

世界悦游越小,心界悦游越大。欢迎来到悦游的世界!



悦游 *Condé Nast* Traveler

August 2013 八月号

特别报道

快海滩 夏日度假新潮流

2013全家出行 完美解决方案

美食美酒

上海 9间不可不去的 新餐厅 爱上美国“农家乐”

揭秘飞机餐

目的地

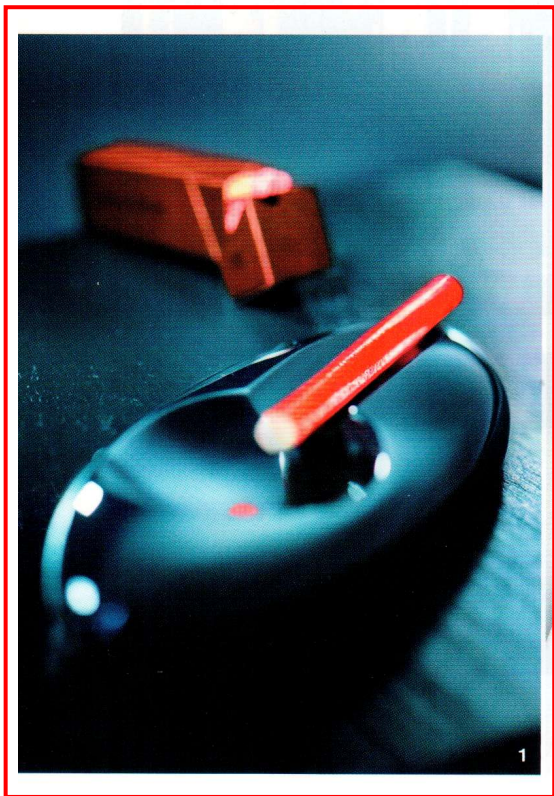
阿玛尼先生的 米兰 马赛 欧洲文化之都

ISSN 2095-4158



9 772095 415137

08



普罗旺斯黑鳕鱼是所有餐桌都会点的招牌菜,而嗜酒之人定会惊艳于国际著名侍酒师让·马克·诺兰特(Jean-Marc Nolant)制作的酒单,餐厅的奶酪房收藏了不少优质奶酪,也有本地不常见的品种,如Ubriaco奶酪。运气够好的话,正巧赶上Jose自酿两个月的Limoncello柠檬甜酒开封,一定得喝上一杯。

中西合璧滩外楼

在上海,最不难看到的就是中西合璧,而且这里的中西合璧融合得最自然,这关乎DNA,外人是很难模仿的。就像开在老码头附近的Y2C2滩外楼餐厅,可能外国人看来很中式,可中国人看来又很洋派,总之宾主尽欢。这家餐厅以粤菜打底,追求本味,坚决

穿梭于这么多风格气质迥异的餐厅中,让人感觉味蕾在进行一场充满激情的旅行,而这一切美好的感受仅在上海一方天地中得以实现。

“无添加”,菜单里没什么花哨的菜品,考验的是厨师的粤菜功底。现在他们还推出夏季菜单,以时令菌菇为主题,精心调制菜品的阴阳结合,让美味的菇香驱走盛夏的炎热。

Pistacchio开心一整晚

从金融业转身而来的台湾女孩Bonnie因为热爱意大利美食,又喜欢上海这个城市,所以第一眼看到武康路转角的店铺时就打定主意要把餐厅开在这里。当然,她要做的可不是“玩票”供自己开心,从餐厅设计到菜式选择,都经历了一系列让听者唏嘘的波折。幸好,故事有一个Happy Ending,绿色健康的饮食理念和休闲开心的用餐体验也让客人感同身受。集复古、时髦、优雅为一体,揉合了现代工业感和20世纪20年代纽约百老汇风格的餐厅,绝对不会让人有正襟危坐的拘束感,活泼明快的音乐会调动起你身体中每一个快乐的细胞,这也正是餐厅的本意——Pistacchio!(意大利语中的“开心果”)主厨何塞·卡斯特罗(Jose de Castro)根据祖母配方制作的

Ultraviolet绝对前卫

Ultraviolet的到来让所有人为之震惊,这是餐厅吗?这是世界名厨保罗·波利特(Paul Pariet)在苏州河附近的餐饮杰作,是对“前卫用餐体验”的极致诠释。这个耗资2000万人民币、像谜一样的餐厅只有一张长桌,只能接待十位客人,每晚呈现20多道分子料理,预定也仅限通过网络,如果你想去,请至少提前2~3个月预定。餐厅好似科幻片里的会议室,多台电脑控制的大型音像投影设备制作出各种特效,每一道菜都是展现超高技术性的现代分子料理。没有人事先知道它的地址,没有人说得清到底吃了什么,没有人能用语言阐述具象化的感觉,但去过之后你就一定不会忘记。它的存在已经超越了食物本身,更多的是探索人与自然、人与食材、想象力及艺术范畴的内容。CNT

Pistacchio

徐汇区武康路378号1楼

021-54109852

人均约¥300

Y2C2滩外楼餐厅

外马路579号5楼

021-63391188

人均约¥280

Ultraviolet

lvbypp.cc