

门前石狮垂涎欲滴

细雨斜风遇春寒，淡烟疏柳媚晴滩。入淮清洛渐漫漫，雪沫乳花浮午盏。
蓼茸蒿笋试春盘，人间有味银泰欢。



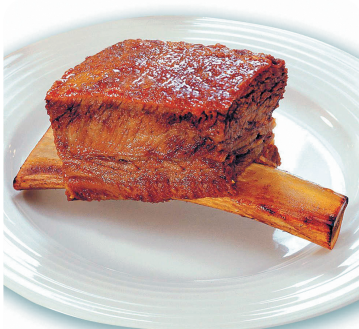
宝明堂

沉淀着一百多年历史的香港宝明堂国际集团有限公司，创办于咸丰八年，即公元1858年，乃现任董事长李明先生先祖李宝明公于广东嘉应州（今梅州市）承创。李宝明公乃名满广东的儒医，乐善好施，一生救济人无数。曾为两广总督林则徐治病，并获赠“杏林春满”牌匾，以示李宝明公的医德广博天下。李宝明公深受林公爱国思想影响，于五十龄之际，毅然创办了“宝明堂”药号以济世。颇经历史周折，由李明先生于一九九八年正式成立香港宝明堂国际集团有限公司。



极草·5X

梦想在“极致”中绽放。
300年前，冬虫夏草仅仅是与其他药草一起煎服；300多年前，冬虫夏草开始泡酒喝；200多年前，冬虫夏草开始与鸭子类的食材一起炖服；10多年前，泡水喝着吃；近年来又流行打粉吃。然而消费者重金购买的冬虫夏草有30%~60%是泥沙和水分，粗加工的原草很脏，比黄金还贵的冬虫夏草包装不密封，很快变质发霉。带着对行业的信念和责任，春天人开始了漫漫征途……极草·5X冬虫夏草诞生。从此，冬虫夏草可以含着吃。



王品台塑牛排

王品台塑牛排是中国台湾知名企业台塑集团董事长王永庆先生招待贵宾的名菜。执著于对美味的严格定义，王品台塑牛排历经数千小时的严格选材，精心研发之后，发现一头牛只有第六至第八对肋骨这六块牛排，经72种中西香料腌2天2夜后，是全国唯一能在250℃烤箱烘烤一个半小时，还能保持100%鲜嫩度、独具中国口味的牛排。



饮食焦点 尽在蕉叶

美味、古老、神秘，东南亚以其特有的魅力吸引着众多海外游客，那里不仅是旅游的圣地，同时也是美食的天堂。如果您一直向往这片美丽的净土，却又苦于无暇亲临其境，那么不妨来感受一下蕉叶，十大招牌菜与百款东南亚风味小食，每一款都绝对能让您的味蕾品尝到热情奔放的异国风情。



俏江南

“俏”字最让人过目难忘的莫过于毛泽东在《卜算子·咏梅》中：“已是悬崖百丈冰，犹有花枝俏”，一个“俏”字就将梅花明媚开朗和傲岸挺拔的气质表现得淋漓尽致；而“俏也不争春，只把春来报”又将其豁达大度的宽广胸怀和慷慨气概表露无遗。简单一个“俏”字，将俏江南追求时尚、品位的品牌精神和广纳中西文化精髓的创新理念展现出来。



大渔铁板烧

大渔餐饮1995年创立于上海，现已发展成为全国性的餐饮连锁企业，60多家分店遍及上海、北京、深圳、天津等大中城市。

大渔铁板烧是一家平民化的日式铁板烧，品种丰富，选料新鲜，鳕鱼、扇贝、牛舌、火焰牛排、火焰冰淇淋、菲力牛排等味道都非常好。厨师体贴，会细心地问客人的口感，值得表扬。推荐刺身拼盘、银鳕鱼、鳗鱼、火焰冰淇淋，非常新鲜非常好。



骏德酒庄

一酒一世界，永恒刹那间。
酒杯里的酸甜苦辣，不单单是某个年份，某个葡萄品种的味道。它是庄园所经历的荣耀与跌宕、希望与绝望等所有故事的浓缩。也许是两百年前出现在权贵的餐桌，风光无限；抑或是在一百年前被分割变卖，颠沛流离。所有经历，都将融入到葡萄酒味道里，或甜、或酸、或涩……