

尚流TATLER

BEST

RESTAURANTS

北京及上海尚选餐厅

B E I J I N G & S H A N G H A I

上海诺施广告有限公司编著

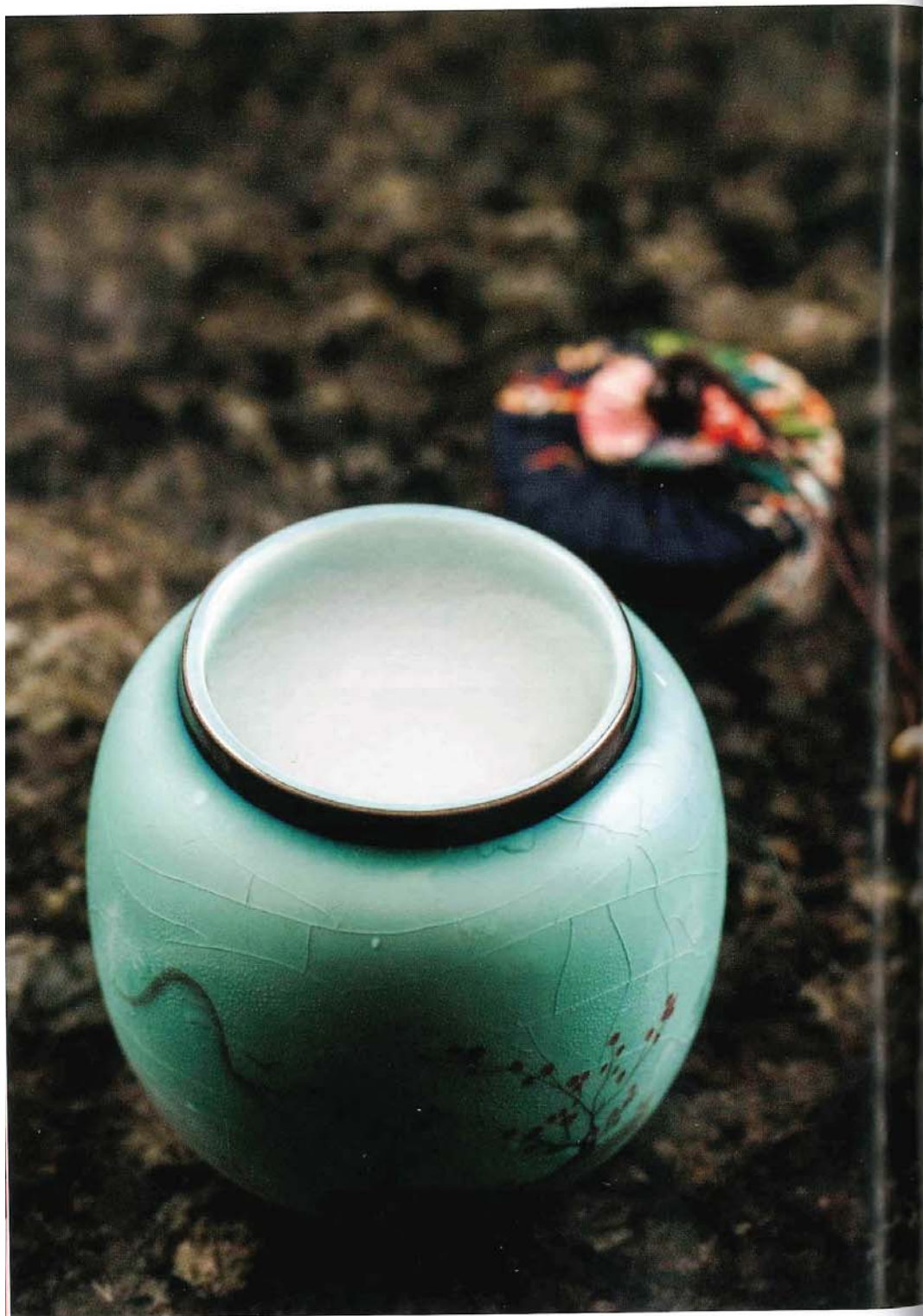


2018

由2005年起编撰

上海文化出版社

佐餐新乐鸡尾酒 Fun Pairing with Cocktail



如果你已经对就餐时饮用葡萄酒这件事习以为常，或者稍感厌倦，想要来点儿新鲜的，那么不如试试看如今正越来越流行的鸡尾酒配餐。相较葡萄酒而言，用鸡尾酒来搭配不同的食材，似乎是件更具有挑战性的事情，毕竟无论从历史还是从习惯上而言，鸡尾酒似乎都不占优势，但也正是因此，这种无固定化、不拘传统的方式才更容易让人眼前一亮，再加上鸡尾酒本身在调制时的多样化原料使用，使其比葡萄酒有了更多与食物进行沟通对话的可能。

从一开始就与“混合”有关

关于鸡尾酒的历史，至今尚没有一个准确的定论，有人说它可能是一杯装饰着鸡羽端出去给客人饮用的酒款，也有人说是因为端出去给客人的酒混合了多种不同的剩酒。

还有一种说法则将这两者混合在了一起，说是在将剩酒混合的时候，当时的店员随手拿了一根鸡羽来使其混合均匀，但不管是哪种说法，你都会发现，这种叫鸡尾酒的酒款，纯粹是个在无奈之下被发明出来的随机性产品，既没有什么技术可言，也没什么好喝与否的判断。

是什么让当时并不起眼的鸡尾酒变得越来越好喝，越来越受欢迎？有可能是因为当时的酒款本身质量不佳，而这种混合调制的做法，能够大幅度地提升口感，让喝酒这件事，除了单纯地摄取酒精，还多了点享受的意味在内。

也有可能是因为有了冰块，这种能够在短时间内

大幅降低液体温度的物质不但改善了人们的生活品质，同时也让不少烈酒代理商挣得盆满钵满。

