

南京中央饭店

一、饭店介绍

中央饭店位于南京市玄武区中山东路 237 号，占地面积 6033 平方米，建筑面积为 16961 平方米。紧邻新街口商业中心和南京长江路旅游文化街区，南京火车站、汽车站和禄口机场到饭店交通便捷，地铁 2 号线和 3 号线在此交汇。饭店与民国总统府、梅园新村、六朝博物馆、1912 文化街、江南织造府遗址等景点相邻，中山陵、雨花台、夫子庙等风景名胜地近在咫尺。饭店外观呈欧式建筑风格，内部设备先进、设施完善、装饰典雅。







二、历史沿革

中央饭店始建于 1927 年，1930 年 1 月正式开业。为民国时期欧式建筑风格的高档饭店。1949 年 4 月，南京解放后，划归部队作为干部宿舍使用；1993 年 3 月，在原貌的基础上进行装修改造，1995 年 8 月重新复业，对内为部队招待所，对外称中央饭店。2006 年 6 月，列为南京市文物保护单位。2010 年 1 月，再次装修提档升级；2019 年 11 月，中央饭店转隶中国融通旅业发展集团有限公司管理；2023 年 6 月，旅发集团公司“一体化”酒店改革，中央饭店划归南京融通华东饭店有限责任公司管理。2024 年 2 月，被国家商务部认定为“中华老字号”企业。

三、饭店配套设施

中央饭店配套客房 171 间套，床位数 204 张。餐厅包间 7 个，全日制自助餐厅 1 个、宴会厅 1 个、多功能厅 1 个、西餐厅 1 个和 1 个行政酒廊，可同时服务 350 位宾客用餐；大小会议室 4 个，可同时供 104 位宾客开会；配备健身房、瑜伽房和自助洗衣房；地面泊车位 20 个。

四、客房房型分类介绍

1. 标准间（双床） SRT

房间数量：26 间

面积：23 m²

建议容纳人数：2 人（双床配置，适合商务或双人入住）



2. 标准间（大床） SRK

房间数量：56 间

面积：23 m²

建议容纳人数：2 人（大床配置，适合情侣或单人舒适入住）



3. 豪华大床房 DRK

房间数量: 34 间

面积: 28-34 m²

建议容纳人数: 2-3 人 (宽敞空间, 适合家庭小团体入住)

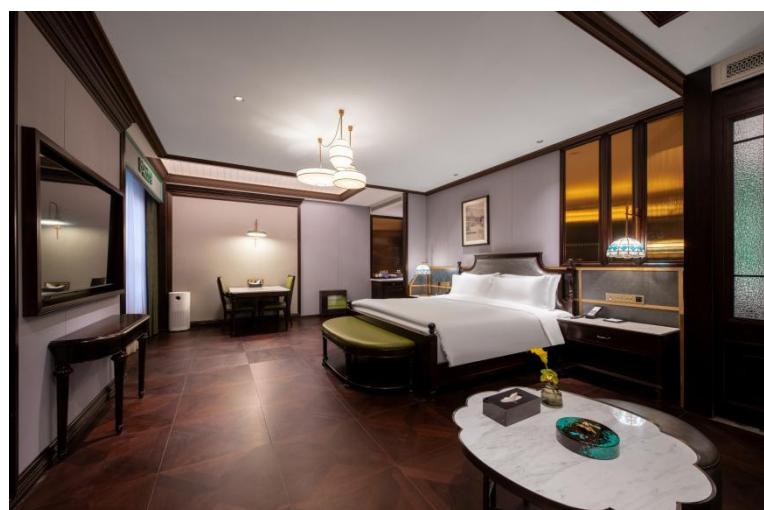


4. 行政大床房 ERK

房间数量: 43 间

面积: 40-60 m²

建议容纳人数: 2-4 人 (含独立办公区及休闲区, 适合高端商务或家庭)



5. 亲子房 FRL

房间数量：7间

面积：42 m²

建议容纳人数：3-4人（配备儿童主题装饰及家庭设施，适合亲子家庭）

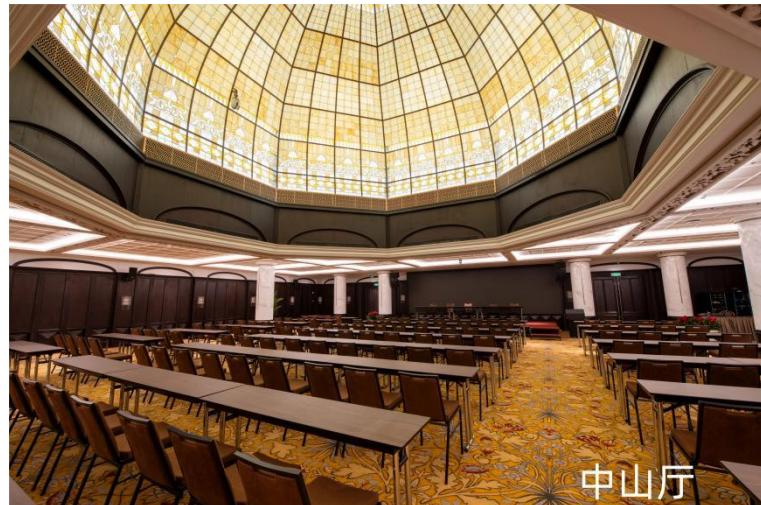


五、会议厅分类介绍

1. 中山厅

面积：450 m²

容纳人数：160人（课桌式布局）



2. 中山厅休息室

面积: 20 m²



3. 颐和厅

面积: 50 m²

容纳人数: 18 人 (回字形布局)



4. 子午厅

面积: 40 m^2

容纳人数: 16 人 (回字形布局)



5. 长江厅

面积: 103 m^2

容纳人数: 30 人 (回字形布局)

