

# “老尤面道”：迎三年店庆 发干卡惠宾

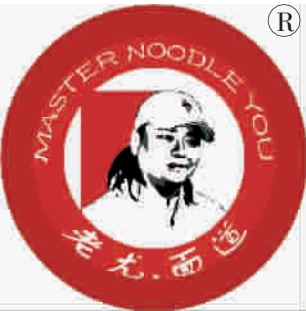
文／丁汀

辰光真快，眼睛一眨“老尤面道”已迎来了快3周年的店庆。再次踏进江宁新店，拾级而上到2楼，恍如时光穿越，耳畔又传来昔日达伶港优美、悠扬的钢琴曲旋律；满满当当的食客们，沉浸在美女钢琴乐手如行云流水般的乐韵中，尽情享受着这家新概念面餐厅的老牌美肴……

今年以来，随着各种高端餐饮业态的大幅度受挫，而“老尤面道”的两家店，却以其软硬结合的综合实力，传承了昔日达伶港新概念川菜精髓，吸引了越来越多新老客的青睞和回归。

据透露，“老尤面道”在迎接店庆三周年之际，决定在两家店同时推出1000张“无期限贵宾卡（全单9折优惠）”酬宾活动，以示庆贺。凡具备以下三种情况之一的食客，均可获得：1.还持有当年“达伶港充值贵宾卡”的食客，凭原卡可免费调换一枚新卡，以示店方诚意；2.由店方认可的“粉丝级”老客；3.以200元优惠价购买。数量有限，先到先得，望新老客不失良机！

众所周知，一贯主张创新经营的“老尤面道”，从来以大多数食客的日常餐饮需求为经营目标：其出品多达400款，再众口难调，总有一款适合你！人均50元左右的消费定位，超值看得见；加上一支技术过硬的川厨团队，出品有目共睹；为了保证调辅料的质量，均从“麦德龙”购买，并在墙上公布购物发票，接受食客的监督。所以，“老尤面道”无论上海餐饮市场的风云变幻，始终能立于不败之地。餐界有句行话：



做满3年做6年，做满6年做9年。3年开2家，体现了“老尤面道”步步为营的新策略。

众所周知，“老尤面道”的经营者是昔日操作“达伶港”的尤辰先生，当年的风生水起虽已远去，然而，留在人们记忆中的美食回味无穷。传承、创新品牌的“老尤面道”又

显勃勃生机，每个市头人气火爆便是明证。其新概念川菜又以快餐模式，更贴近食客的心理新需求，加上全方位的优质服务，为食客营造了新的惬意和温馨。

“老尤面道”的出品覆盖了不同消费能力的食客：从18元一碗的老味道阳春面到588元——2788元的宴席套餐大有选择余地；坚持了3年的八项免费服务细节魅力依旧：套餐餐具，每桌一份水果，每人一份饮料，15种高档调料，开胃小吃，快餐或捞面配送鲜汤，送打包盒，15分钟路程外送。

这些人性化的细节服务，也是一般餐饮业能想到却难以坚持做下去的。“老尤面道”打造了一个独特的餐饮模式——新概念面餐厅，实践证明，这样的模式在眼下的餐饮市场中越发显示了强劲的生命力，其“短(筹建周期短)、平(经营平民化)、快(投资回报快)”的发展思路，又一次给上海餐饮业带来了崭新的气象。

### “老尤面道”连锁一览

长宁店：虹井路866号（近上海动物园，泊车方便）电话：021-62688766

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

# 孔家花园浦东店开张有大礼 会所料理 寻常价格

孔家花园开在斜土路上原来的孔祥熙别墅里，已经很有年头，如今终于走出豪门，在浦东黄金地段的张杨路长航大酒店4楼，开出分店。分店装修得与老店相似，同样让人感到一种历史底蕴与文化氛围。菜肴与老店相似，不过多了许多白领们喜欢的海派川菜与粤菜。真正做到了宴请小酌皆宜！

### ■ 二店同庆 奉献二大超值套餐

为庆祝浦东分店开张，浦东分店与徐家汇总店分别推出两大超值套餐酬宾庆贺。

浦东店推出的一套以海参为主打的套餐，领军的是以往仅在部分高级会所露面的海参筵。

徐汇店推出的套餐以孔家经典菜为主打，超值异常，真正豪门洞开！

### ■ 浦东店：一人980元变成一桌980元

浦东店的海参宴，把以往在某些会所要980元1位的菜品，优惠到一桌10人也才980元！这桌海参宴的主菜便是仅在一些高级会所里才能吃到的一条神秘的大鱼：海参斑！

海参斑之名，一是因为它厚厚的黑皮有如海参，二是因为它的主要食

物居然是海参！可见它除了鲜美以外，营养价值非同一般！而海参斑的烹饪方法也非一般的红烧清蒸可以搞定，非深厚功底与独特配方不可！这条资深食家也未必品尝过的珍奇海味，有如“昔日王谢堂上燕，飞入寻常百姓家”了！

