

至尚生活 一流品位

尚流TATTLER

SHANGLIU TATTLER

2012年7月刊

YAO MING 姚明

温柔的巨人

设计师专访

TOMAS MAIER

奥运冷知识问答

中国绿色建筑热

编辑推介

运动风格时尚单品

夏日最新泳装

*Passion
For Sports*

奥运来袭，让运动风炽热飙升

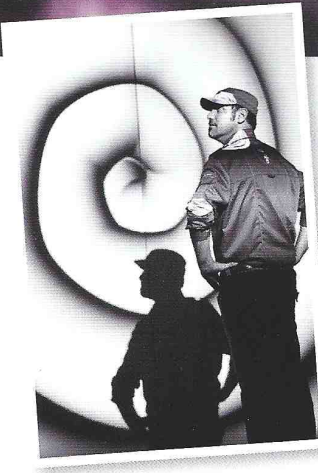
阅后请帮忙
放回原架,谢谢!

大都会 | 期刊展示网



意大利和他的葡萄酒

Gaja 酒园的《圣罗伦佐手札——意大利和他的葡萄酒》一书中文译本最近出炉上市，酒庄第五代传人、现任庄主 Gaja Gaja 女士也在不久前来到国内带来新书中文版以及书背后的故事。书中细腻地记述了意大利葡萄酒先驱 Gaja 家族第四代管理者安杰罗 Angelo Gaja 酿制举世惊艳的顶级佳酿的故事。此次发布的简体中文版本由葡萄酒作家齐仲蝉 (Chantal Chi) 历时 9 个月完成翻译工作，为确切地翻译，Chantal 还专门请国学达人、英文为母语的友人，以及熟悉化学、物理与葡萄酒的工程师多方专家协助。



无法定义的感官美食体验

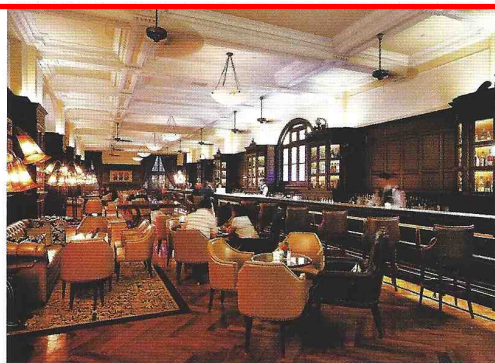
外 滩18号 Mr and Mrs Bund 餐厅主厨 Paul Pairet 一直都梦想打造一间所有的饮食概念都由他一人决定的“无法定义的感官美食体验”的餐厅。终于，Ultraviolet by Paul Pairet 已经于近日正式开业。准确来说，这不只是一间餐厅，它更多的是一间充分体验全球饮食文化的全方位感官体验中心，从味觉开始，嗅觉、视觉、听觉以及触觉，无不成为 Paul Pairet 感染你的渠道。每周只营业周二至周六5天，每天只做晚市一轮共10位客人，在4个小时的晚餐中，每位客人都将尝到超过22道菜品与相搭配的酒类。目前预定已经超过1个半月。餐厅不公开地址和电话，所有订位皆必须透过UV网站 www.uvbypp.cc 或者 www.uvbypp.cc/bookings，由餐厅统一安排客人统一时间启程去餐厅。



越南之馥

餐饮品牌“Pho Ever馥”最近入驻上海高端的写字楼区香港广场北楼以及恒隆广场，带来一股清新的越南气息。餐厅设计前卫时髦，在浅绿色的悦人色调中，白色定制餐具看似简约却是低调的设计之作。餐厅招牌的越南招牌牛肉粉汤头出色，由餐厅特别安排专职厨师，每天耗费12至14个小时以低滚方式熬制而成。此外，由越南本地厨师手工制作的扎肉肠也值得尝试，同期餐厅还推出下午茶，一系列越南和法国的经典甜点。

地址:上海南京西路1266号恒隆广场5楼
电话: 021-6218 2586



全新升级

上海外滩华尔道夫酒店结合酒店两个炙手可热的美食圣地，推出周日早午餐之旅。每周日上午11点，早午餐从廊吧开始，甜美爽口的高级香槟搭配“生蚝品席”上的新鲜生蚝，随后在正午时分前往百味园餐厅。选择包括海鲜品席上丰富的鱼子酱、文蛤以及其它贝类。另外，宾客可在大厨特别推介菜单中挑选一道主菜，夏季的时令佳肴包括香煎鹅肝配生姜树莓酱花生奶泡、意大利龙虾烩饭以及鞑靼牛肉拌俄式调味酱。

地址:上海中山东一路2号
电话: 021-6322 9988

微博新成员

由拉菲罗斯柴尔德集团 (DBR Lafite) 及其在华独家经销商 ASC 精品酒业的共同组织下，集团出口部总监 Michel Négrier 和市场部总监 Jean Luc Vincent 不久前来到内地，启动其官方微博的开通仪式，并联手邀请葡萄酒鉴赏家共同品鉴拉菲集团的名款美酒。官方微博网址是 <http://e.weibo.com/dbrlafite>，命名为“拉菲之旅”。消费者亦可藉此官方微博深入了解拉菲罗斯柴尔德集团，包括传奇佳酿拉菲古堡（即大拉菲），以及其推出的不同价位的四大精选系列葡萄酒。

