

周末 CITY LIFE 画报

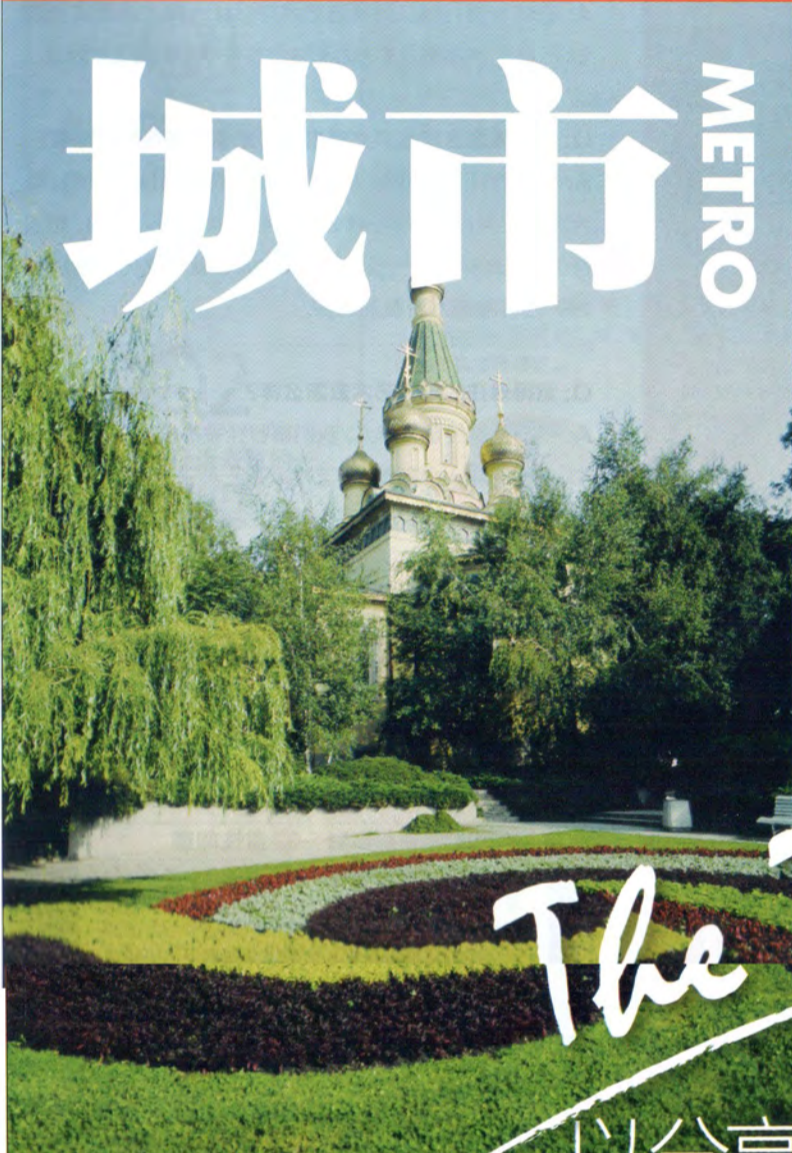
全球新闻财经生活资讯

2013年5月18日 改版第752期 (1980年创刊) 逢星期六出版

www.modernweekly.com

一报四册 新闻·财富·生活·城市 定价 RMB ¥5 HK \$10

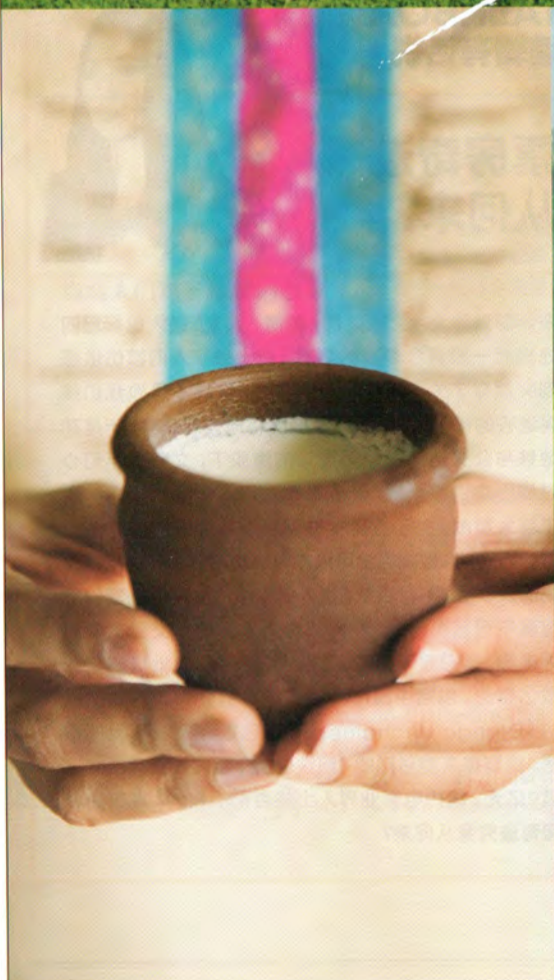
城市 METRO



The Truth
Of Life

以分享

完整生命之旅



JUST OPEN 新餐厅

晚餐请到地下室喝一杯



1. 和外滩相匹配的餐厅情调 2. 小牛肉的三种风味 3. 用时令蔬菜衬托的清淡鱼味 4. 是墨鱼做的面不是墨鱼汁的面 5. 各种茶味的甜点, 很简约的收尾

明朗菜色
勾人食欲!

NEW MEMU 新菜单

当季私宴 有腔有调



绅公馆的丁香家宴, 位于绅公馆, 以7间私密厢房迎客, 定义为“私房菜”。丁香家宴只接受预订, 不设菜单, 仅以当季时令甚至当日限定的新鲜食材为原材料烹饪, 因此, 搜罗各种上好食材成为主厨顾超最重要的工作。两头乌(黑毛猪)、崇明金瓜、太湖蟹、墨江紫米等食材都要经过顾厨的甄别比较, 优中选优才会采购。每日食材的准备更是结合当日宴席的预订情况而定, 保证每一味食材和配料的新鲜。绅公馆的前身是1930年代沪上有名的别墅群“范园”, 为了重现李鸿章、张爱玲等上海名流雅士的海格路丁香花园, 丁香家宴7间包厢均保留了当时的格局, 个别房间还配以法式浴缸和麻将桌; 房间墙壁贴有刺绣墙布, 桌上摆有老式留声机, 营造出一种在家宴请氛围。M