从简单地贩卖从湖中凿出来的冰块，到制冰机的出现，冰块直接让酒商们发明了更多销售产品的花样，这种低温而可以缓慢融化的物质能够实现酒液与糖浆、苦精等调酒原料的完美融合，同时借助降温这种物理现象，将在高温时可能出现的酒精挥发尽量减少，使鸡尾酒表现出更多柔顺的口感，并展现出更多样化的香气。

有意思的是，在相当长一段时间里，不少美国烈酒酒商只售卖配方极其简单的单一鸡尾酒，而且杯子里也见不到冰块，究其原因，还是因为就算有了制冰机，冰块的成本也相当之高，只有将其反复利用，才能获得最大收益。

经典鸡尾酒的回潮与创新

有人说时尚就是一场轮回，几十年之前的时髦放到如今，便是又一场流行，在鸡尾酒领域，这样



The Chop Chop Club

发挥食材特性，回归料理的本质与精髓。由 Paul Pairet 主理的 The Chop Chop Club 以烧烤菜品为特色，佐以八款瓶装分享型鸡尾酒，让所有围坐在餐桌上的人，都能共同享受食物与酒带来的美味体验。

1. Pisco Sour 搭配新鲜树莓——西班牙雪莉醋、鲜奶油、热黄油

pisco sour 的口感新鲜而带微苦微酸，借助新鲜树莓本身带有的酸味，将两者巧妙结为一体，微苦的味道可以平衡牛油和奶油带来的腻口，配合新鲜柠檬的香气与树莓的味道，带来一种良好的平衡感。

2. Tango Negroni 搭配牛油果色拉——混合香草、烤吐司

经典鸡尾酒 Negroni 的全新演绎方式，在强劲口感的基础上加入了玫瑰力娇酒，使其变得更加柔和，味美思的苦味给酒体带来了悠长的尾调和一定的重量，与牛油果色拉轻盈而清爽的口感形成了鲜明对比。吐司的嚼劲和焦香增加了口感的复杂度，香草的运用让香气更加充满层次，混合带有一定油润感的酒体，反倒使两者得到了巧妙的平衡，而牛油果色拉本身的少许微酸也让酒体的苦味得到了释放，吃完后口腔感觉十分清爽。

