



# 齐淮楼祝 广大学子金榜题名

自即日起至2016年8月30日齐淮楼特推出

366元/桌    466元/桌  
588元/桌    666元/桌  
888元/桌    988元/桌

同学宴 · 谢师宴 · 升学宴

凡在店内消费开学套餐的顾客均可享受以下优惠：

优惠1

★志高银座雷石KTV欢唱券一张  
★每桌赠送鲜橙西瓜汁一扎

★就餐即提供免费合影服务  
★每桌赠送精美果盘一个



优惠2

即日起至2016年8月30日，凡是在店内安排升学宴5桌以上，即可获赠精美拉杆旅行箱1个



优惠3

安排升学宴8桌以上，即可获赠（精美拉杆旅行箱+精美水杯2个+雨伞一把）旅行套装

## 回溯

中国烹饪的历史长河，千古菜系，除了鲁、川、粤外，就是唯一破例以省以下城市及区域称谓的淮扬菜系。淮扬菜，始于春秋，兴于隋唐，盛于明清，素有“东南第一佳味，天下之至美”之美誉。1949年中华人民共和国开国大典首次盛宴，1999年中华人民共和国50周年大庆宴会等，都是以淮扬菜为主。正是在此历史背景和经济地位的基础上孕育了淮扬菜，其饮食文化积淀之深厚，海内无出其右者。

清朝乾隆嘉庆年间，徐宗干（1796~1866），字伯桢，清江南通州人。嘉庆二十五年（1820）进士，道光四年（1824）任泰安知县，前后在任十年。专以振兴文教为急务，如整顿岱麓书院，创办醴泉义塾，修葺试院，重修县志，表彰先贤，启迪后进，惠政流播，黎庶感颂。

岱顶孔像，手泽如新。  
百年文运，系公一身。

期间曾因政务繁忙、思乡心切而精神食欲不振。其家乡亲人得知此情况后便将当时何家楼的大厨邀至泰安，为其做起家乡的淮扬菜，后徐宗干将淮扬菜与鲁菜相结合创办“齐淮楼”，生意火爆。

民国中期，局势多变，社会动荡，齐淮楼闭市，徐宗干在泰安的后人流落他乡。今时，其后人回到泰安，本着传承老字号酒楼的精神，发扬淮扬菜文化，重整旗鼓，再现齐淮楼夺目风采。

齐淮楼的每一个包间名都源自一个淮扬菜的传奇故事，楼春色、溪清风、帘花雨、席半斋、方玉壶、品江淮、勺天厨、餐素诚、片冰心中的任意一个名字，我们都将为您讲述一个不一样的故事。

全新推出的**微山湖鱼头**是本店菜品的头牌，由来自微山湖的大花鲢鱼头为原料，并推出四种烹饪方法精心烹制，极品美味，更多体会！



**淮扬煮干丝**---传统淮扬名菜，本店销售冠军！夺冠秘诀是地道选材、精细刀工、用心烹饪、价格公道、童叟无欺.....另外也不要再叫我豆腐丝了好吗？在这里告诉各位如何辨别真假干丝的好方法：真正的干丝是用刀切出来的，而不是靠机器碾压出来的，所以那些凡是带有花纹的“干丝”们，必是水货！我们一直热卖的招牌菜！



**蟹粉狮子头**



全新菜品之一**响油鳝丝**--只有野生鳝鱼才可以制作的淮扬名菜！



全新菜品之一**招牌臭桂鱼**--闻着臭吃着香的美食，只为最会吃的您准备



全新菜品之一**清炒河虾仁**---来自江苏高邮的纯手剥河虾仁！！



地址：温泉路志高银座北200米路西齐淮楼  
抢座电话：8988988