这桌以海参斑为主角的10人宴，除了8道精美前菜外，10道大菜还有金汤五谷大连参，芥末明虾球，荷叶樟菜鸭，西贡牛仔粒，一品河蟹粉，海参面疙瘩，鲍脯百灵菇，押阵的居然也是“会所料理”：羊肚菌竹荪汤！

### ■ 徐汇店：1288元超值方阵由经典组成

孔家花园的菜肴素以富有人文情怀知名食界。徐汇店的这套1288元超值十人宴里的李鸿章杂烩，有个关于李中堂的典故，中正雕王鸡则来自蒋中正的食谱。且看其他菜名：严子陵鲈鱼，孔家河蟹粉，雪花牛仔粒，鲍脯百灵菇，蹄花一品香，松茸竹荪汤，只只好菜，押阵更奉献一道黄油焗龙虾，尽显豪门气派！

以上二店另备有超值四人宴和双人宴，可以热线询问。

二店超值庆贺套餐仅酬宾一个月，到10月底结束。

浦东店地址：张杨路818号(崂山路口)长航大酒店4楼。热线58365118  
徐汇店地址：斜土路2421号(宛平南路口)热线64683159

# 中秋国庆齐欢聚 惠选雍廷一家门

文／莫非



恰逢双节倍思亲，耳闻“雍廷”近日推出了不少非常叫好又叫座的新式茶点和小菜，特意拍马赶到，一尝为快！

步入餐厅，打开菜谱，果然气象一新，许多带有“新”字的菜式映入眼帘。迫不及待，一一点上。值得一提的是正好赶上“雍廷六周年店庆”月活动，不仅菜品制作精湛，午市茶点6.8元起还有免费水果畅吃，晚市有6元特价海鲜及满100送20活动，真是实惠到家，非常值得品尝，在这里商务宴请、办谢师宴、生日宴、婚礼宴席一定很有面子。

【杏香肋眼牛肉皇】88元/例，牛肉粒颗大饱满，外脆里嫩的做法牢牢地锁住了牛肉的汤汁，一口咬下去汁水四溢、鲜香满口，大快朵颐是对这道菜品的最好诠释。

【铁板蒜香鸡蛋虾】48元/例，鲜虾经过独特的蒜香加工后口感独特，再配以铁板让虾更加鲜美脆香，一定不能错过，很多客人每次必点的新宠。

【芝士爱上土豆】22元/例，小土豆大味道，一颗颗小土豆就像吸饱了水一样精神抖擞地撒落在你眼前，香脆之极，斟以芝士酱堪称绝配，若是喜爱番茄酱也是别有一番滋味哦！

此外，雍廷的港式茶点也是相当地道的，不仅真材实料，而且坚持做到每天现点现做，深受食客喜爱，满满一桌茶点吃完结账，人均仅有40元不到，可谓性价比超高呀！据悉，此次店庆月活动应广大客人的强烈要求，活动日期顺延到10月15日，“双节”如果还没想好去哪，“雍廷”必定是一个不错的选择。

营业时间：中午：11:00-15:00，晚上17:00-21:30  
雍廷餐厅(虹桥店) 长宁区天山路1111号虹桥天都5F(近遵义路)，订餐热线：61281117 地铁2号线娄山关路2号出口  
雍廷餐厅(虹梅店) 闵行区虹梅路2975号嘉廷酒店2F(近吴中路) 订餐热线：61271117 公交：徐梅线  
雍廷餐厅(广场店) 黄浦区新闻路126号嘉廷酒店1F(近长沙路)，订餐热线：61371117 地铁1号线新闻路1号出口

# 黄金周法式花园酒店度假去

黄梗稻熟坠西风，肥人江南十月雄。横跪蹒跚钳齿白，圆脐吸肋斗膏红。又是一年金秋时节，黄梗稻米成熟，江南的大闸蟹也正是肥肥美味时节，那您就去浙江天都城酒店吧！既可以品尝香蟹的美味，又可以放松心情，游玩周围景点。

天都城酒店是中国首家打造以法兰西文化为主题的五星级酒店，拥有千亩法式花园作为环境和娱乐活动配套；182间豪华舒适的客房由山与湖环抱，空气清新，景色宜人，客房设施设备极具人性化，丰富的国内国际电视频道让度假轻松惬意；多个中西式餐厅由名厨主理，既有高档菜肴，又有极富浓郁地方风味的特色美食；网球、游泳、垂钓、划船等，还有孩子们喜欢的儿童活动室，多姿多彩的休闲活动让十一假期充满欢乐。酒店周边还有很多特色鲜明的景点，如山沟沟、双溪漂流、超山风景区、良渚文化博物院等。国庆期间酒店推出惊喜亲子游套餐，仅598元即可让一家三口在五星级酒店享受一个浪漫假期。现在高速路已取消过路费，您也可以选择自驾游套餐也很实惠。

