



小肥羊 带给您冬天的温暖

进入冬季,吃口热乎乎的食物总是让人身心愉悦。喜欢美食的朋友也纷纷开始自己的寻吃行动,期望在品尝美味的同时,也与寒冷来次对抗。毫无疑问,火锅已经成为当季的焦点,无论是在家中围锅狂涮,还是在火锅店轻捞慢起,吃顿火锅的想法一下子就让人暖和了起来。

晚报记者 虎萌



小肥羊直营店受好评

偏重时尚的店面装修成为小肥羊的特色,“小肥羊采用偏重时尚的装修风格,不仅在门面上,在店内也一样,为了是给消费者呈现一个更加舒心的用餐环境,让顾客们在一个更加舒心的环境中品尝小肥羊的美味。”小肥羊相关负责人说,“特别是在百盛店,我们不仅推出了与酒吧吧台相似的单人座位,还推出了卡座,同时,我们使用吸音面板墙,让顾客们在一个相对安静的场合内尽情地用餐。”

据该负责人介绍,小肥羊目前在郑州共有四家直营店,分别是位于城东路与商城路

交叉口向北300米的城东路店、位于大学路与淮河路交叉口向西100米路南的淮河路店、位于经三路与丰产路交叉口向东50米路北的丰产路店,以及商城路和北顺城街交叉口明珠广场中的百盛店。

在小肥羊百盛店,记者采访了一位在小肥羊消费的王先生,他告诉记者:“天气越来越冷了,火锅也成为吃饭的首选,以往的火锅店嘈杂,让人感觉很吵,有些店的卫生也不让人放心,在小肥羊这边感觉舒服了很多,装修风格也让人感觉不错,加上小肥羊的味道一直不错,以后可以常来了。”

打破传统火锅的“陈规”

天冷,自然让火锅店也热闹了起来,各色菜品,各种风味让整个城市都是火锅香味。郑州的火锅店不在少数,竞争也相当的激烈,小肥羊每家店的生意都异常地红火,究竟是什么让小肥羊这么受欢迎呢?记者在郑州小肥羊城东路店采访了几名消费者,正在就餐的顾客王先生说:“小肥羊味道比较好,羊肉很鲜美。”而正在就餐的顾客侯春梅说:“我觉得小肥羊无论是管理,是服务,都不错的,特别是小肥羊的羊肉,让人吃了不腻,很舒服。”

据小肥羊相关负责人介绍,小肥羊火锅

打破了传统火锅的“陈规”,以“不蘸小料”为特色,锅底采用六十多种中草药精心调配而成。分为麻辣和清汤、鸳鸯等不同种类的口味,麻辣锅突出孜然麻辣口味,麻而不失香纯,辣而不减肉嫩,入口有一种烤肉的味道。清汤锅底突出桂圆枸杞的清香,具有滋补美颜的功能,配以源自内蒙古锡林郭勒盟的纯天然、无污染的草原羊肉,更使汤久煮而不淡,肉久涮不老。经科学鉴定,还具有人体所必须的钙、铁、磷等矿物质,长期食用具有滋养补益、强身健体之功效,真正做到既品尝了佳肴,又增进了健康。

核心竞争力来自羊肉

据了解,小肥羊首创“不蘸小料涮羊肉”的特色食法,锅底料采用几十种滋补调味品,羊肉精选自纯天然、无污染内蒙古大草原的“乌珠穆沁羔羊”,从而形成了以“一锅汤、一盘肉”为中心的核心产品竞争力。

小肥羊相关负责人介绍,为了保证全国小肥羊系列产品的食品质量安全,汤料、肉品风味的统一,小肥羊物流配送中心实现了全国所有

连锁店的冷链运输。“所有直营店将全部采用冷链运输(需要冷冻、冷藏的产品,从生产到食用前的每个环节都有温度的控制)。到时候,在任何一家小肥羊火锅店吃到的羊肉、调料,都来自内蒙古大草原的生产基地。”

对于今后的规划,该负责人称:“在未来,小肥羊会继续以直营的方式开店,预计每年直营店数会增加2-4家。”

迎圣诞、元旦 小肥羊百盛店 吃多少送多少

眼下已进入寒冷的冬季,随着天气的骤然变冷,火锅店越发红火起来,同时又是圣诞节和元旦的临近,各家火锅店也在节日期间,推出了不同的优惠活动回馈消费者。

在这两个节日即将到来之际,小肥羊为了回馈消费者,也推出了丰厚的优惠活动。在12月24日~12月31日期间,消费者凡在商城路与北下街交叉口的小肥羊百盛店进餐,都可以享受吃多少送多少的惊喜优惠,同时,在12月25日圣诞节期间,凡到店就餐的小朋友还将获得小肥羊送出的精美圣诞礼物一份。

“小肥羊给消费者呈现一个更加舒心的用餐环境,直营更能保证‘小肥羊’的食品质量。”小肥羊相关负责人说,“所有直营店将全部采用冷链运输(需要冷冻、冷藏的产品,从生产到食用前的每个环节都有温度的控制)。在任何一家小肥羊火锅店吃到的羊肉、调料,都来自内蒙古大草原的生产基地。绝对保证消费者吃得放心、吃得开心。”