自从NAPA宣布迁址到外滩22号, 许多美食美酒爱好者就开始了期待, 的确, 作为以葡萄酒文化为核心的欧陆餐厅, NAPA有足够的专业度。而新的NAPA, 新的主厨, 新的酒窖, 也和这座百年外滩大厦结合起来, 构成了新的风味。

文字 Echo 编辑 项玫 摄影 林宙

新 NAPA直面黄浦江, 伴随着外滩钟声, 内外散发着“外滩系”特有的气质, 很容易叫人模糊时间地点, 大都会的摩登感, 大概就是在这样的夜晚中一一呈现的。

餐厅做得其实很简洁, 空间不算太大, 由主用餐区、半敞开式厨房以及私人包间构成。而主体钢架、美式吊灯、高脚吧椅, 和大楼原本折中主义风格的气质相融合, 既现代又不失复古感。餐厅新任行政总厨 Patrick Dang 来自澳大利亚, 履历上有着数间米其林餐厅的工作经历, 做菜颇有自己的想法, 菜式口味清爽自然又风格不拘, 比较特别的有一道墨鱼意面, 看似意面, 却是用墨鱼切细做成, 搭配海胆、鲑鱼子、海藻, 吃下去有着混合多变的海洋气息, 颇叫人惊艳。而招牌的甜点则有各种茶味的冰激凌, 让人不禁要想一想搭配哪一款餐后酒最合适呢? 据说餐厅食材精选于世界各地, 也包括本地当季新鲜食材: 由本地农民精心培育的各种蔬菜、香料, 以及用传统方式饲养生产的散养猪肉、家禽和蛋类等。“本地化”果然是眼下最时髦的餐厅概念。

