对人体极为有益,已成为百岁鱼恒久的招牌菜。



## 探寻爵士酒吧之谜

午后的上海,空气中弥漫着燥热的气息,但却有那么一家餐厅,只要看着,便会觉得心动。复古的视觉享受,耳边萦绕着优雅的爵士音乐,顿时让人舒缓下来,心中明澄一片。坐下来,品着来自比利时的最古老的啤酒,尝尝韩国大厨亲手烹饪的美食,还有爵士乐队的演唱,生活最美好的一刻莫过于此了。

爵士码头餐厅酒吧,一个集复古与时尚于一身的神秘之处,美酒与美食,人间最不能辜负的两者,在这里等待着你的到来。寻一宁静午后,让我们一起去探寻爵士酒吧之谜吧。生活太匆匆,何不停下来,跟小编一起静静享受。

爵士餐厅酒吧的食材是精挑细选的,对于食材的处理,更是用心之至,分子料理为宾客提供了最顶级的味觉享受,在德国科技设计保持在60-70℃的熟化食品过程中,完全锁住了水、糖类与蛋白质,保留了食材的100%的原味。

外加现场香草花园的新鲜花草配料,在结束了一天的繁忙工作后,来到爵士餐厅酒吧,不仅身体得到了放松,连心都酥软了下来。这里做到了真正的自然与健康,是愉悦心灵养生的好去处。

摘自《美食》杂志