3. Cup of Pimms 搭配炭烤章鱼——生姜柠檬蛋黄酱

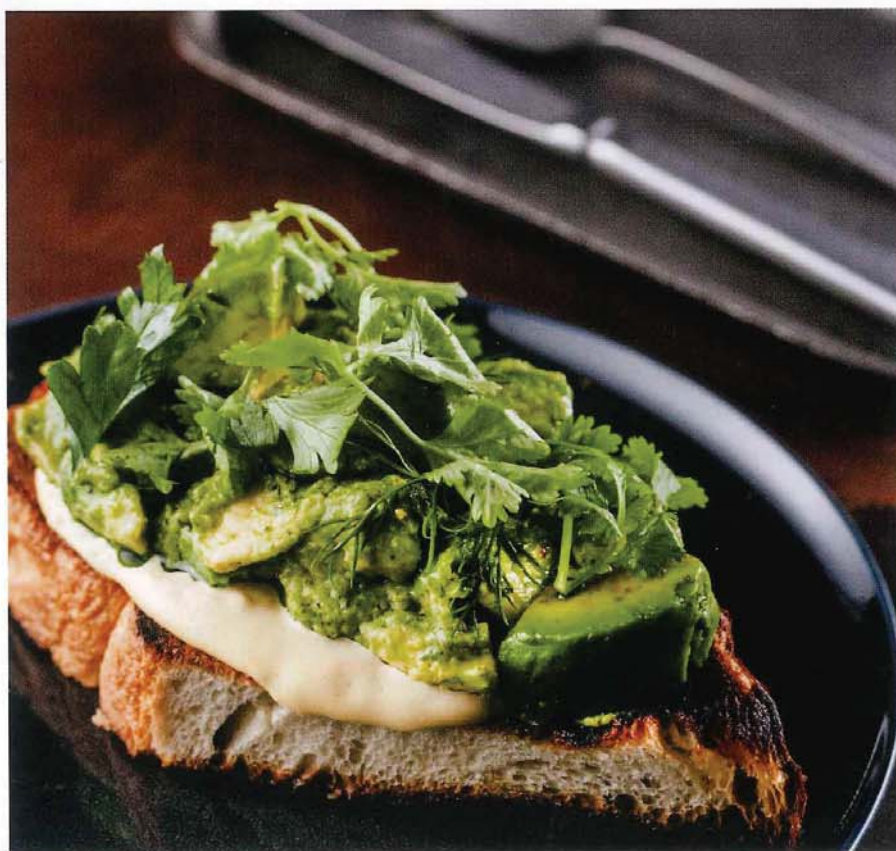
口感扎实而有嚼劲的炭烤章鱼吃在嘴里有着带弹性的绵密感，肉质鲜嫩，微咸而带有焦香，佐以有着微微气泡感的鸡尾酒，能够巧妙地将味觉进行扩大，再加上新鲜黄瓜的清爽香气与焦香形成的对比，汤力水的微苦解除了蛋黄酱的微腻，酒体本身的微甜与食物的微咸形成了一对带有冲突感的组合，反倒是会让人联想到带有海洋风格的平衡。

推荐人：

Lenny van Pel, The Chop Chop Club 餐厅的营运总监

The Chop Chop Club 为客人提供了八款经典鸡尾酒的全新创意版本。经过改良的酒款在口感上变得更加温和易饮，即使是没有饮酒习惯的客人也能轻松接受。同时，由于配方进行了改变，这些酒款的配餐容易度大有提升，它们不再局限于单一的一道菜配一款酒的传统搭配方法，反而表现出更为全面的配餐能力，你可以只点一款酒来搭配全部的食物。

