

■ 刘寅 王梦纯

镇江是一座风光旖旎的江南小城,虽然小,却枕山襟水,拥有“天下第一江山”之美称。不过,这并不足以让你认知这个城市。一个人对一个地方的认知往往从吃中得到,跟着京江晚报寻味镇江,在食味的牵引下触摸它昔日之辉煌,今日之芬芳。

美食热线:13952926901 13179487689



## 聚景缘大酒店——传统不守旧 创新不忘本

位于解放路的聚景缘大酒店,自掌舵人潘小峰和朱建华接手6年来,生意可谓是做的有声有色,在镇江食客的心目中,聚景缘是美食汇聚地,在这里总能尝到正宗的淮扬传统菜肴、时尚美味、粤式新品,当然还有他们带领的团队创新出的一系列又一系列的新菜式。

团队始终坚持给客人提供安全、健康美食的诚信经营理念,选用最好的食材,追求纯正本味、坚持原汁原味的烹饪,以星级酒店的标准服务回报百姓消费。潘小峰说,聚景缘的每一道菜都拥有自己的灵魂,好的厨师做菜不仅仅是用手,还要用心。聚景缘的每一位厨师都是尽心尽职,力求把美味做到极致。

近年来,酒店厨师长马淋惠荣获了“全国最佳厨师”、“江苏省五一劳动奖章”、“技术能手”等荣誉,今年主厨居付忠又荣获“全国七届大赛状元”称号。几年来聚景缘不断创新,将各式烹饪新技巧、新食材、新调料完美结合,推出了多款令消费者褒扬的菜品,有手撕牛肉、手撕鱼翅、豉椒鲜尤筒、特色炒酱、景缘极品肉。

这里小编要极力推荐两款美味。

**特色炒酱:**选用肉丁、肚丁、香干、茭白、冬笋、鸭肫、花生米等多种新鲜食材,在添加豆瓣酱、豆豉酱、牛肉酱、香辣酱等多种秘制酱料的基础上,精心熬制而成。端上餐桌的特色炒酱,色泽红亮、酱香味浓。如此美味光是看着就忍不住咽口水了。

**景缘极品肉:**精选的小腰五花猪肉,运用镇江传统菜百花酒焖肉的传统烹饪方法的同时,不断改进创新,烹制而成。其口感糯而不粘、肥而不腻。吃起来很是清爽。

怀揣着安全、健康的经营理念,本着对美食尊重的态度,掌握了超强的烹饪技巧。这样的潘小峰和朱建华,这样的聚景缘,怎么会做不好,做不大呢!

地址:解放路361号 电话:85285777 85281777



## 国色盛夏绽放 海鲜盛宴亲民上市

盛夏季节,国色海鲜盛宴大餐——第四届国色海鲜美食节正在进行时。

国色以坐拥绝版滨江画境、倾力打造的贴心服务、赏心悦目的精美菜肴,更以亲民、惠民的价位、超高的性价比,吸引着众多市民前往举行家庭聚会,举办生日宴……

每天从广东空运而来的海鲜疯狂赠送,是国色海鲜美食节的最大亮点,更是国色超高性价比的一大表现。

即日起至6月26日,无论午市还是晚市消费,国色根据每桌食客人数赠送相应的海鲜品种。如2人用餐,免费赠送价值68元的海苔基围虾1例;4人用餐,免费赠送价值148元的清蒸多宝鱼1条;6人用餐,免费赠送价值168元的蒜蓉粉丝蒸大元贝6只;8人用餐,免费赠送价值238元清蒸石斑鱼1条;10人用餐,免费赠送价值948元的加拿大象拔蚌1只;12人用餐,免费赠送价值1148元蒜蓉粉丝蒸澳龙1只……

唯有牡丹真国色,一城之人皆若狂。国色,专注每道美食,粤风浓郁,粤色撩人。其从选料、制作到出品,始终贯彻创新、精品、养生态理念,特别注重原辅材料的产地、品牌、品质,这里“一菜一格”的活泼风格,更让宾客享受“一品一味”的精品艺术。

地址:滨水路中段 电话:85289999



## 吃活杀鱼头 就到永安鱼庄

“十年磨一剑”,用在永安鱼庄的老总张克峰身上一点不为过。从2004年5月至今,十年来,张克峰靠活杀鱼头、一鱼两吃这一专营特色,把永安鱼庄经营得风生水起,好评如潮。

每天下午5时左右,从苏北优秀生态养殖基地开过来的送鱼专用卡车将一条条活蹦乱跳的花鲢、黑鱼运到永安鱼庄。总经理张克峰带着行政总厨在店门前一丝不苟地验货,活杀鲢鱼最讲究的是原材料的品质新鲜、绿色生态。平时非常亲和的张克峰在这个时候总显得特别严肃。

永安鱼庄活杀鱼头,一鱼两吃,专用的二荆条红辣椒是四川特产,色鲜味醇,辣香不燥,含有丰富的维生素和胡辣素。配上正宗的四川汉源花椒,颗粒饱满,色艳肉厚,油重质佳,麻香味浓。当小编问及是否还有其他调料时,张总笑而不答,再三追问下,才知道永安鱼庄的活杀鲢鱼之所以口味独特,是因为活杀鱼头、一鱼两吃调料里还添加了张总研制十年的3X秘方,张总笑称,这个秘方的配置方法锁在保险柜里,绝不外传。