除了主餐区, 餐厅还有一个开放式包间, 将以姚明的

酒来命名。而餐厅的另一个私人包间之外有一个小型酒吧, 虽然不大, 但颇有酒品展示的氛围, 精心设计的装饰墙由各种葡萄酒瓶组合而成, 客人在这里不仅可以喝到世界顶级的葡萄酒, 还可以结识其他葡萄酒爱好者。这些葡萄酒据称从欧洲酒窖直接进口, 精选自“五星级原产地”, NAPA专业的恒温系统, 让酒远离属地仍保持着原有的风味。

其实NAPA最特别之处是一个350平方米的地下酒窖, 其位于外滩22号这栋百年大厦的地下一层, 从一个小门出入, 幽静曲折, 刻意将古老的地下管道与密密麻麻的葡萄酒窖“混搭”在一起, 配着明明暗暗的灯光, 真是别有韵味。在这个地下酒窖里, 也可以举办以葡萄酒为主题的各类活动, 如品酒会、葡萄酒主题晚宴等。在上海这样快节奏的大都市里, 偶然在地下室喝上一杯, 可谓是享乐人生的别致插曲。M

NAPA

上海市中山东二路22号2楼

021-6318 0057

© P

以自然学家命名的法国餐厅



被称为中国唯一法国乡村式奢华酒店的莫干山里法国山居, 对于法国迷、美食或葡萄酒爱好者来说, 大概是近期最关注的目的地了。Armand David 餐厅为法国山居正式晚宴餐厅, 以跻身米其林餐厅为目标, 以法国自然学家Jean Pierre Armand David名字命名。餐厅与有机种植的农夫合作, 将当地食材用在传统法式料理烹饪中, 宾客亦可挑选享用法国山居酒窖中珍藏的天然法国葡萄酒, 其供应商大多为采用生物机能酿酒法的小规模有机葡萄园。餐厅洋溢着法国乡村情调, 墙上更挂有Jean Pierre Armand David于1887年出版的《Les Oiseaux de la Chine》(《中国鸟类》)的插画。详情可关注www.lepassagemoganshan.com M

极致、奢华、小型Brunch!



也许你某天将有机会吃一顿上海滩最奢华的早餐! 从即日起, 上海威斯汀大饭店舞台餐厅将推出“极致奢华周日早午餐”: 以5000元加上15%服务费, 可在畅饮唐培里依香槟之余, 享用以最上乘食材构成的Brunch, 其中会包括极品牛肉、法国生蚝、鱼子酱、黑菌、松茸等等。当然, 顶级早午餐还让你享受皇家式贴心服务, “正装”服务生佩戴白手套贴身服务, 大厨们则在现场加工烹制美味佳肴, 所以你尝到的将是最新鲜出炉的美味。考虑到食材因素, 该顶级Brunch有6人以上、10人以下的人数限制, 假以时日大概会成为上海滩最红火的社交型早午餐。M

编辑视角

EDITOR'S VIEW

项玫

餐厅的新装

自从某态度骄横的老板娘做家常菜出名后, 美

食界就忽而诞生了一批以傲慢著称的“恶”老板: 一位是面馆老板, 以“面瘫”表情著称, 不懂招牌菜的, 点单慢的, 稍有不慎, 都容易被他的面瘫表情秒杀, 吃面如考试, 只能低头吃喝了事; 一位是家常小馆老板, 以倨傲、主观、好为人师闻名, 不过人家并不是势利, 而是“专业”, 点菜时就开骂——“吃那么多做什么啦, 不要点了”、“这么好吃的菜也不点?”

还有一位, 则惜字如金, 叫人进餐厅如打哑谜, 找位置、求推荐, 甚至结账, 都需要在那张只有细微表情的脸上来揣测。有一回, 途经沪上某知名小馆, 生意爆棚, 良久, 得面一碗, 面条粗而无筋骨, 汤则色浓酱稠叫人发晕, 所有浇头都和大白菜丝同炒, 既无江浙面馆的清雅之风, 亦无北方面条的手工感。回顾周围, 人人埋首大吃, 忽然想, 食界也有“皇帝的新装”吗? M