

巴山夜雨燕山店 菜金88折



君问归期未有期，
巴山夜雨涨秋池，
何当共剪西窗烛，
却话巴山夜雨时。

现如今，燕山立交桥成为济南东部的CBD中心。就在燕山立交桥西南桥头，一座高大建筑在路边拔地而起，奢华但不高调，细节处处透出高雅的设计感。空间上的隔断错落有致，墙砖交错重叠，隔而不断，半遮半

掩，讨人欢喜，这就是新近开业的巴山夜雨酒楼燕山新店。

该店自开业以来，门庭若市，高雅别致的装饰风格，正宗地道的川味诱惑每天都吸引着八方来客。为感谢多年来消费者的厚爱，巴山夜雨燕山店自今日起特推出菜金88折！

提起巴山夜雨，在济南美食圈里可谓家喻户晓，无论是毛血旺还是水煮鱼，口

水鸡还是香辣蟹，亦或是龙虾王，统统都是济南老饕们的最爱。即使最近老店门面重新装修期间，每餐仍是顾客盈门，可谓创造济南餐饮业一大奇迹。

新近推出的菜品“石锅三角峰(嘎呀鱼)”是该酒店特意派店里的优秀厨师远赴四川成都的大蓉和酒楼取得的真传，这道菜是成都大蓉和酒楼的招牌菜，仅该菜品每年的销售额就达到400万元。菜品选用野生嘎呀鱼烹鲜，所用石锅要先在烤箱里

加热烘烤至300度，嘎呀鱼烹好后连同地道的四川花椒、辣椒等一起放入石锅，央视2套的栏目专门报道过该菜品。

巴山夜雨把深厚的传统文化底蕴融入了酒店的氛围中去，再通过四川大厨们灵巧的双手，借助精致的川菜表现出来。难怪很多朋友说，在巴山夜雨酒楼吃饭简直就是一种享受，你会感觉人物、环境、氛围、菜品、服务十分搭调，人在其中，仿佛就在成都的老巷子里吃

饭，小桥流水，翠竹掩映，再加上漂亮的服务员好听的四川方言，实在是“巴适得很”。梁实秋在台北寄居时写了大量的怀念故乡北平小吃的散文，集结出版，命名为“味到浓时即家乡”，谁又能否认，当你面对巴山夜雨各色小吃时，比如龙抄手、担担面、酸辣粉、麻团、西米露、龟苓膏，同样让你怀念故乡，怀念小时的老街巷，怀念外婆做的美味呢？就是在这样的基础上，巴山夜雨则将“七滋八味”的川菜打造到极致，在菜品、环境、氛围营造上树立起济南餐饮的新标杆。

招牌菜：水煮鱼、口水鱼、香辣蟹、馋嘴蛙、毛血旺，味道正宗、色相诱人的川菜和各式各样的小吃。

新推菜品：生炒霸王蹄、菊花海参、开水白菜、双椒跳跳骨、鲜椒牛仔骨、水煮泥鳅、小炒黑山羊

老店地址：泺源大街1号(山东新闻大厦对面)
电话：86999388
人均消费：40元
车位：80个

燕山新店地址：经十路燕山立交桥西南
电话：87177888
人均消费：50元
车位：140个



石锅三角峰



精品毛血旺



香辣蟹



沸腾水煮草鱼

OIV主席：张裕爱斐堡酒庄国际酒庄标杆

近日，国际葡萄与葡萄酒组织(OIV)新任主席伊夫·贝纳德(Yves Benard)在视察张裕爱斐堡酒庄时指出：“如同法国的波尔多一样，张裕爱斐堡酒庄树立了国际酒庄的标杆。”

从雷纳·海斯到贝纳德，OIV自2006年以来的三任轮值主席都将其作为来华访问的目的，亲自考察与指导。“品质可媲美世界一流酒庄”

“好葡萄酒就意味着有高品质的原料。”贝纳德参观了张裕爱斐堡的葡萄园，仔细观察了葡萄的生长状况，他

表示，与今年其他世界知名产区的葡萄一样，这里的葡萄品质非常出色。

葡萄园的土壤、气候等“风土”条件是生产高品质原料的基础。OIV名誉主席、张裕爱斐堡名誉酒庄主丁洛特先生当初为酒庄选址于此，是因为这里拥有葡萄树绝佳的生长环境——地处北京密云生态涵养区，葡萄生长在朝阳山坡，土质为富含石灰质的砾石混合土壤，他认为其风土堪比波尔多左岸地区。

