

微信加入“九鼎轩餐饮”会员 加多宝、现金券疯狂送



更具人气餐厅九鼎轩时尚火锅、九鼎相遇融合餐厅,庆国庆十万加多宝大派送!扫各门店二维码有加多宝拿哦!

一卡通吃,30家门店帮你省钱!搜索微信公众号“九鼎轩餐饮”加入会员,立送100元大礼包!每周

二会员日享受菜金七八折优惠,现金消费部分10%现金返还!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、九鼎相遇食尚融

30家店一卡通吃

合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;5月1日,九鼎轩时尚火锅泰州高港店……

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、九鼎相遇融合食尚餐厅双店同开,开启了一个新纪元。

9月30日,安徽芜湖苏宁广场九鼎轩时尚火锅、九鼎相遇融合食尚餐厅将双店同开。

在九鼎的2014年里,全国新增至少10家门店。



百岁鱼与泡菜的相遇 百岁古坛泡菜鱼出炉啦

18年前,全国连锁餐饮“百岁鸡”在山门口街问市。当时的百岁鱼,原本只是“百岁鸡”里的一道菜,因鲜、香、滑、嫩、爽,令人百吃不厌,“吃货们”便下意识地将其与百岁鸡联系起来,自发叫起了“百岁鱼”,而后名声越叫越响……

18年来,百岁鱼以良心为本,坚持用好油、用好料、无添加,做真正的好口碑。百岁餐饮认为,可以损失一些味道,但是绝不失去做餐饮的良心。百岁鱼从选料、制作流程、汤料配置都有一套严格制度、统一标准,以保证产品的稳定性和食品安全,并力求把百岁鱼做精、做细、做透。诚信实惠、百姓消费,是百岁鱼成为恒久招牌菜的奥秘,赢得不少“铁粉”。

18年来,百岁鱼专业做鱼,不断升级。近日又推出百岁古坛泡菜鱼,让百

岁鱼与泡菜相遇,碰撞出美味……

泡菜,起源于中国四川,是由各种蔬菜自然发酵而成,但蔬菜呈碱性的本质没有变化。至于对身体酸碱度的调节作用,常吃泡菜的好处毋庸置疑。首先,它的碱性特质有助于平衡身体的PH值,同时含大量膳食纤维,可降低血脂、降血压。

作为专业做鱼18年的百岁鱼,选用百年老卤、深井泡菜专用盐,精心泡制出原汁原味的泡菜,同时精选活杀黑鱼、草鱼,发挥多年做鱼的深厚功底,研发出百岁古坛泡菜鱼,使泡菜这一中国传统菜肴和鱼形成完美结合。

百岁古坛泡菜鱼,绿色健康原生态,成菜肉质细嫩,汤酸香鲜美,微辣不腻,鱼片嫩白滑爽,咸鲜适口开胃,是您餐桌上的一道不可多得的美味佳肴……



好吃 便宜 有面子 避风塘 做百姓喜爱的餐饮连锁

很多年纪较大的人知道避风塘是源于邓丽君那首《香港之夜》中的歌词“避风塘多风光,点点渔火叫人陶醉”;而现在一提到避风塘,镇江市民想到的可能是正东路上那家装修古朴典雅,经常需排队等位的饭店——吃品阁·避风塘。

自去年夏季开业以来,正东路上的吃品阁·避风塘酒店便门庭若市,生意火爆,颇受百姓欢迎。

生意好、百姓喜爱,如今的吃品

阁·避风塘又在解放路北端开起了第2家店,迈出连锁餐饮的第一步,再次引发火爆。

走进吃品阁·避风塘解放路店,一样的小桥流水,一样的“渔船、码头”等渔乡风情元素的运用,只是比正东路店更宽敞,停车更方便。25桌零点大厅,10桌多功能家宴厅,11个超大包厢(最大包厢可容22人),门前宽广的停车场……惬意随处可见;淮扬菜融合粤菜,明档点菜,人

均消费四五十元……尽管消费便宜,但营业系数高,依旧在领跑。

以“好吃,便宜,有面子”为经营宗旨的吃品阁·避风塘正东路店,自去年开业以来,凭借“菜点精巧美味、价格亲民实惠、环境典雅独特”而牢牢俘获大批食客的心。即便在高端餐饮大幅下滑、“四高一低”困扰餐饮界的情况下,吃品阁·避风塘还是在竞争激烈的餐饮市场迅速崛起。

鱼汁鱼味斑鱼火锅 火啦!

