

孔家花园“家宴馆”浦东新张

698 元十人套餐惊喜酬宾



孔家花园酒家走出徐家汇孔祥熙的老洋房，在浦东八佰伴附近的长航大酒店四楼，开出了一家有着宴会厅的“家宴馆”。

据说这是因为总店老洋房不能满足客人做大型婚庆的需求，“家宴馆”则有一个非常漂亮的大厅，而且孔家花园很想将他们已经成为食家口碑的孔家好菜，以非常平易的价格，介绍给浦东地区的广大“吃货”，“家宴馆”于是诞生。

● **见面礼 698 套餐给力非常** 698 元的十人套餐，人均不足 70 元，却鸡鸭鱼肉外加龙虾，十足是一套给“吃货们”的非常“给力”的见面礼！

八道精致前菜后，第一道大菜便是“泰式滑波

龙”，带着清迈风味的咖喱味，令很多人想起他们曾经有过的泰国假期。“金牌芝麻鸡”与“油淋童子鸭”，前者是非常有特色的创新广东菜，后者是喷喷香的海派时尚新菜，令人风卷残云、手不离“骨”的是“手抓爽仔排”，真正是非用手抓着吃才爽！“豉汁扇贝王”、“蟹粉烩年糕”“凉瓜烩海参”与“柚子金龙鱼”四道海味菜中，最值得称道的是“柚子金龙鱼”，用松鼠桂鱼的传统烹饪方法，却烹出了一道甜甜酸酸的时尚大菜！最后二道时蔬中的“钵钵小山药”，兹兹叫着端上来，风味十足。十道大菜之后还有押阵一汤：“一品羊肚羹”，用珍贵羊肚菌烹制，“大宴”至此，风风光光圆满收官。

● **1999 元婚宴还送婚房** 孔家花园“家宴馆”有一个非常漂亮的金色拱形

大厅，没有一根柱子，设宴在此，气派非常。

目下婚庆市场的浮躁有目共睹，因为需方迫切，于是有如年夜饭，很多婚宴菜肴，宾客吐槽“如此贵且如此难吃”比比皆是。“人生大宴”岂可如此！“家宴馆”推出的婚宴大菜，传承“孔家菜肴，以味为贵”的八字方针，做到赴宴宾客，吃过后“过嘴不忘”，长久记得人生大宴的主人对他们的盛情款待。

“家宴馆”的婚宴，价格亲和但档次依旧。1999 元起的婚宴，二桌以上便送婚房，这是“家宴馆”新张又一大礼，不过要在 9 月前预定婚宴，才可得此礼遇。

孔家花园“家宴馆”等待你的光临！

孔家花园“家宴馆”地址:张杨路 818 号(崂山路口)长航大酒店 4 楼
热线:58365118



西御堂

百姓身边的平价虫草



西御堂冬虫夏草青海冬虫夏草协会特别授权开设

2013 年 9 月末至 12 月底,青海省冬虫夏草协会曾联合上海盛立生物科技有限公司在本市及全国多地开展了一系列“青海玉树虫草产地直销优惠”活动,为上海市民奉上了质优价平的正宗冬虫夏草而广受好评。

“青海玉树虫草产地直销优惠”活动结束后,青海省冬虫夏草协会为满足市民对正宗优质虫草的需求,服务好曾经购买的消费者,特别授权直属会员单位于本市开设“西御堂”冬虫夏草平价直营店,向上海市民提供冬虫夏草售前、售后咨询指导、真伪优劣辨识窍门,以及免费品尝、展销等服务。同时,借助“西御堂”冬虫夏草平价直营店这一平台,让青海省冬虫夏草协会的专业知识和严格把关的优质虫草

造福更多市民……

“西御堂”冬虫夏草平价直营店坚持“新鲜、正宗、优质、低价、服务、信誉”的六大特色,打破冬虫夏草市场传统的定价体系,拉近了市民与冬虫夏草的距离,让玉树虫草告别价格虚高,真正走到老百姓的身边,让申城老百姓都能吃上平价优质的正宗玉树虫草。

西御堂重磅推荐 四大当令养生佳品

一、冬虫夏草:性味甘、温,补肺益肾、化痰止咳、补虚强身,中华养生瑰宝之一。

西御堂冬虫夏草均来自平均海拔 4000 米以上的“虫草第一县”青海玉树,并在青海省虫草协会的全程参与指导和品质监控之下,秉持“新鲜、正宗、优质、低价”的原则,现货供应,“西御堂”优质玉树冬虫夏草——最低仅售 99 元/克。

