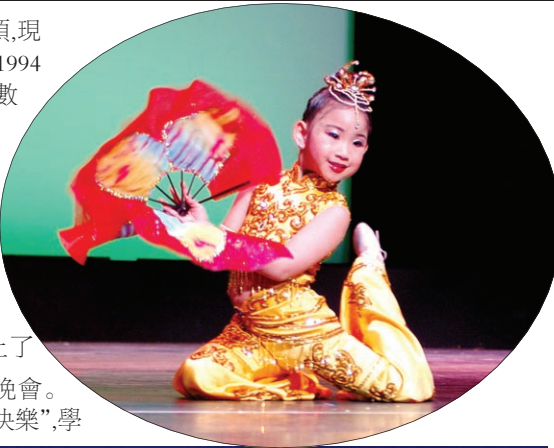


匹茲堡除夕夜

一顆綺麗的東方之星

除夕夜大聯歡活動起源于1976年的波斯頓,現在已發展到全美200多個城市。匹茲堡始於1994年。今年除夕夜的Downtown 40多文藝晚會,數以萬計的觀眾,真是熱鬧非凡。儘管大雨磅礴,可每個劇場仍是座無虛席。在CAPA藝術高中的大禮堂里有一台別開生面的中國舞專場表演。清純活潑的女兒河,可愛靚麗的蝴蝶舞,柔美動人的水中月,火爆熱情的擺裙舞和美麗高雅的格桑花,一個接一個地讓人目不暇接。東方之星舞蹈學校的學生們又為匹茲堡的觀眾獻上

一台全新而又精彩的晚會。結尾時,一聲“新年快樂”,學生將手上的五彩中國結一起拋向觀眾,揭開了晚會的主題——東方之星舞蹈學校預祝大家2007年新年快樂,萬事如意!



上海樓新老闆推出“健康菜肴”

克里夫蘭最早的一家中國飯店上海樓二個月前換了新老闆,吳進源王麗華夫婦,兩位老闆曾經在LAKEWOOD經營多年的南台灣飯店,由於整個樓要拆遷,沒有辦法只能尋找新店,這個年頭找店也不容易,王意華的姐姐在上海樓做服務員已經有三十年,勸妹妹夫到唐人街來試一試,就這樣他們接下了明明的上海樓。

吳崇德王意華夫婦到唐人街來經營這家飯店,他們考慮再三,除了粉刷清理原來的上海樓,他們還保持原來獨特的“古迹”。唯有菜肴走他們自己的風格。由於他們到克里夫蘭沒有多少人知道,還是他們老的客戶到他們這里來吃吳大師傅的菜肴,他們找本報作廣告,王意華便告訴本報記者她們現在開的這家店與眾不同,因為現在人們都追求健康

飲食,所以他們就走健康菜的路子,不放味精,不用罐頭,米飯是糙米。還有王意華女士她能做拿手地道的台灣小吃,保持台灣風味,味道純真。她還十分客氣地說,只要我的客人提出來,他們想吃什么我也盡我力量滿足顧客。

記者和吳進源先生閑聊起來,吳大師傅說他早在三十年前就在台灣很有名的日本料理店,別府、千草、海味珍餐館做大師傅,1988年到美國,說來也巧,在1991年,HUDSON開了一家貴賓樓(袁世凱孫子袁徵先生開的),吳大師傅說,他初來美國就認識了陳富民醫生,原來袁徵先生,陳富民醫生他們有一批老朋友每一個星期打高爾夫,球玩完後,希望能吃到好吃的中國菜肴,他們就到密西根找吳崇德大師傅來幫忙開店,就這樣,吳大師傅是貴賓樓的第一位大師傅。



Wu's Cuisine
Shanghai Restaurant
南臺灣

堂吃外賣,喜慶聚會
熱情為您服務

色香味全,風味正宗
歡迎光臨品嚐

克裏夫蘭歷史最久的中餐館
上海樓換新老闆
獨特烹飪 無防腐劑 不用罐頭
臺灣小吃 健康食物

飯店位于克城唐人街
電話:216-781-8808
2124 ROCKWELL AVE.
E.21st St. Between Superior & St.Clair

大師傅吳崇德
三十多年廚師經驗

TOKYO STEAK HOUSE 京都日本料理歡迎您

TOKYO STEAK HOUSE 提供各種正宗傳統的日本料理, 飯店的地址是:3598 MIDAY MALL, ELYRIA OH 44035

Tel:(440)324-1213
Fax:(440)324-5022