



达加马成功引领上海烧烤业8年

大嚼大咽巴西烧烤过瘾 优惠拼盆礼包气派实惠

文 / 旅征

到了年底，上海的餐饮业又要闹猛了，企业聚餐和家庭团聚等活动也多起来了。但受金融风暴的影响，餐饮老板有点担心，本该热闹的旺季是否会受到影响。达加马巴西烧烤却以精致美味、优雅环境、实惠价格和细致服务赢得了食客的青睐，四家直营店家火爆，就拿百联西郊购物中心店来说，虽然刚开张不久，但典型的巴西格调氛围和实惠的价格已吸引了周边食客的频频光顾。冬季来临，达加马巴西烧烤又燃一把热火，推出一百多种精制的中西美味佳肴和纯真的烤肉味道，近日还给出拼盆大礼包，让食客过足大嚼大咽烤肉瘾后，还可把巴西烧烤的美味带回家。

“达加马巴西烧烤”虽是上海开设时间最早的、规模最大的巴西烤肉店。但开张8年来，该店老板始终关注市场变化，精心把握每个服务环节。从几年前满大街都是烤肉店到现在达加马的一枝独秀，就在于其秉承了正统巴西南美风味。百联西郊购物中心店经厨师严格配料精心烹制，制作出典型的烤三角(牛)肉，完全可以和西餐专卖的牛肉相媲美。帕潘斯牛腩、北美牛仔骨是特选南美牛种，按传统巴西烤肉制作方法口味酥嫩，奇香味美。巴西牛排特选南美香料腌制，再行烤制而成，汁多味浓，鲜嫩上口。巴西酱肉以多样调味汁和巴西香料腌制，用中火烤制而成。印度咖喱牛肚是精选牛的

金钱肚部位，选用纯正的印度咖喱加工而成。一道“博斯卡”热菜，就是选用上等牛柳，并用黄油、土豆、加上原装进口香料“阿里根努”煎制而成，怪异奇香的味道让您尽享异国风味。达加马幽香嫩脆的“培根蛋挞”口味与众不同，咸咸的味道配合红豆酸奶健康营养，爽口宜人。自制的“那不勒斯比萨”也是典型的意式比萨，独具特色，许多吃过的食客在比较之后都说口味堪称一流。达加马特色烤青鱼、圣保罗牛舌、德国烟熏咸蹄、日本烤河鳗等精制烧烤菜肴，都是您必尝的美味。

达加马开业八周年，该餐厅中午特别推出了38元/位的南美风味的商务自助餐和75元/位的拉丁情味美烤肉。凡电话预订者，一定送上生日蛋糕，团队预订一定给予折扣优惠。凡在餐厅用餐者，拼盆礼盒一律优惠价。圣诞来临，达加马特为食客精心准备了豪礼大餐，莫错过。

四家直营餐厅：徐家汇美罗城店
肇嘉浜路1111号美罗城8楼64267057

南京西路五五五商店
南京西路555号一楼62557733

中山公园龙之梦店
长宁路1018号8楼61157573

百联西郊购物中心店
仙霞西路88号百联购物中心2楼52160737

“老洋房”新魅力 大堂夜市多重优惠

文 / 丁丁

时值冬令，坐落在永嘉路乌鲁木齐南路的“老洋房”永嘉别墅·君悦酒店以其经典的海派菜和精致的粤菜吸引着胃口大开的新朋老客，连续不断的惠客措施和持续翻新的美味佳肴使得“老洋房”时时焕发出新的魅力。

尽管国际金融危机尚未构成对上海品牌餐饮业的根本性冲击，但素有精打细算传统的上海食客似乎更在意店家的各项优惠，能花最实惠的钱，享受一次上档次的美食，当然是件“食全食美”的事。“君悦酒店”在保持菜肴质量，坚持创新的前提下，审时度势，尤其是加大了大堂夜市的优惠力度：即日起推出每单消费满380元(酒水、燕鲍翅、河海鲜除外)，即可获赠一瓶由店家粤菜高厨秘制、价值100元的鲍鱼酱。此外，港式点心8折优惠、十多种特价菜仍以每款平均价格仅20元的特惠，回报众多消费者的长期惠顾；前不久新增的宁波小海鲜不仅特价供应，还随季节调整品种，不断有新的品种出现……