小贴士：亲子游套餐：598元/套

(1)住：※浙江天都城酒店湖景房(大床/双床)一晚；※房间内免费加床一张；※免费欢迎水果及小礼物一份；※客房内免费宽带及wifi上网。

(2)吃：※中西式自助早餐三份；※家庭下午茶套餐一份。

(3)玩：※免费室内泳池畅游；※免费使用室内健身房；※免费室内儿童活动室体验；※免费游玩法兰西天都公园；※免费乘坐天鹅湖游船一次；※免费天鹅湖垂钓；※免费游塘栖古镇；※免费参观江南水乡博物馆(每周一闭馆)；※所有球类运动场租八折优惠。

备注：【下午茶套餐】

● 径山茶、龙井、铁观音、普洱、花茶、香浓咖啡(任选两种)；● 儿童可选西瓜汁、橙汁、菠萝汁(任选一种)；● 自制牛角包一个；● 两块甜品，两款曲奇；● 精美水果盘一份。

交通路线：(全程约一个半小时)

沪杭高速——往杭州方向——临平出口下——15分钟即到酒店 杭浦高速——往杭州方向——杭州北出口(或绕城北线半山出口)下——20分钟即到酒店 上海坐高铁在余杭站下车(仅38分钟)——出租车15分钟即到酒店

电话：0571-89179696 / 89179699 网址：www.tian- duchenghotel.com 地址：浙江省杭州市临平藕花洲大街西段(广厦天都城內)



# 阳澄湖上菊黄蟹肥

又到了菊黄蟹肥时，尽管今年的持续酷暑给阳澄湖大闸蟹带来了不可确定性。坊间传说今年阳澄湖的大闸蟹会减产，会上市晚，但神秘的盖头还是如期被掀开。前几天又去了莲花岛的湖宗蟹舫，初秋的阳光澄湖小岛似乎开始忙碌起来，不时有些摩托艇在阳澄湖上穿梭。

湖宗蟹舫的主人叫林金明，是阳澄湖上第一批养蟹人。九年前，他也是第一个带头在莲花岛办起了饭店，在船上支几张桌子，用肥美的大闸蟹招待慕名而来的吃蟹客。因为他的带头，九年来莲花岛上兴起了办办饭店的高潮，从当年他三家合伙一条小船，到如今在莲花岛上先后涌现出上百条船。据说，鉴于保护阳澄湖水资源的考虑，明年莲花岛将全部取消游船饭店经营。因此此番上莲花岛意味深长，似乎有谢幕的感觉。

林金明能够率领莲花岛渔民成功转型，大办饭店并不是浪得虚名的，他的湖宗蟹舫大闸蟹正宗，农家菜也很可口。

醉鱼，地道的苏州名品。南瓜，是阳澄湖特产，看上去个头大大的，但非常糯，非常粉，甜甜的。是当地一道名点。南瓜还是吃大闸蟹的美食。另外一道与大闸蟹共享的美食是螺蛳。所不同的是大闸蟹吃的是鲜活的，而人们吃的是酱爆的。酱爆螺蛳之所以入味，这是因为阳澄湖的水土特别适合螺蛳生长，干净，鲜嫩。雪菜飞鸭也是莲花岛的特色，那种鸭子据说会上树，当地渔民通常用网来笼住饲养。此飞鸭肉紧，有鲜味。鲤鱼头烧粉皮，是老林最新开发的菜品，原以为阳澄湖和太湖一样以三白著称，白水鱼、白米虾，那鲤鱼未必出彩，谁知鲤鱼头很受欢迎，鱼肉细腻，没有那种印象中的土腥味。菱角毛豆子，也是新开发的菜，菱角很鲜嫩，虽然有点浅浅的生涩，但这种生涩能带来回味。

到了这里品尝大闸蟹是必须的，虽然还是九月下旬，大闸蟹有点嫩，但三两雌蟹已经上位了。蟹黄已经结块，是那种桔黄色的，没有西北风刮时那种通红硬扎。但嫩黄自有嫩黄的味道。蟹脚也已经硬扎了，咬开两头，能轻易地吸出肉来。对老吃蟹的食客来说，吃阳澄湖大闸蟹不能蘸醋，否则就不能吃出蟹的原味来。湖宗蟹舫的大闸蟹就有这样的底气，味道确实不一般，吃后手上还会有腥味。

离开莲花岛，林金明告诉我们，明年岛上不能抛船开饭店，他们在阳澄湖服务区附近的渔家灯火建立了一个分店，取名“岛上老林蟹舫”。老林蟹舫距离阳澄湖一箭之遥，规模蛮大，有上下三层，可以同时容纳500名食客同时吃蟹。环境也比岛上改善了很多。老林说，离开岛上，买菜更方便了，也省去了快艇接送。

咨询电话：13962154990，网址：http://www.lhdhxf.com