同时，葡萄园管理是生产高品质原料的重要保障。

据介绍，张裕爱斐堡酒庄每亩仅种266株葡萄树，并控制每株树的葡萄产量(只能产一瓶葡萄酒)，每亩产量不到300公斤，甚至优于法国AOC法定产区标准，以获取更优良的原料品质。

让OIV总裁卡斯特尔奇先生感受深刻的是，他先后三次访问张裕爱斐堡，发现其葡萄酒有着独特的风格。酒庄总酿酒师哥哈迪表示，这是张裕百年技艺积淀与西方酿造理念融合的结果——从张裕第一代酿酒师奥匈帝国男爵拔保，到第三代意大利

酿酒师巴狄士多奇，再到第九代法国酿酒师哥哈迪，张裕爱斐堡凝聚了九代酿酒师一百多年的传承与积淀。

“要打造国际葡萄酒文化中心”然而，目前国内大多数人对葡萄酒、对酒庄的认识还很薄弱。贝纳德先生表示，“张裕爱斐堡还应肩负文化传播使命，成为传播葡萄酒文化的中心与基地。”

为此，在酒庄规划之初，OIV就极力倡导建设世界一流的文化体验设施，最终敲定，在酒庄内建造拥有30多

座欧式建筑群的欧洲小镇，包括国内首家超五星级葡萄酒主题酒店与总统别墅、娱乐设施一应俱全，让国内消费者来此旅游、休闲度假，举办高端会议与葡萄酒培训，亲身体验葡萄酒文化的魅力。

在张裕爱斐堡，游客被允许进入酿酒车间与地下酒窖，让游客亲眼看到、体验到葡萄酒的酿造过程。目前，张裕爱斐堡还成立国内首个葡萄酒主题会所，吸引了江南春、王中军、唐国强等众多精



国际葡萄与葡萄酒组织(OIV)主席Yves·Benard在品尝张裕爱斐堡大师级赤霞珠干红后对其赞赏有加。

英名流的参与。此外，葡萄酒专业培训也受到OIV的重视，贝纳德承诺，OIV将应酒庄申请，继续为其提供葡萄酒教学材料与师资，派讲师团讲授葡萄酒产品、历史文化、品鉴、礼仪等专业知识。

吃滕州辣子鸡、红焖羊肉
就到中豪北临。定座电话：85107777

阳光家常菜馆
特色菜：泰山炒鸡、阳光家常豆芽、酱焖大黄花、剔骨肉拌黄瓜、凉拌油麦菜。

千佛山店：82609759 82962727
泉城路店：86099166 86099177
花园路店：86559188 86559199
阳光会所：81956868 81956767
95号精品餐厅：67868111 67868222

