



全新菜肴 全新环境 川福楼重装开业啦

22日,镇江首家川菜馆——川福楼,迎来落户镇江11年的店庆。历经第三次重新装修的川福楼,更以“全新菜肴、全新环境”开门迎客,令人振奋。

开业期间,川福楼为广大食客送上“每天1个1元特价菜”、“每桌有川福独家秘制调料带回家”的温馨优惠。众多热爱川菜、钟情川福楼的镇江食客赞叹道,川福楼环境焕然一新,菜肴更让人惊喜啊!

11年前的川福楼,以“室外室内化,室内园林化”的理念装修,定位“展现蜀汉园林风貌,弘扬四川美食文化,倡导绿色消费时尚,缔造人间至爱真情”,以4层楼、超过600个餐位,让镇江人民享受到正

宗地道的川菜盛宴。

11年来,自川福楼问市镇江,吃川菜成了镇江食客“上馆子”的常见选择。川福楼,更引领了镇江川菜热潮。

现在的川福楼,青砖黛瓦、琉璃飞檐,巴蜀文化浓郁。全新装修后,更简洁清新,舒适温馨。

一楼门厅更是潺潺流水、翠竹瀑布,《天府天堂同乐赋》的木刻跃然墙上。这个由四川联合大学张昌余教授撰写的川福楼赋文,讲述蜀汉与东吴历史的源远流长,更对川菜作了精辟的概括——说川菜唯麻唯辣乃匹夫之见,道川菜百菜川味方真知灼见……

这里的两部电梯同步使用,直

达川福楼三、四楼。其大包厢均配卫生间,两个特大大包厢还配备了自动旋转桌。

川福楼菜肴结构以川菜为主,结合本都特色菜肴,尽可能的满足不同食客对川味的要求。其坚持“传统菜肴必须传统”,如麻婆豆腐,就要体现“麻、辣、鲜、嫩、烫”的特点;其坚持“新派川菜要勇于创新”,如沙丁牛肉松,就是从肯德基的汉堡得到启发的。

川福楼的此次调整,主要体现了注重口味、更讲究健康营养,增加了湖鲜河鲜鲜活类菜肴。如沸腾鱼片,无论草鱼、还是黑鱼现杀现做,秀鲜开胃。

肖许



虎踞桥旁茗香飘 ——走进虎踞茶艺馆

问君清心何处?茗香遥闻“虎踞”。

南门大街,店铺林立,游人如织。若非一心想问茶,谁会想到这喧闹的街区中,遁藏着古香古色的茶艺馆——虎踞茶艺馆。

位于虎踞桥旁的它,在华达大厦邻街转角处——青砖飞檐下一个古

韵浓厚的门面,烘托出与周围街景的迥然不同。

走进大厅,潺潺水声载着空灵的古琴声,空气里弥漫着清幽的木质香,不绝如缕。大厅侧面墙上“绿茶烟腾冰碗碧,绿芽光照玉甌青”名家字联,寥寥数字中,散发出丝丝禅气……移步换景,这家茶馆确切

地说是以禅茶味主题,因而这里寻常易见到的也是禅意书画,每幅字画的笔法古拙简素,禅味十足。

步入二楼,在紧邻几间古典茶室的走廊上,靠墙边放着一架古筝;一排温馨浪漫的开放式雅座,与之相对的则是红木雕刻沙发;走廊顶部悬挂着古朴且造型现代的红灯笼吊灯;走廊左侧宽敞明亮的大厅,既有古朴典雅的木制茶桌、茶椅,又有传统加现代制作工艺的藤椅、茶几……处处洋溢着融合传统与现代的时尚气息。

如果你想寻一份静谧的话,花20元,请一道金山翠芽好茶,时光便停在这惬意的时刻。如果你约上三五好友,品茶聚会,不妨挑间“雅室”,既可开怀畅谈古今天下,还可享茶之醇,悠哉乐哉!

在这秋高气爽的好时光,邀上几位好友,不妨到这“小隐于市”闹中取静的虎踞茶艺馆,或品茶、或“斗地主”、或议事闲聊,尽享那半日闲情雅趣来。

清风

佬土鹅肠火锅 镇江更受欢迎的 火锅连锁



备受人们关注的佬土鹅肠火锅四新店同期开业不到两月,现又有三家新店正在装修之中,即将开业。此消息一传出,大家欢呼——佬土都开到我家门口了,吃佬土越来越近了,越来越方便了。

佬土鹅肠火锅作为镇江最大的餐饮连锁企业,十六年来如一日,坚持只做一件事——只做火锅!多年来的经验积累,使得佬土在其火锅研发、口味掌控上更胜一筹。

佬土,采用原骨熬汤,以“味浓”作为火锅的核心,与原本较难入味的招牌菜“鹅肠”相得益彰。不管何时走进佬土的任何一家分店,都是座无虚席、人声鼎沸。排队等候吃火锅,也早已成为佬土一道独特风景线,更有为吃佬土火锅排上几个小时队的食客……食客们对佬土的爱

戴可见一斑!