热烈祝贺帝湖·王府燕鲍翅被评为“郑州燕鲍翅第一品牌”

打造郑州西南体验之都

到帝湖·王府大街享受帝王的感觉

集餐饮、娱乐、休闲为一体的体验式商业街区——帝湖王府大街。一期开发的王府海珍馆、至尊水疗会馆、心灵国际女子SPA等项目为中原顶级消费场所,融英、法、俄、土耳其、韩国五国皇家宫殿装饰特色,拥有380辆车位的大型停车场,二期开发的海霸王海鲜航母、麦霸KTV,内设水族展览馆、海洋隧道,可为宾客提供奢华的享受。

敢为人先,敢于在经济和消费水平相对落后的郑州西南隅打造一个如此奢华的消费场所,帝湖王府大街的诞生注定就是不平凡的。



打造餐饮、娱乐、休闲一体化 西区商业帝国

“为什么敢在经济和消费水平相对落后的郑州西南隅,打造一个如此奢华的消费场所?”面对笔者的疑问,帝湖·王府大街的投资方——郑州元亨餐饮有限公司董事长宁祖寒自豪的说:帝湖·王府大街不是一个盲目的冒险的投资行为,而是在市委市政府提出的振兴工业老区、加快西区建设的背景下诞生的。能够斥巨资在郑州的西南区域打造一个如此高档大气的王府大街,说明了郑州元亨餐饮有限公司的企业责任感和战略眼光,把帝湖王府大街变成以餐饮、娱乐、休闲为一体的综合商业帝国。

于是,经过一年的筹备后,帝湖·王府大街于2007年11月,一期三个主体王府燕鲍翅、至尊水疗、心灵国际SPA全面运营。寻找海底世界的大餐;寻找永葆青春的秘密;寻找超级明星的天籁之声;寻找感受罗马温泉的殿堂;寻找享受帝王将相的感觉……也即对应着海鲜航母、心灵国际SPA、麦霸KTV、至尊水疗和王府燕鲍翅。

元亨投资在王府大街的经营中融入了世界的流行元素,采用了行业的领先技术。王府燕鲍翅以欧式风格为主,按照当今世界最具影响力的五国宫殿的装修风格打造了五个总统套房:莱尼姆宫、凡尔赛宫、克里姆林宫、贝勒伊宫和景福宫。在这五个套房里,除了常规的品尝燕鲍翅类的高端菜品外,还可以足不出户的享受专业的洗浴、健身、娱乐等综合服务。至尊水疗突出体现了世界顶

级酒店阿拉伯迪拜七星级海上帆船酒店的奢华设计理念;心灵国际SPA是中原地区首家按照国际ISPA标准建造的超五星级会所,参照世界各地异国皇室精心打造成的埃及、印度、西班牙等十大特色风情宫殿,人们身居中原就能享受异国度假之旅。

来到王府,你就是主人

王府燕鲍翅专业经营燕鲍翅,厨师是在全国精挑细选,具有同行业的顶级水平。在专业经营燕鲍翅的基础上,粤菜和湘菜是王府的主打菜。其中最值得一提的菜品是龙脆,龙脆原称“龙筋”,常用于国家元首级的宴会上。王府经营的龙脆取自俄罗斯深海域内的鲑鱼身上,是鲑鱼脊背上的一条筋络组织,有补血、益气,强肾开胃、清热解毒,滋阴养颜,明目清心,润燥理肺的功效。对防止骨质疏松,增强肌体免疫力非常有效。

在王府燕鲍翅你会发现很多的惊喜,女顾客都非常喜欢在宫殿里用餐的感觉,因为没有一个女人不想当公主或者王后。许多餐具都是王府特有的,经常有顾客对这里的刀叉爱不释手,这是我们专为王府的宾客定制的,重量和质地都相当的讲究。

宁祖寒告诉笔者,王府推崇的是“无声服务”,她们在提高优质服务的时候,使用最多的是肢体语言。你会看到她始终在微



笑,她的眼神始终“关怀”着宾客的需求。即便是问候和解答也是轻声细语的,这给了宾客充足的私密空间和完全的放松。“来到王府,顾客就是这里的主人。”

帝湖·王府燕鲍翅 开始预定年夜饭

帝湖·王府燕鲍翅在春节即将到来之际,特推出以下特惠套餐和点餐:一迎春节,特别推出传统豫菜年夜饭。二:套餐燕鲍翅参198/位,268/位,318/位等价位任您选,配送三大菜系的精制配菜,让您不仅吃饱还要吃好。三:点餐,主要四大菜系的点餐:杭州菜、粤菜、湘菜、豫菜和各种高档海鲜,还有地方特色美食任您选。

活动期间来店就餐者均赠送精美礼品一份。来店消费每桌赠至尊水疗代金券10张。特别提醒的是,餐饮代金券仅限套餐使用(活动期间无效)。

地址:河南郑州·帝湖王府大街
电话: 0371-63368855 63369955