二、燕窝:性平味甘,养阴、润燥、益气、补中、养颜。

纯正马来西亚进口燕窝(精品燕盏),多个职能部门严格把关,买的放心,用的安心,西御堂现货特供,最低仅售 25 元/克。

三、大连刺参:海味“八珍”之一,滋补、营养、口感好,大连精品淡干刺参 最低 2638 元/500 克。

四、云南铁皮枫斗:滋阴清热、养胃生津、润肺益肾,和谐脏腑的养阴至宝。低至 2.4 元/克。

西御堂冬虫夏草平价直营店:长宁区长宁路 350 号
闸北区保德路 410 号
咨询热线:400-821-5170

龙华古寺养生素粽飘香申城

未到端午,粽香先飘。又到了吃粽子的时节,左邻右里间一起洗箸裹粽早已变成了这个节日里的怀旧风景,时下只要你想吃到某种口味的粽子基本上都能买到,这也使得自家包粽子这一传统项目,悄然成为增加端午气氛的团聚活动了。据了解,消费者在购买粽子时,味道仍旧是选择的第一要素,不过,随着越来越多的人对健康的关注及对素食喜爱,素粽也开始崭露头角成为人们的热门选择,尤其是以养生闻名的龙华古寺素粽更是受得不少消费者的青睐。

净素名牌 吃得放心

龙华素斋,传承了龙华古寺 1700 余年的素斋技艺,将早年仅作为佛祖贡品及供僧人们食用的美味素粽面向大众。时至今日,每一只龙华古寺素粽都在宽敞明亮现代化工厂内,通过传统制作而成,虽然生产量今非昔比,但味道仍是一如既往的清香



美味。据龙华素斋的负责人介绍,由于他们的素粽是纯手工包制的,所以厂里的每位裹粽师进入操作间时需层层消毒,装备齐全才能上岗,而且在包粽期间不触荤腥,不沾烟酒,讲究由内而外的周身洁净。同时,龙华素斋还对粽子的原材料进行严格的挑选和把控,以及对成品粽的自检自测,绝不将任何一项制作过

程外包,也杜绝任何形式的贴牌生产,真正做到“品牌直控、严保质量、绝无贴牌”,确保每一只粽子送入消费者手中是安全的、放心的。

传统创新 养生美味

最传统的龙华古寺素粽只有

白米粽和赤豆粽两种,但随着时间的推移,消费者的“舌尖”需求日益多元化,素粽的品种开始多了起来。素肉粽是热销品种之一,作为咸口素粽的代表,用的是龙华素斋最负胜名的素肉系列作为内馅,素肉是用大豆蛋白做基料,配上独门秘制调料,形味俱佳。皮绿心红的豆沙粽,绵软醇糯,香甜可口,是喜欢

甜粽食客的最爱。除了这些经典口味外,龙华素斋今年还推出了以枸杞山药粽、菌菇板栗粽等为代表养生系列素粽,选用自然界优质的原材料,将枸杞、山药、红枣、菌菇、板栗等养生食材裹入粽内,小巧软糯却拥有十分突出自然清香,刚一上市就受到了消费者的欢迎。

真空包装 携带方便

作为这个时节最应季的食品,很多人喜欢把龙华素粽当早餐吃,早起花上些时间把粽子在锅内煮熟煮软,剥好粽子泡杯茶,此时的粽子软糯清雅充满元气。若是起晚了也无妨,把粽子放入包中,到了单位放入微波炉中转热,几分钟后 Q 糯无比的素粽就可以吃了。

作为端午节最应景的送礼佳品,龙华素斋还推出了素粽礼盒,这洋溢着浓浓端午情调的粽盒配上里面绿箬清爽的素粽,叫人如何能不喜欢。



订购专线:4008-200-158
地址:上海市龙华路 2853 号(龙华古寺内)
电话:021-51088000×2266、2288
网上商城:www.4008200158.com

徐汇区:龙华古寺店 龙华路 2787 号
(龙华古寺东侧)
静安区:圆明讲堂店 镇宁路 156 号(延安西路口)
闵行区:莘庄店 沪闵路 6088 号
(龙之梦地下二层)

浦东新区:成山店 成山路 1993 号
(巴黎春天地下一层 60 号铺)
张杨路店 张杨路 601 号
(浦东食品城一楼)
宝山区:大华店 真华路 888 号(巴黎春天地下一层)