

东方航空

中国东方航空新标

跑步是一





欣赏艺术，需要的是发散性的思维，品味艺术般的美食，同样要以一种开放的心态打破传统理念，去真正体会眼前食物的独特魅力。

可以画画的餐厅

想象一下，你刚美美地享受完一场味蕾之旅，起身走几步便可拿起画笔开始作画，笔尖挥洒处或许还带着最后一道甜品的灵感，而且这一切都发生在一家餐厅里，是不是吊足了你的胃口？

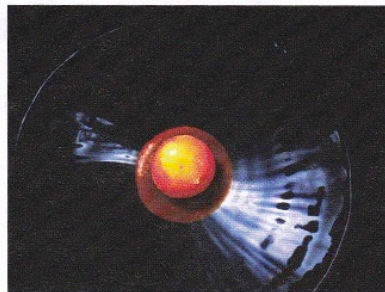
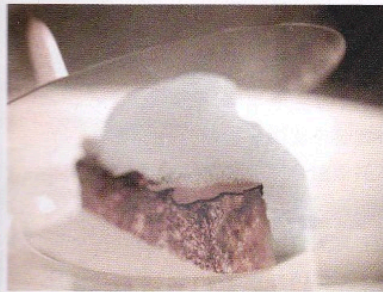
今天介绍的这家妙食社Museo便是一家将艺术直接从餐盘延伸至画布的新概念餐厅，使两者调配出奇妙的化学反应。餐厅出品的现代欧式菜系同时带有亚洲美食的灵魂，散发出惊艳气质。这里特推混血系蔓泽宁（中调菜）Mezzanine 菜单、甜点菜单、特选酒单和由亚洲鸡尾酒冠军独创的鸡尾酒单，餐厅将餐吧与酒吧区域连接，呈现美饕佳酿、觥筹交错的用餐体验。

作为妙食社Museo首推的精选菜系，蔓泽宁（中调菜）定位于前菜与主菜之间，是不可错过的必点菜式。它采用独特的烤箱烹饪方法，将食物放于来自西班牙的Jesper

Charcoal炭烧烤箱内，以高温锁住食物的原味及炭烤香味，以别出心裁的食客感官之旅点睛。妙食社Museo之妙在于菜肴中飘散着暗香浮动的妙想的菜肴摆盘以及与众不同的口味呈现，艺术家们的灵光闪现在仿佛一入口即坠入艺术的绮丽世界。

除了正餐，妙食社Museo的下午茶也相当出彩。在这个以巧克力的内雕琢闲雅的午后时光，每一滴特色茶品都显得浓香甘醇，每一道甜滋味。无论是清香果茶、香浓花茶、古朴中式茶、清雅日式茶，还是洋派的抹茶拿铁，亦或是有趣的酒茶，琳琅满目让人不禁心花怒放。非饮茶人士与喜爱优质咖啡的顾客提供美味的巧克力、咖啡以及独家雪糕Blencelato和布兰茜饮品Blency。

最后不得不提的是妙食社Museo的聚影空间——一处融入餐厅内的提供一种全新的治愈方式，激发每位来店顾客的内心灵感，十分独特空间的每位顾客都将得到一块帆布画布、丙烯颜料、画笔与其他作画工具，做的便是发挥天马行空的想象力，让灵感在画布上肆意挥洒。



感官盛宴

晚上7:30，客人到齐，喝下最后一口香槟后，两辆车窗贴膜的黑色客车整装待发。司机一袭黑衣，鼻梁墨镜。客人们都不知道客车要开往何方。穿过了几条弄堂，客车在一座破旧工厂前停下，厂房大门徐徐打开，里面空无一人，只有一张桌子，全白色调的空间显得朴素、洁净、庄严，瞬间连空气似乎都要凝固了……这是在拍好莱坞动作片吗？别误会，其实一场震撼无比的感官盛宴才正要拉开序幕。

这个前调着实令人肾上腺素急速分泌的餐厅ULTRAVIOLET正是由沪上名厨Paul Pairet亲自打造的全球首间感官餐厅。历经15年的构思筹备，ULTRAVIOLET便这样自成一格地诞生了，它无法被具体归类为主打何种菜系，名厨Paul的初衷旨在将美食与多重感知科技相结合，营造出令人完全沉浸其中的用餐体验。

这里仅有一张可容纳十人的餐桌和一份由20道菜组成的前卫套餐。所有客人围坐在一起，一场非同一般的体验就此开始。由美食主导，主厨Paul和

ULTRAVIOLET团队精心打造的盛宴正式展开。没有多余的装潢，没有无谓的加工，没有图画，没有景观。ULTRAVIOLET生性精简干练。除了特别安装了高端多重感官科技设备外，用餐室的组合元素还包含了灯光、音效、乐曲、香氛、流动的新鲜空气以及令人沉浸其中的视觉投影和想像力，当然还有美食。每一道菜式都搭配了依其味觉而量身定制的氛围。

在用餐期间，你全身的毛孔都会为之振奋打开，在绚丽的光影间，通过量身定制的情境，让人拥有更强烈、更富有趣味性、挑战性、互动性的用餐体验。在这里，你的味觉感知将得到呵护，从而变得更强烈，最后会沉浸其中；在这里，你可以发挥难以捉摸的“心理味觉”的作用，体认与味觉有关的一切——除了味道本身，还有对味觉的影响。眼前的食物或许完全超出你的预想，它们不是简单等待入口的静物，而是变得立体起来，充满活力，为你带来超乎想象的品后感触。这更像是一场大胆、私密和激发食客全身感官的奇妙之旅，让食客的情感产生趣味碰撞。

