没有油烟的日式烤肉



碳烧生蚝……46元

谈起烤肉，很多人就会联想到鲜美肉片滋滋的烤肉声，香喷喷的肉香四溢。如今，合肥市场唯一一家具有浓郁特色的正宗日本有机碳烤肉店——何记日式烤肉店，均价六十元就可以满足您除了物质上的享受，还可以得到极大的精神享受，是一家集优雅环境、均衡营养、畅爽味蕾的超级体验。 王玮伟/文



日式冷荞麦面……18元
点评：面感劲道，嚼头十足。



大虾天妇罗……35元
点评：酥脆可口，营养丰富。



霜降和牛肉……35元
点评：新鲜美味，肉质松软。

惬意环境伴您用餐

悠扬的音乐、柔和的灯光、舒适的雅座，这就是何记所要给消费者打造的优质服务。目前，无论是国内的烧烤还是国外的烧烤，都避免不了油烟带来的困扰，烤肉过程中散发出来的浓烟，用餐过程眼睛受熏的同时，还让我们衣服沾上了浓浓的烧烤味，着实让许多人对烧烤又爱又恨，但是来到何记你就不必有这样的烦恼，店内所采用的烤肉机的工作原理，是将烤肉过程中散发的油烟通过烤肉机底部抽走，不必担心满屋子都弥漫着烤肉味。

日本味道合肥独享

该店的特色在于其所采用的牛肉均来自大洋彼岸的日本和牛，所以，不用去日本，何记已经将新鲜纯正的日本和牛肉带进了合肥。将店内主打产品“霜降和牛肉”经过特制的有机碳均匀受热、专业的伙计熟练地翻转着肉片，将其烤得香香嫩嫩，入口即溶、风味独特、口感超赞。

还有独家巨献的“大虾天妇罗”、“日式冷荞麦面”和“碳烤生蚝”，在合肥都尚属首家，条条分明的荞麦面散发着淡淡的麦香，再将新鲜鹌鹑蛋与芥末放入独家配置的酱料中均匀搅拌，取少量荞麦面放入酱汁中，待其全身浸满，捞出放入口中，面感劲道有力，嚼头十足。

搭配巧妙畅爽味蕾

何记所提倡的营养理念是均衡的搭配让每位客户都吃出健康、吃出美丽。再加上何记最新引进的不会融化的台式冰饮“冰激凌花生牛奶雪花冰”会让您味蕾体验冰火两重天的刺激，让您的胃口重新打开燃烧美食的欲望。

何記 新概念日式烤肉
1.本券为全额现金抵用券（香烟除外）
2.当日消费现金满100元，可抵用一张，以此类推
3.使用本券的消费部分恕不开具发票
4.本券截止日期至2010年10月15日
（本券10月1日至10月3日期间暂停使用）
抵用券 30元
大虾天妇罗 极品牛舌 碳烤生蚝 日式冷荞麦面 霜降和牛肉

榜样企业

大圩葡萄酒安徽人最喜爱的酒水

2010年9月16日在安徽宣城召开的第二届安徽餐饮年会暨餐饮企业50强发布会上，大圩葡萄酒被评为“安徽人最喜爱的酒水”。

合肥大圩葡萄酒有限公司位于风景秀丽的巢湖北岸合肥大圩镇，这片土地所固有的地理位置及气候环境，以及其土壤特性，成了葡萄酒爱好者心目中的圣地，由于受巢湖气候影响，这里昼夜温差比较大，雨水充足，优越的自然条件，使该区适宜各种优良葡萄品种的生长，是我省酿酒葡萄和鲜食葡萄的主产区，也是大圩优质葡萄酒的源产地。

合肥大圩葡萄酒有限公司是安徽省最大的专业生产葡萄酒的公司之一，公司成立于二零零四年八月十九日，现有员工50余人，其中技术人员5人，工程师3名。是一家集种植、压榨、发酵、生产、销售于一体的葡萄酒专业化生产企业，并且拥有自己的葡萄基地，是合肥市唯一一家从事种植到销售为一体的生产型企业。

公司自成立以来在毕晓雪先生领导下，大胆创新与科学管理，不断开发市场。从2005年至2009年参加历届秋季和春季中国糖酒交易会，并成功的招商来自全国各地的代理商，共计60多家客户。公司销售额逐年递增，公司的资产总值从当年的50万发展为如今的760万。公司还极参与相关的旅游节，农交会等活动，通过各种活动，提升品牌形象。公司始终坚持以诚信经营，品质优良，服务周到为原则，以“大圩葡萄酒，健康好朋友”的经营理念，不断加市场投入和宣传力度，提升产品知名度和品牌形象，并逐步得到广大客户和消费者的认可，公司发展前景一片大好。

公司实行统一品牌、统一管理、统一生产、统一销售的四个统一方针，以诚信为本，优质服务，以“大圩葡萄酒，健康好朋友”为经营理念，正与国内葡萄酒业同行和广大消费者一道，继往开来，与时俱进，共同迎接中国葡萄酒业辉煌的明天。



大圩葡萄酒总经理毕晓雪



热烈祝贺大圩葡萄酒在第二届安徽餐饮年会暨安徽餐饮企业50强发布会上被评为2010安徽人最喜爱的酒水！

厂 址：合肥包河工业区百帮创业园 销售部：合肥市漕冲糖酒城3期31栋6-7号
电 话：0551-4851479 邮 箱：bixiaoxue76@yahoo.com.cn