

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!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,九鼎平昌店即将开业……

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、优质规范的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。



华英雄 10 周年庆 烤鱼回味全新升级

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,是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。

店庆优惠:

11月14日至11月20日烤鱼与羊蝎子火锅全场5折;扫二维码送“特种兵椰子汁”一瓶;

将活动微信转发至朋友圈,凭截图“特色烤猪脑”享受半价。

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”的质更纯更净,独到的40度和全新的“淡雅浓香型”,口感柔和细腻,闻香淡雅深邃,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:镇江长三角业有限公司
销售热线:0511-85522118
18906101255

镇江地区更放心的自助火锅连锁

新艺自助火锅

近200种菜品,荤素搭配、中西兼顾,贯穿南北风味,琳琅满目,食客端着餐盘穿梭在美食花园里,服务员不停的上菜、清理餐台……这就是镇江地区大型自助火锅连锁——新艺自助火锅里闹忙的盛宴景象。人们说,在新艺,让人一次吃个爽!

吃自助火锅,人们最关心的就是菜品的品种和品质。有人疑惑,每人仅仅50元左右的餐费,在新艺自助火锅能品尝到近200种菜品,能新鲜吗?品质能保证吗?

新艺有一个严格的品控系统,菜品质量是其“高压线”,严苛到每一个新艺人身上。每天,新艺的高层团队都会穿梭在镇江市、丹阳等5家门店内,巡视菜品的新鲜度,一旦发现任何违反质量规定的菜品上餐台,该店全店人员将接受品控系统最为严厉的惩戒。

在新艺,对菜品的新鲜度有一个严格规定,一是菜品上桌绝不回收,二是荤菜冻品不超过48小时,凉菜不超过18小时,蔬菜当天到当天清……在品质上,新艺只选用证照齐全的菜品,只与资质齐全、信誉良好的商家合作,如食用油选择中粮;肥牛选用证照齐全的整块澳洲肥牛,现吃现刨;调味料豆瓣酱选用大品牌郫县娟城豆瓣……

人们又会疑惑,这么多的菜

品,还要保证新鲜,那采购成本上升了,何来如此优惠的用餐价位呢?

新艺自助火锅的掌门人辜火均有着15年的菜品供应商的经历,他深入的了解市场。凭着勤奋与智慧,他开发出丰富的采购渠道,在圈里逐渐建立了口碑,也小有名气。

为了挖掘品质优良、价格实惠的货品,他与他的团队走遍大江南北,南京、重庆、四川、内蒙……从源头取货,降低成本,让利给消费者,如今新艺只是将原本采购到的新鲜菜品直接面对消费者,实实在在的“让利”。

多年来,新艺门店不断增多,从镇江大市口店、第一楼街店、中山西路店,到丹阳城河路店、中山路店,再到即将开业的扬中店,企业规模壮大,人气不断攀升。

因此,这里的供品流通速度加快,菜品需求不断扩大,走入良性循环趋势,不仅保证菜品的新鲜和数量,更吸引众多知名大品牌伸出橄榄枝或给予更低的价格政策与新艺合作,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……如此,新艺供品的品质好了,价格又大大的降低了许多。

放心,是人们给新艺自助火锅的评价之一,平凡却不简单。

最近,一些资深“吃货”总会忍不住对你说,“你吃过北府路朴园那家新开的重庆齐齐火锅吗,味道真的、真的好!”对“重庆齐齐”诸如此类的评价不绝于耳,口碑相传间,其未作任何宣传便引得人们争相前往品尝,生意一路飘红。



重庆齐齐火锅 麻辣原味 健康绿色

为何一家新开的火锅店,生意如此爆好?正如吃过的食客说的——味道好!

自上世纪90年代在重庆临江门创办以来,重庆齐齐火锅以油而不腻,辣而不燥,香醇浓郁,回味无穷的经典口味,引爆全场。重庆齐齐火锅的“好味道”,与其选用地道、优质的原材料息息相关,如火锅底料用辣椒、花椒等来自重庆,牛油来自内蒙……

重庆齐齐火锅镇江店林经理说,我们的火锅在口味上保持重庆味,不做太多改变,因为我们想让更多镇江人吃到正宗的“重庆齐齐火锅”,从而爱上重庆火锅。

重庆齐齐秉承“传承火锅文化,缔造中华美味”的伟大使命,这个流淌着“重庆人”血液的火锅品牌,不仅在口味上精益求精,更在价格上让利于消费者,展现出重庆人特有的豪爽、厚道。重庆齐齐镇江店由总部统一配送原材料,大大降低成

本,提高产品质量。重庆齐齐火锅,是一家集“大型火锅餐饮、特许连锁经营、餐饮文化开发、人才储备培训、菜品研发推广、食品加工生产、物流全面配送”为一体的全国性餐饮连锁企

业。

其拥有齐齐真味食品生产种植基地,位于风景秀丽的歌乐山,是一家年生产能力超过5000吨,集研发、生产和销售为一体的现代化食品企业,是公司直营店和加盟店的主要调味品——火锅底料系列产品等原材料的专业生产基地,为齐齐火锅全国300多家门店提供安全、绿色、环保、高品质的调味品料。

多年来,重庆齐齐火锅讲求生态绿色,火锅底料皆为草本植物,坚决抵制化学添加剂,吃完身上的火锅味不久留。其先后荣获了“全国绿色餐饮企业”、“中华餐饮名店”、“更具影响力餐饮品牌”、“放心火锅”、“放心火锅底料”、“重庆火锅连锁十强企业”、“诚信连锁企业”、“重庆市著名商标”等诸多殊荣。如今,在全国300多家门店中,排队就餐成为齐齐火锅店内一道亮丽的风景线。

开业一个月之际,重庆齐齐火锅镇江店感恩回馈镇江人民的厚爱,特推出双11火锅狂欢节——11月10日至11月25日期间,午市消费菜金6.5折,晚市消费100元送20元优惠券。