由



■ 烤羊排

此来看，老洋房“君悦”的大堂夜市确实充满了冬日迷人的新魅。

回访“老洋房”，据业主介绍：招牌菜“木桶螺蛳鸭”、“红烧鲥鱼”、“茶香红烧肉”、“三黄鲜(汤)”始终受到客人的青睐，点击率居高不下；新推的宁波小海鲜白灼鱿鱼、清蒸梅子鱼、小黄鱼、竹节虾、带鱼、梭子蟹等，以其原汁原味的本色、健康美味的特色持续受到食客好评。

今次之所以再推荐几款“君悦”的招牌菜，无非想强化新老老客的印象，勾起您新的食欲。

【**茶香红烧肉**】醇香的铁观音茶汁与上等的五花肉经文火慢煮，肉香裹着茶香，加上酱香扑鼻，真是冬日的好口福！

【**红烧鲥鱼**】经典的本帮菜，颇见大厨之功力。出品光泽红亮，浓香四溢，吃口软糯，确是一款老少皆宜的美味佳肴。

【**木桶螺蛳鸭**】经过严格筛选的阳澄湖青壳螺蛳与散养土鸭，融汇成一道健康美味的农家菜风味。坐在百年老洋房，细品农家土菜，强烈的视觉和味觉的反差，不啻是口福之享受喽。

【**三黄鲜(汤)**】由咸、鲜黄鱼各一条做成的大汤，现在已不再是宁波人的“专利”，凡是来店的食客似乎都想尝尝其美味。

当然，其他的美肴多多，尽可尽情选择；午市对折优惠的港式点心千万别错过；以前的各项优惠依然是“外甥打灯笼——照旧(舅)”。

老洋房“君悦”的年夜饭尚有近10桌可预订，即日起预订者可获赠价值百元的鲍鱼酱一瓶。为保证质量，“君悦”年夜饭只做一批。

地址：永嘉路628号(乌鲁木齐南路口)
电话：54681177 54681188

伶达港—— “沧海”如何变“良田”？

文 / 丁丁 洛可

伶达港，制造了“骨头皇火锅”和“第二代川菜”的神奇。传奇的诞生并非是莫名其妙的巧合，敢把昔日的“沧海”(亏损的餐饮盘子)化作今日的“良田”，伶达港用自己的意志力量，走出了一条毫无疑问的成功之路。

一、破四说，冲出定势创造新格局

破习惯之说 早在1998年，尤辰先生满怀创业志向，准备开办一家川式骨头皇火锅店。首开旗舰店位于华山路百乐门19楼。这里原是一家潮州菜酒家，该店门可罗雀，最终空关一年。开饭店要找街面房，当时的华山路恰逢市政修路，饭店也没有霓虹灯广告，仅有一块简单的指路牌。尤辰先生毅然在此开了第一家达伶港骨头皇，用满满的营业额打破了上海人不习惯上高楼吃饭的习惯定势。

破位置之说 淮海路新华联东侧六楼是第二家达伶港分店。瑞金二路改为南向北单行道后，原先的沈记靛汤无法经营。尤辰先生却带着达伶港来了！从此打破“单行道开店客人减半”的思维定势。

破风水之说 位于仙霞路古北路远东国际广场辅楼二楼是一个被多位风水先生判了“死刑”的“死盘”，2400平方米却无法聚财，因此三年未租。然，尤辰先生自信满满！果然，开店14天，门口食客排起长队。

破形势之说 2003年3月，“非典”来袭，人人出门戴口罩，更不敢外出吃饭。上海浦东世界广场三楼新喜乐大酒店同样面临严峻考验。形势逼人，但尤辰先生坚信危机中蕴含着商机。于是，在4月26日，经过短短20分钟的商谈，5000平方米的店堂换成了蓝色达伶港的店名。开张当天，“人势”大过了形势，等待的队伍已然出现在门口。