从10年前的一家小店到今天的三家直营店,永安鱼庄的持续火爆可谓是个奇迹。每晚六点后,络绎不绝的食客便将永安鱼庄三家直营店的包厢、大厅全部坐满。店外还有一批又一批的食客等待着翻台,服务生将一锅一锅冒着热气,散着异香的活杀鱼端上餐桌,吃活杀鱼头,到永安鱼庄,一鱼两吃,更可一鱼三吃,风味独具一格。鱼头做剁椒蒸制、鱼身剔骨后切片可以选做水煮鱼、豆花鱼;大一点的鱼,做个炸鱼排,也是不错的选择。水煮鱼,鱼肉鲜美,麻辣厚重;炸鱼排色泽金黄,外酥里嫩。

“术业有专攻”,十年的心血倾注自然造就了永安鱼庄活杀鱼头,一鱼两吃的专业,独特的口感也自然吸引了众多食客。永安鱼庄第四家大口店预计9月开业,张克峰带领着他的专业团队即将走遍全城。就如永安鱼庄的店歌:“镇江吃鱼哪里最棒——永安鱼庄最好”!



## 川粤时光 邂逅滋味留香的记忆

一部舌尖上的中国,横跨中国大地搜罗美食,不知让多少国人垂涎,甚至勾起各种回忆与共鸣而潸然泪下……

在镇江,中山东路上的川粤时光,同样上演的是一场中国美食的“穿越”,从川湘到淮扬再到粤菜,从重口味到小清新,味型全面,道道精致,赏心悦目,颇受心怀“青春、时尚”人士的钟爱。

美食,用味蕾开启享受的旅程,环境、出品的别有新意更让人身心愉悦。

在闹市喧嚣中,川粤时光给客人带来的更多是欢乐和舒心,邂逅滋味,让记忆留香。其陈设装修都以白、紫、黄等明亮色彩为主,呈现出清爽、简洁的用餐氛围。特别是,这里一道菜,一个菜名,就是一则趣味的小故事——青春很酸甜、四川游来的乌鱼花、黄鱼爱上鲜鲍、带鱼欺负臭豆腐、澳门烧肉、女汉子山药……

青春很酸甜,突破传统制作的糖醋排骨,用青梅代替醋,口感醇厚中又有些许青梅的清香和酸甜,如青春的味道,很酸甜。带鱼欺负臭豆腐,在摆盘上带鱼把臭豆腐围成一圈,选自东海的鲜带鱼鲜嫩与臭豆腐的醇香相得益彰。

川粤时光,突破传统模式的菜肴搭配,轻松、活跃的用餐氛围,让许多小伙伴喜欢隔三差五来这聚一聚,或者办个充满活力的生日派对、同学会……

**巴西世界杯特惠:**世界杯期间,龙虾108元/份,吃一份送一份;啤酒买一赠一。

**加入会员享特惠:**扫川粤时光二维码关注,即刻加入会员,尊享更多特惠菜肴;会员生日当天零点菜肴非会员价6折优惠;无论消费多少,五道会员菜任选其一;每月第一个周二的会员日,会员每桌可获赠惊喜礼品一份。

地址:中山东路173号(大口口) 电话:85088788



## 相约 Together 共度漫时光

在万达众多餐饮美食肆中,有这样一家温馨、浪漫的咖啡馆——一起 Together。休闲的午后,你我相遇一起 Together 咖啡馆,一段漫时光,一场爱的相遇。

坐在咖啡馆里,你不经意间就会被浓郁的咖啡香味吸引,Together 选用特级意大利进口咖啡豆,专业调制出醇香味道,加上精美拉花,让你尽情享受小憩时光。活动期成为 Together 会员,点任意一杯咖啡,还可以享受甜品自助,惊艳你的味蕾。

一起 Together,我们一起正青春。“正青春”,是一起 Together 的招牌茶饮,底茶是选用的茉莉绿茶,加入新鲜柠檬汁,一杯“正青春”融合了绿茶的酸涩、茉莉的清香、柠檬的酸甜,散发着一股年轻 Yang,青春味。Together 的饮品新推出晴空苏打和蓝莓乳酪,颜色和口味都很好哦。

这里主推甜品重芝士蛋糕,选用高品质进口奶酪芝士,用料是普通芝士蛋糕4到5倍,整块蛋糕含有近90%的纯芝士,口感纯而细腻。浓郁的芝士,配上一片薄薄的柠檬,使口味更加清新,心情也明朗起来。木糠杯、cup、cake、手工饼干、焦糖布丁、提拉米苏……这里丰富的甜品等待你来品鉴,店内还接受各种甜品定制哦!

人们喜欢这个地方,喜欢这里的小情调,喜欢这里的微笑,喜欢这个店里洋溢的青春正能量,更喜欢这里醇香的意大利咖啡、绵密的重芝士、茉香的“正青春”。让我们一起 together,趁着正青春吧!

地址:镇江万达金街 D3-1040 铺 电话:88988817