佬土如此好吃,受食客追捧,究其原因,佬土从来玩花哨,不搞噱头,没有任何打折优惠活动,始终信奉——用最好的材质做最好的火锅,在对待原料采购上一定要坚持选择最好的,最让人放心的大品牌,这就是佬土这么多年来造就美味香浓火锅的原理。

佬土的火锅底料一直选用陕西韩城山地大红袍花椒、河南特级天麻椒、四川第一品牌丹丹豆瓣酱作为原材料,尽管成本高出市场价格的好几倍,佬土仍然坚持如此。

“好味道源自好材料”!一句看似普通而简单的话语却道出了佬土的企业经营之道,火锅好吃、食客们喜欢吃、大家吃得放心才是硬道理!

刘春艳

安徽山区山羊



吃羊肉到永康 正宗山羊更鲜美

秋风起,凉凉意。到了吃羊肉的季节,“吃货们”馋起了“永康羊肉”……丁卯桥路上的永康大酒店,近日挤满了“羊肉客”。

吃货们说,吃羊肉,要认准“永康”——活杀安徽山区的山羊,肉质细嫩更放心;想吃“全羊宴”,还是到永康啊,正宗地道真鲜美。

令人津津乐道的永康羊肉,是东乡羊肉的首个注册商标,是王永康夫妇秉承祖传绝活、注入科学营养新概念,而拥有完全知识产权的独家品牌。其经久不衰,始终是吃货们的最爱,多年来成了古城的时令佳话。

这里的菜肴从以羊肉主打的冷菜,到食客必点的羊杂汤,再到红烧羊肉、手抓羊骨……羊味十足,十分诱人。如“永康特色鱼羊

鲜”,用羊汤炖鲈鱼,鲈鱼里融入了羊肉的鲜美,让众多“吃货”叫好;如红烧羊肉,是东乡羊肉的经典作品,肉质细腻,口感醇厚;更有炒羊肝,又鲜又嫩……

去年刚入秋,老字号的品牌“永康羊肉”提档升级,1200多平方米的永康大酒店在丁卯开业。永康大酒店,四层楼面,不仅保持和发扬永康羊肉的品牌特色,还拓展了江鲜、淮扬菜系。其一、二、三、四、五、六、七、八、九、十、十一、十二、十三、十四、十五、十六、十七、十八、十九、二十、二十一、二十二、二十三、二十四、二十五、二十六、二十七、二十八、二十九、三十、三十一、三十二、三十三、三十四、三十五、三十六、三十七、三十八、三十九、四十、四十一、四十二、四十三、四十四、四十五、四十六、四十七、四十八、四十九、五十、五十一、五十二、五十三、五十四、五十五、五十六、五十七、五十八、五十九、六十、六十一、六十二、六十三、六十四、六十五、六十六、六十七、六十八、六十九、七十、七十一、七十二、七十三、七十四、七十五、七十六、七十七、七十八、七十九、八十、八十一、八十二、八十三、八十四、八十五、八十六、八十七、八十八、八十九、九十、九十一、九十二、九十三、九十四、九十五、九十六、九十七、九十八、九十九、一百。

永康大酒店门前有一个宽大的停车广场,大门旁还专设了一个永康羊肉外卖部。

刘寅

“我和川福楼的故事”有奖征文启事

川福楼落户镇江已十一年了!如今,镇江川福楼的客人已发生了很多变化,挥之不去的是那些美好记忆,或许还记得川福楼的菜名,一个甜美的笑脸,一次难忘的聚会……请你写出你在川福楼的美好回忆,让我们一起缅怀一起分享。

一、征文时间:即日起至2013年11月15日;

二、体裁不限,字数在200至1000字之间;

三、凡来稿者均可赠送餐券100元,并邀请参加11月17日举行的作者见面晚宴;

四、来稿请寄川福楼大酒店总经理唐主任收,注明“京江晚报”。

川福楼大酒店
2013年10月25日



《京江晚报》京江美食版常年开设餐饮服务,为了帮助镇江餐饮业有序发展,更好地提高菜肴质量、服务质量,让镇江从事餐饮的经营者能更好地为广大“食客”服务,在这里可以将您在就餐过程中满意或不满意的意见反馈给我们,“京晚真实行”与您同行!

右为周业红国家专利产品“三角形刮刀”



闻名遐迩的“业红足艺”,走出扬州,开进镇江新建的工人大厦。消息传开后,惊动了镇江、扬州两地。

业红关爱行动 寻找脚病患者

在繁忙的生活中,人们对脸部、手部倍加爱护,往往有点脚痛等症状常“忍忍就过去了”,有的更不知这是“脚病”需要治疗,忽略了一双脚对健康的重大影响。

业红足艺,特别举行“关爱行动”——寻找脚病患者,即为患有甲沟炎

嵌指、灰指甲、病毒足疣等脚病患者,提供免费治疗体验。

问:工人大厦在哪里?
答:工人大厦位于南徐大道旁的冠城路8号,与体育会展中心近在咫尺。

问:业红足艺在哪里?