

# 老尤面道:今年春节为啥勿打烊?

新春佳节是阖家围坐一堂,聚餐畅谈团圆的日子。按餐饮习俗,沪上林林总总的面馆几乎都准备放假回乡过大年。然而,近闻“老尤面道”却与众不同,为啥?原来,店里很多常客纷纷要求“过年绝对不能打烊哦”!

一家面馆竟在春节也不得不照常营业,其魅力究竟何在?

日前,“老尤面道”CEO 尤辰(见图)道出了其“喜悦的苦衷”:

其一,历史传承,心“瘾”之吸。“老尤面道”传承了当年达伶港特色,捕获了当年数百万“粉丝”的口味,经口碑相传,新一代时尚食客无不抱着猎奇、尝新的念头来面馆一探究竟:店内鲜花游鱼伴着温馨的暖意,每个桌上15种高品质调料任你选择,由业主秘制的“熟油海椒酱”透着核桃芝麻的香气,不尝不知道,一尝戒不了。数百种美食诱人馋涎,新朋老客怎抵得住自己“心瘾”的诱惑呢?

其二,撑肠拄腹,高呼过瘾。“达伶港”的高性价比经营之道依然在“老尤面道”充分传承,人均消费30元,不仅量足,店家还送水果、冰激凌、饮料、面巾纸,样样不含糊,细微之处可见其真情所在。凡品尝过“老尤面道”的食客,似乎都会“患上”吃面的“瘾”,有空就呼朋唤友一起坐坐,没空挂个电话要求“宅急送”,只要是步行15分钟之内,就可享受外送服务,除免费的打包盒之外,同样可享堂吃的待遇,水果、纸巾都不少。若不能满足三五小聚,还可预订整桌佳

肴,“老尤面道”特设588、788、988元3档套餐,由原“达伶港”大厨操厨,春节重逢老味道,别有滋味!

其三,一旦举箸,难忍上瘾。“老尤面道”花色繁多,分类精细,近200种面浇头,40多种特色面,更有打边炉、干捞面及各种滑蛋面,传统与时髦融合,不走面馆寻常路!其中“海鲜骨头煲汤面”走的是打边炉的路

线:卡炉的火焰上“汨汨”地炖着骨头砂锅,蛋饺、扁尖、肉圆、厚百叶满满当当;一盘色彩鲜艳的菌菇蔬菜组合,一盘由5种海鲜搭配的鸡蛋面:青海湖银鱼、挪威龙利鱼、新西兰青口、海霸王蟹肉棒、鲜活基围虾。其68元的特价,两人足可尽享。此外,糟溜鱼片干捞面是一款失传已久的特色面:冬笋、菌菇、红绿椒、黑木耳、鱼片经小锅烹炒,鱼肉鲜嫩,糟香浓郁;菜香面滑,欲罢不能。真是款款令人上瘾。

“老尤面道”在向食客提供了“三瘾”美食之余,却不忘记得维护消费者的知情权:门边有个红色的公示牌,明示着本店所有肉类、食用油、调味品等主要原料均每天采购自“麦德龙”,并附有发票复印件。别家避之不及的“内幕”,“老尤面道”却来个“硬碰硬”!

有丰富的内涵才有十足的底气,如此面馆,怎不让众多追随者日思夜想?于是,过年勿打烊成了“老尤面道”的不二之选!

文/丁汀 洛可

地址:漕溪北路749号2楼(近中国电信大楼)  
电话:021-54247102



# 「彩云南」:名牌滇菜飞落云南路

年终岁末,节日接踵而至,民间各类宴请如潮,上海餐饮业迎来了高峰期。然而,“喜新厌旧”的大餐小餐们却总是为去哪里吃、吃什么而犯愁。

日前,名牌滇菜“彩云南”在云南路美食街开张迎客,令所有追求新口味的食客为之惊喜不已。

据介绍,“彩云南餐厅”是由上海知名餐饮企业汤豪仕餐饮连锁机构和昆明餐饮界龙头“新世界餐饮”联袂打造,强强联手之举,无疑给申城食客提供了一个可以足不出沪品尝名牌滇菜、享受高性价比服务的难得良机。

“彩云南”精选了上百种精品滇菜饕客,90%以上的食材均从云南采购,完全体现了原生态。其菜肴体系有:野生菌菇、药膳、昆虫、汽锅、野菜、云腿等,每个系列都有10-20款特色菜肴可选。云南菌菇,名扬四海,“彩云南”也集中了云南稀有的菌菇菜:菌中之王的羊肚菌,稀有的松露、冷菌、虎掌菌、牛肝菌等,堪称菌菇王国。寒冬季节,点上一个云南紫铜汤锅,来几盘云南特色小菜,绝对是既绿色健康,又美味可口的时令享受!人均70元的消费水准,真是一次高性价比的全新体验。

滇菜讲究“五吃三品”,即“吃菌、吃花、吃虫、吃药膳、吃果蔬”和“品民族风情、品陈香普洱、品民族美酒”;云南民间更有“绿色的都是菜,会动的都是肉”之说。作为昆明餐饮界龙头“新世界餐饮”在沪首开的“窗口”,无疑会给你带来意想不到的口福。“彩云南”在试营业期间,笔者已品尝了多款特色佳肴,无不感慨云南美食的滋味丰富,食材新鲜,营养健康,可谓是味觉与视觉的双重盛宴。