火锅

香噹噹
1.生日当天就餐享受75折优惠。
2.点40元以上菜品任意一款送乌梅汁，多点多送。
地址：泺源大街226号电话：86918800 86918811

香噹噹
3.周六周日“冬季清汤滋补锅底”免费。
4.凭广告精选羊肋卷、鲜海虾、印度飞饼三款可任选一份。

食尚集中赢 2000元/半年

中国劲酒第二届济南火锅节暨“济南名优火锅”评选

主办：齐鲁晚报 专家支持：中国烹饪协会火锅专委会 山东省烹饪协会 山东省食文化研究会

- 一、奖项设置：
济南名优传统火锅
济南名优时尚火锅
济南名优川味火锅
济南名优特色火锅
济南名优蒙式火锅
济南名优自助火锅
- 二、投票方式：
消费者可通过以下方式参与评选活动(投票时间：2009年11月6日至2009年12月16日)：
A.电话投票方式：拨打投票热线96706794按语音提示进行投票(全省范围内市话收费，无长途，无漫游)。例如：给“云亭”投票，则按云亭的企业编码“093”，可按语音提示多选商家。电话投票所占比例为35%；
B.网络投票方式：消费者可直接登录投票网页
<http://zt.qlwb.com.cn/myhg>进行投票。投票所占比例为15%；
C.专家综合评议：专家由中国烹饪协会、山东省烹饪协会、山东省食文化研究会、媒体领导、行业对口编辑记者组成，投票所占比例为50%。
- 商家名单(按音序排列)
- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|-----------|--------|----------|-----------|------------|------------|----------|------------|-----------|-----------|------------|----------|---------|-----------|-----------|----------|--------|---------|-----------|-----------|----------|--------|----------|--------------|---------|------------|---------|--------|------------|----------|-------------|----------|---------|------------|---------|----------|----------|---------|------------|----------|------------|------------|----------|--------|-----------|---------------|----------|---------|-----------|----------|-----------|--------------|------------|------------|---------|---------|----------|-----------|-----------|-----------|---------|------------|-------------|----------|----------|---------|----------|----------|----------|----------|----------|--------|------------|---------|------------|-------------|----------|--------|----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|------------|--------|---------|-----------|---------|------------|--------|-------|---------|---------|
| 001澳门豆捞 | 002巴州砂锅牛肉 | 003百岁鱼 | 004曹州涮羊肉 | 005成都傻儿火锅 | 006重庆德庄火锅城 | 007重庆孔亮老火锅 | 008重庆烂豆花 | 009重庆露凝香火锅 | 010重庆侨林火锅 | 011重庆秦妈火锅 | 012重庆青水源火锅 | 013重庆小天鹅 | 014川江号子 | 015川江鱼头火锅 | 016川香阁干锅店 | 017传统涮羊肉 | 018翠峰苑 | 019大成火锅 | 020大瀚烤涮超市 | 021傣妹时尚火锅 | 022德源美食城 | 023鼎鼎香 | 024东方肥牛王 | 025豆捞坊经典时尚火锅 | 026非尝火锅 | 027丰鼎捞自助火锅 | 028古城牛煲 | 029怪味合 | 030贵州苗乡情食府 | 031过江龙火锅 | 032红菱阳澄湖甲鱼楼 | 033华达火锅城 | 034华府火锅 | 035黄记煌三汁焖锅 | 036今日火锅 | 037金山火锅城 | 038经济麻辣烫 | 039孔家羊肉 | 040蓝鲨湾深海鱼丸 | 041蓝泽肥牛城 | 042老兵尼特火锅城 | 043老成都凤姐火锅 | 044老川蓉烧鸡 | 045老街坊 | 046老滋味石锅鱼 | 047零下一度时尚火锅餐厅 | 048龙泉火锅城 | 049猛牛豆捞 | 050蒙古王火锅城 | 051苗颖竹荪鹅 | 052摸错门牛肚王 | 053柠檬树泰国奔驰火锅 | 054农庄鸡公火锅城 | 055品沉阁三汁焖锅 | 056七品焖锅 | 057青叶火锅 | 058瑞祥活鱼馆 | 059润生源火锅城 | 060山珍宝火锅店 | 061爽歪歪火锅城 | 062顺风肥牛 | 063顺天成肥牛火锅 | 064台湾咪呷时尚涮锅 | 065台湾涮涮锅 | 066汤老鸭火锅 | 067唐人客栈 | 068彤德莱火锅 | 069五福涮羊肉 | 070五品苑饭庄 | 071西都火锅城 | 072西蜀火锅城 | 073嘻涮涮 | 074呷哺呷哺涮涮锅 | 075鲜人唯煮 | 076香噹噹时尚火锅 | 077香妹时尚休闲火锅 | 078湘江火锅店 | 079小肥羊 | 080小宅门火锅 | 081笑笑居火锅 | 082鑫利来美食城 | 083鑫龙火锅城 | 084徐妈妈锅台院 | 085阳光QQ涮 | 086杨勇红焖羊肉馆 | 087一膳宝 | 088一统三锅 | 089逸香楼啤酒鸭 | 090荧光肥牛 | 091玉珍沸腾火锅城 | 092粤香锅 | 093云亭 | 094至尊皇牛 | 095状元食府 |
|---------|-----------|--------|----------|-----------|------------|------------|----------|------------|-----------|-----------|------------|----------|---------|-----------|-----------|----------|--------|---------|-----------|-----------|----------|--------|----------|--------------|---------|------------|---------|--------|------------|----------|-------------|----------|---------|------------|---------|----------|----------|---------|------------|----------|------------|------------|----------|--------|-----------|---------------|----------|---------|-----------|----------|-----------|--------------|------------|------------|---------|---------|----------|-----------|-----------|-----------|---------|------------|-------------|----------|----------|---------|----------|----------|----------|----------|----------|--------|------------|---------|------------|-------------|----------|--------|----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|------------|--------|---------|-----------|---------|------------|--------|-------|---------|---------|
- 咨询电话：0531-85196380