

南海渔村

成立于1986年，以野生生猛海鲜为主打的特色餐厅，天然的野生海鲜/时令的食材/粤式经典美味是其特色菜式

品牌简介

南海渔村集团有限公司于一九八六年在广州创立，公司以特色餐饮、艺术品收藏为主营业务。

南海渔村由一九八七年开始将生猛海鲜、日式刺身、卡拉OK、国际食材、印度门童、劳斯莱斯服务引入中餐。一直以来，南海渔村集团坚持用开拓创新、自强不息的精神，以行动实施理念，用成果回报社会。

南海渔村集团实施多品牌、多层次、多类型的品牌规划策略，拥有南海渔村、空中一号、徐博馆、二沙壹号、六味大师几大品牌。在广州，各店选址均在繁华商业区、标志性建筑内：从城市中心的公园、环江而立的二沙岛、广州CBD珠江新城，均选以一线江景、城景形成美景。

五大品牌均确立了自己的市场定位及营销方向：【南海渔村】坐拥广州中轴CBD繁华城景，用天然的野生海鲜、时令的食材、粤式经典美味为特色菜式，打造以野生生猛海鲜为主打的特色餐厅。

拥有得天独厚的湖景、园林景色的【南海渔村孔雀楼餐厅】，带着广州街坊的热切期盼，于2019年底升级，隆重复业，坚守“粤菜传承，海鲜之家”的理念，以传统技艺与创新理念相结合打造一道道粤式精品。

【空中一号】是以一线江景、中国独有的天幕景观为特色，用大师级艺术精品、野生海鲜和全球优质、独有的食材，时尚的方法出现代与传统

结合的美食餐厅。

【徐博馆岭南养生菜】围绕“养生”为核心，运用“三因制宜”的养生理念，以“五色”、“五味”、“五季”为依据，开创出时尚与养生的饮食概念餐厅。

【二沙壹号】以二沙岛之小岛优势、文立方建筑特色、珠江全江景、超大全江景阳台为特色，营造出以“粤菜·饕·海珍”为主题的特色餐厅。

【六味大师】出品以“鲜、香、辣、和、酸、甜”六味为设计主调，打造“小海鲜·大煮意”新的餐饮理念——大师精心演绎的新式海鲜。

多年来，集团以美食向世界展示广州的实力。集团坚信美食要选用好的食材。一直以来集团坚持采用野生海鲜，独特、安全的食材，出品的菜式以季节、创意与养生为标准，合理定价，务求良好的性价比。

从开业至今，集团已将近三千多件大师级文化艺术精品陈列于各店，并由此创造出中国新的餐饮文化潮流。集团坚信，通过饮食与艺术的结合，可成为继食物素质、硬件设置、服务水平后不可被复制的竞争力。

集团伴随社会发展得以壮大，成为中国较具影响力及代表性的餐饮集团。“成在忧患，败在安逸”，集团视“对手是老师，追兵是标兵”，不断学习、自我增值，“待客如待母，出品是作品，公务是家务”的企业文化不断传承发扬。“我与物融，物为我用”的工匠精神是集团能蓬勃发展、不断创新的进取动力与内涵，不忘初心、默默奉献、用美食感动世界是集团的义务与使命。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/nhyc-129544.html>