去“彩云南”还能感同身受浓郁的云南风情:每个餐位前都摆有一条手工刺绣缎带,以祝福食客吉祥如意;悠扬的葫芦丝背景音乐、风情壁画、紫铜和黑陶器皿及彝族阿妹周到、淳朴的微笑服务,都会让你产生如临“七彩云南”的错觉……

引进滇菜新风尚,是上海汤豪仕餐饮连锁机构新的战略发展线路。目前拥有“汤豪仕”和“上海大饭堂”二个品牌系列共19家门店的“汤豪仕餐饮连锁机构”,每天接待食客无数。除旧迎新之际,决心以“彩云南”作为开拓新系列的开端,打造又一个新的品牌样本;而昆明“新世界餐饮”的实力亦不容小觑,今年10月,被授予“中国餐饮名企”;历年荣获各种省部级“中华餐饮名店”等荣誉称号,旗下在昆明拥有4家不同层次的门店:昆明第一的“过桥米线城”;坐落在五星级宾馆佳华广场的“春临天下海鲜餐厅”;集滇、粤菜,过桥米线于一炉的“名厨国菜”;融入东南亚菜系的“玻璃空间”。且各家店无不顾客盈门。

强强联手背景下的“彩云南”飞落上海云南路,不啻是上海人新年的新口福。

文/丁汀

【店家庆开张惠客】即日起一周内,全单消费满200元,凭本文即可获赠云南普洱茶“小金坨”一盒(10只)。

另悉,上海大饭堂第6家门店江桥店(嘉怡路269号嘉尚坊2楼 电话:021-69006277)现已开张迎客,从12月25日-2012年1月24日一个月内,食客消费满百元即送30元自制面包券,以此类推。

彩云南:云南南路49-51号(近宁海路) 电话:021-63285881



# 海鲜大礼包

佳节送年货

订购热线 400-021-6050

团购专线: 021-6048-9677 宋小姐

大量现货供应品质有保证  
实体店欢迎上门选购

购物有礼啦

满2000元送橄榄油1升/瓶  
满10000元送金华火腿1只

海鲜大礼包价目表							
<p><b>338元</b></p> <p>深水生态大黄鱼: 400/500g 1条</p> <p>东海野生鳗鱼: 250/350g 2条</p> <p>海鲜大礼包A套餐</p> <p>东海野生虾仁: 500g 1袋</p> <p>深海大乌参: 500g 1袋</p> <p>深海野生白鲟鱼: 500/600g 1条</p> <p>东海野生小黄鱼: 500/600g 1袋</p> <p>东海野生带鱼段: 750g 1袋</p> <p>南美白生对虾: 600g 1袋</p>	<p><b>588元</b></p> <p>野生大明虾: 8/10头 1盒</p> <p>深水生态大黄鱼: 400/500g 1条</p> <p>东海野生鳗鱼: 250/350g 2条</p> <p>美国红鱼: 500/600g 1条</p> <p>东海野生虾仁: 500g 1袋</p> <p>深海野生白鲟鱼: 500/600g 1条</p> <p>深海大乌参: 500g 1袋</p> <p>俄罗斯鲑鱼头: 250/350g/只 2只</p> <p>野生梭子蟹: 450g 1只</p> <p>南美白生对虾: 600g 1袋</p>	<p><b>888元</b></p> <p>野生大明虾: 7/9头 1盒</p> <p>深水生态大黄鱼: 400/500g/条 2条</p> <p>东海野生鳗鱼: 300/400g/条 2条</p> <p>美国红鱼: 500/600g 1条</p> <p>东海野生虾仁: 500g 1袋</p> <p>深海野生白鲟鱼: 500/600g 1条</p> <p>深海大乌参: 500g 1袋</p> <p>野生梭子蟹: 450g 1只</p> <p>俄罗斯鲑鱼头: 250/350g/只 2只</p> <p>野生墨鱼筒: 500g 1袋</p> <p>南美野生对虾: 600g 1袋</p> <p>极品上汤鱼翅: 800g 1袋</p>	<p><b>1288元</b></p> <p>野生大明虾: 7/9头 1盒</p> <p>深水生态大黄鱼: 400/500g/条 2条</p> <p>东海野生鳗鱼: 300/400g/条 2条</p> <p>美国红鱼: 500/600g 1条</p> <p>东海野生虾仁: 500g 1袋</p> <p>深海野生白鲟鱼: 500/600g 1条</p> <p>深海大乌参: 500g 1袋</p> <p>野生梭子蟹: 450g 1只</p> <p>纯天然象拔蚌: 1000g 1盒</p> <p>俄罗斯鲑鱼头: 250/350g/只 2只</p> <p>野生墨鱼筒: 500g 1袋</p> <p>野生鲜贝柱: 500g 1袋</p> <p>南美野生对虾: 600g 1袋</p> <p>极品上汤鱼翅: 800g 1袋</p>				