二、立四新，扭转乾坤打开新局面

火爆“下只角” 徐汇区广元西路是一处众所周知的“下只角”，餐饮难做，跑量还不好。2008年6月1日，伶达港骨头皇火锅如旱地惊雷。开店之初，附近一家饭店的老板娘曾说：此处饭店人均消费最多30元，超过，我的店送拔依！不料，“伶达港”人均消费超过70元，100天收回投资成本，翻台率超过2.5。

“和谐冲突” 肇嘉浜路陕西南路口明珠大饭店三楼的伶达港卢湾店原是冰火缘火锅店。“冰火缘”两年亏损逾千万，公认是受到四楼大西洋餐厅的影响。但伶达港第二代川菜登陆明珠大饭店三楼后，原先的冲突变得和谐。开店14天后，食客开始门口等待。

走出旺区夹击 地处肇嘉浜路上的伶达港骨头皇枫林店，夹在打浦桥和徐家汇两个成熟旺区的中间，如何开店？对数学颇有研究的尤辰先生，逆向思考。他认为，两头的旺区正是为中间的冷落地带储存了大量的客流群，“伶达港”能够火起来！果然，开店当天开始排队，平均翻台率超过2.5。

阴面变阳面 上海的任何一条马路都分阴阳两面，阳面人丁兴旺，阴面生意相对清淡。浦东百脑汇所在的张杨路一边的正是阴面，可是，“伶达港”的到来改变了马路阴阳面的说法，开店当天排队，翻台率超过2.5。

伶达港第二代川菜浦东店：
电话：021-58363477/58363488

伶达港第二代川菜卢湾店：
电话：021-64159797/64459958

伶达港骨头皇徐汇二店：
电话：021-54961431/64437377

伶达港骨头皇徐汇一店：
电话：021-64483188/64079688



可尝食。但你千万别小看了在煲仔饭旁那一小碟特制酱油，它是由厨师采用近八种原料自制酿造而成。吃前先将小碟酱油倒入饭煲，然后再用小勺轻轻拌搅，当你将饭粒送入口中，感觉嚼尽鲜美滋味，回味别样风情。最为称道的是它的煲仔功夫，烤得黄而不焦，香脆而不粘牙。碎落的锅巴是最香的，嚼起来就是有劲道。其他煲仔饭的口味也独具魅力。

新推独具 广东特色煲仔炖汤

人人皆知新雅粤菜馆的煲仔做得味道正宗，就拿“沙锅羊腩煲”来讲，真是鲜汁鲜味，嫩滑浓纯。冬天吃后，既是食补，又暖身子。“红烧脆皮豆腐煲”的豆腐制作独特，外脆里嫩，口感极佳。“沙锅板鸭茶树菇”经咸蛋黄滚捏，入口品尝，香味独特。至于“咸骨芥菜淮山煲”和“鲍汁香芋掌翼煲”的吃口，也会让你感觉值得一品。广东人对喝汤极为讲究，虽是小吃汤煲，但制作一点也不马虎。15元一盅的特受欢迎。8元一盅的老火例汤买单率高。脆皮烧鹅、鹅翼和潮州卤水鹅掌等特色广帮小吃让人越看越想吃。店经理特地向好吃团推荐“沙锅海皇乌冬面”，沙锅里的墨鱼和海参相拌，面条根根入味。这里的煲仔饭和烧烤卤味等不仅可堂吃，

新雅粤菜馆推出 冬令上海第一煲



文 / 旅征

而且都可以外卖，包装讲究。“盐焗童子鸡”和“椰浆童子鸡”近日特价试供应，由28元一只降为18元一只，外卖特火。咖喱牛腩碟头饭和烧烤三拼碟头饭是新推出的广式盖浇饭。以其快速质量上乘而深受白领的欢迎。大家上午10点至晚上21点都可品尝。还有极受白领欢迎的下午茶噢！

温馨提示：品尝可从**贵州路/南京路**边门直上二楼。
地址：南京东路719号
预订：63517788