6. 博爱厅

面积: 87 m²

容纳人数: 24 人 (回字形布局)



7. 四楼会议室

面积: 30 m²

容纳人数: 8 人 (回字形布局)

六、民国菜品介绍

1、逸仙豆腐



民国十三年（1924年）1月，孙中山被国民党一大选为总理，他去博罗县视察，接待的党部做了瓢豆腐。孙中山品后：“这道菜滑嫩清香，营养丰富，实乃当今最好的菜肴。”随从即刻索要到制作略方，日后施以精细做法，遂为中山先生钟爱，命名为“逸仙豆腐”，是一道滋补小品。

主料：内脂豆腐

配料：猪肉沫、鸡蛋、香菇、竹笋等。

特点：高汤烤制，入口鲜香，高植物蛋白，少油脂，温补滋养。

2、中正大汤黄鱼



蒋介石对家乡的黄鱼情有独钟，常年从浙江奉化空运南京。施以雪菜、刀板香，肉似蒜瓣，甘香肥腴，汤汁黄透稠亮，滋味鲜醇，为蒋介石宴请重要人士每每钦点的一道佳肴。

主料：大黄鱼

配料：雪菜、刀板香等。

特点：浓汤醇厚、滋阴补阳。

3、美龄三宝蔬



宋美龄笃信基督教，饮食多以清淡素食为主。她常亲自下厨以山药、黄瓜、木瓜合烹的拿手好菜招待闺蜜。甘美淡雅、果味飘香、多种味道相互承接，沁心沁脾，美容养颜，备受宾朋喜爱，也是各名媛淑女、爱美人士在中央饭店必享的一道养颜素食。

主料：山药、金瓜、广东菜心

特点：药膳、粗粮、美味于一体，美容养颜。

4、中央大肉包



民国二十一年（1932年）1月28日，蒋介石、汪精卫在南京召开国民党临时中央政治局会议，冯玉祥、阎锡山、张学良等各派人士参会并出席中央饭店筵席，席间有一道“鲜肉大包”主食，少帅张学良尝后调侃道：“这包子肉散味鲜，卤汁多而不腻，葱香浓而不厌，皮松软而不绵，殊不知天下还有这么好吃的包子，我看，可谓是‘中央大肉包’”不久，中央饭店的“中央大肉包”在南京享有盛名，成为独俱特色的民国名点并流传至今。是一道传奇的民国面食。

5、梅氏奇双会



民国二十四年（1935年）10月，梅兰芳下榻中央饭店，当时饭店的主厨张乃宝也是梅先生的戏迷，为了招待好梅先生，特自创了此菜，端上桌肉卷绯红、虾肉雪白，色香味俱全，弹牙脆嫩，馥郁芬芳，梅先生品尝后问其名，张主厨灵机一动，附会梅先生的名段脱口而出“奇双会”，梅先生笑曰“妙哉”。

主料：肉沫、虾茸。

配料：腐皮肉卷、蛋皮虾茸卷、金针菇、咸菜等。

特点：味极鲜、肉滋补，荤素搭配，相得益彰，甚是精美，有补肾健胃等功效，是一道经典养生菜。

6、少帅红烧肉



少帅张学良喜食红烧肉，众人皆知，某此赴下属家宴席间一盘红烧肉香气袭人，不同凡响。回家后便写了一封信：承蒙宴请，至今口留余香，尤对席上红烧肉寐思之，特请割爱，忘借厨师一用，明借实要，下属赶紧将厨师送了过去。

7、锡山排骨



山西王阎锡山喜食排骨，尤对家厨烹制的一道菜肴甚是喜爱。其排骨汁多肥腴、弹牙韧酥，色泽金黄，

裹挟玉米和四季豆的清香，少油且滋味芬芳，而玉米和四季豆自然也浸润着排骨的荤香，清香甜润，有补血、暖胃、强筋健骨等养生功效，为一道特色风味。

主料：猪肋排

配料：玉米棒、四季豆。

特点：肉香蔬嫩，清新淡雅。

8、总统菜泡饭



民国三十七年（1948年）李宗仁出任代总统，在中央饭店大宴庆贺，中央饭店深谙李宗仁患有胃疾，大宴前都有吃一碗菜泡饭的习惯，遂悉心温煲一碗奉上，羡煞众宾为人称道。至此稠润淡雅，鲜香爽口的中央饭店菜泡饭名声大振，被食客称为“总统菜泡饭”，是一道滋补养胃的主食。

主料：大米饭、青菜。

配料：高汤、炒米、火腿粒。

特点：菜饭融合、稠稀适中、滋补养胃、老少皆宜。

七、民国故事

在民国时期，中央饭店见证了众多历史人物的汇聚与重大事件的连续发生；1931年，钱壮飞在此地将顾顺章被捕的消息传递给了中共中央；1933年4月，冯玉祥在中央饭店下榻期间，组织了民主与爱国人士的集会，以声援在长城抗战中英勇作战的二十九路军；1937年，周恩来在此宴请了护送蒋介石返回南京的张学良；1946年，郭沫若在中央饭店居住期间，撰写了《南京印象》系列文章。1947年，“制宪国大”召开前夕，海外华侨领袖、洪门致公党主席司徒美堂亦在此下榻，后因国共会谈破裂，改变了原定出席会议的计划；1948年，蒋经国在此设立竞选办公室，为竞选副总统的孙科加油助威。同年4月，在“国代会”选举总统期间，程思远在中央饭店为李宗仁竞选副总统出谋划策，通过宴请宾客，助力李宗仁成功当选，立下了卓越功绩。

八、饭店预定信息

客房预订：025-83150888

餐饮预订：025-83150777

传真电话：025-83150999

地址：中国南京市玄武区中山东路237号