鱼汁鱼味斑鱼火锅,开在解放路南端的原长城大酒店北侧。独具特色的鱼汁鱼味,一开业就备受追捧,天天满座,火啦!这家火锅品牌——鱼汁鱼味,全国连锁餐饮。顾名思义,这是做“鱼”文章的火锅——专做“斑鱼火锅”,十分稀奇,引人注目。

那什么是斑鱼呢?原来斑鱼就是镇江人常用来滋补的“黑鱼”。这种“斑鱼火锅”,来自滇西,采用滇西地区分布广、营养价值高的斑鱼作为主打食材。由于其独有的刀工技艺,将斑鱼脊背部切制成薄如蝉翼

的鱼片,因此被称为“窗纸斑鱼片”。其一涮即透,3秒钟入口,快速入味,味美原生态,故又被称为“养生斑鱼火锅”。

斑鱼火锅,独特创新,已够诱人了,汤底更是出色。这里不仅有鸳鸯大火锅,还有一人一锅的精致小火锅。这不仅有松茸、树番茄、冬虫夏草等滇西珍稀菌菇精炼熬制的汤底,更有用来涮食的松茸菌、青头菌、美味牛肝菌、雪山老人头等同样来自滇西的特色菜品。

到这里吃火锅,总是先喝汤,再涮菜。因此,鱼汁鱼味的斑鱼火锅,

又是消费者普遍欢迎的“可以喝的火锅”。

国庆期间1日至3日,鱼汁鱼味推出幸运大转盘,设有菜品7折、养生斑鱼片、螺旋藻粉丝、饮品、30元抵用券、丽江松茸菌品等各类奖项哦。这里还有一个备受市民喜爱的亮点。这里一边是“鱼汁鱼味”,一边是“名品茶楼”,因此人们说,到名品茶楼品鱼汁鱼味——既可攒蛋打牌,又吃斑鱼火锅,攒蛋吃火锅,快活赛神仙。据悉,无论先攒蛋后吃火锅,还是先吃火锅后打牌,都有互动而诱人的优惠政策。



京口饭店美食广场 多种创意吃法 让秋蟹更出彩

丹桂香飘季,正是秋蟹品蟹、饮酒、赏菊、赋诗,是浪漫秋季里最令人向往的风流韵事。所谓品蟹,应品出精彩来,不同的烹饪方法,当然会让原本鲜美的秋蟹在味蕾中留下“出彩”的一刻。

近日,京口饭店美食广场推出平价秋蟹美食系列,除了传统清蒸螃蟹,更创意地打造出姜葱炒蟹、蒜香炒蟹、年糕炒蟹、椒盐闸蟹、野菌面疙瘩炖蟹……这些来自长荡湖的清水大闸蟹,个大、黄多、肉足、膏肥,公蟹3两一只,母蟹2.5两一只,价格十分亲民,公蟹28元一只,母蟹38元一只。

长荡湖是中国南方较大的浅水型、水草型淡水湖泊,水质清澈见底,湖岸水鸟成群,水草繁茂,其活水特性更滋养蟹类家族。长荡湖大闸蟹就是长荡湖特产之一,远销京沪、港澳等地。

如今,绿荫环抱中的京口饭店,作为镇江最早的对外接待饭店,闹中取静,拥有宽广的停车场,有一支训练有素的服务团队,以特有的底蕴、良好的服务、高品质的美食、经济实惠的价格,面向社会大众服务。

百姓的美食天堂——京口饭店美食广场,回归脍炙人口的“镇江传统老味道”,素以平价消费赢得百姓家庭青睐。这里有小时候妈妈常做的“韭菜饼”,只需2元钱一块;还有12元一份的“街坊炒螺蛳”,听名字就想起原汁原味的家常味儿;还有炸臭干,4元一串,这是曾经镇江街头巷尾常见的“经典小吃”……这里还有京口饭店的经典名菜,如“酱鹅头”,曾被收入“镇江美食大典”,饱满多汁,色泽红润,口感醇厚,每只需7元,不少客人吃完还再买打包带走。

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,矿物养分含量较丰富,用中性微酸的优质黄壤粘土建窖培菌,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带徒的方式,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