除此之外，The Chop Chop Club 的鸡尾酒完全做到了标准化操作，固定的配方和严格的用量控制使其口味能够一直保持稳定，即使调酒师不断更替，也不会对口味造成影响。



Mr & Mrs Bund- Modern Eatery by Paul Pairet



主厨独创袋蒸黑鳕鱼



主厨独创柠檬柠檬塔

光顾原因

坐落于外滩，重新装修后以浅色调为主，简单利落的线条让原本就以轻松氛围著称的餐厅更加令人心情愉悦。名厨 Paul Pairet 将对现代法餐的理解融于其中，菜单选择多样，用餐极富乐趣。

尚流推荐

菜式就好像被 Paul Pairet 打散后再重新组装一般，产生奇妙的混搭效果。法国传统菜式为架构，加上许多变化的元素，如全球性的食材、各地的料理方式、多组合的风味，是主厨想要表达的 Declension 理念，即主题变化。比如鳕鱼，香煎或袋蒸都可任选，搭配酱油汁或柠檬奶油汁也凭个人喜好，没有一种固定方式，好像创作音乐时的即兴演绎。牛肋骨就跳脱出法式料理的固有思维，低温慢煮 15 小时后刷上日式照烧酱慢烤，浓厚的酱汁封锁了肉汁，也让牛肉兼具中式和日式的咸甜感。传统的法式甜品则摒弃了不必要的花哨成分，虽有法式内核却展露现代风味的纯净。整颗甜渍柠檬填雪酪馅的柠檬塔、香浓醇厚的法式传统吐司，都给味蕾带来无与伦比的甜蜜冲击。酒单丰富，杯点选择多，服务热情专业。

💰 人均价位
RMB 800

🏠 包厢
4间

🌿 素食菜色
20款以上

🍷 开瓶费
RMB 300

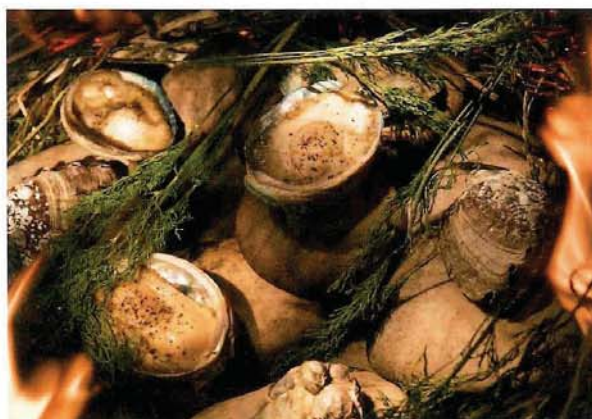
🕒 营业时间
早午餐
周六与周日
11:30am-2:30pm
晚餐
5:30pm-10:30pm
宵夜
周四至周六
11pm-2am

📞 9 9 9 9

上海市中山东一路18号外滩十八号6楼
TEL: 021-6323 9898
www.mmbund.com



Ultraviolet by Paul Pairet



原始鲍鱼



西班牙红虾

光顾原因

Ultraviolet 意为紫外线，每周营业五天，只做晚餐，每天只接待十位客人，吃什么由厨师安排。两种单人套餐价格不菲，却要提前 90 天订位，且一席难求。餐厅由法国大厨 Paul Pairet 创立，提供给客人的不只是美味食物，更创造一种沉浸式的用餐体验。在别出心裁的空间设计与环绕声光、气味烘托之下，客人像是参与了一场跨越时空的美食秀演出。必须亲自去体验，极力推荐！

尚流推荐

沉浸式的用餐体验，源于厨师对于人们感官的探究。一模一样的菜，在不同的环境里，我们尝到的味道是不是会有所不同？我们的心理活动和各种情绪，是否会影响到味觉和嗅觉？20 道菜，像戏剧一样分作四个场景，还有中场休息；加上 16 款酒或饮料的搭配，品尝的节奏和情绪的起承转合都经过精密计算与排练，环环相扣。体验如此前卫，没去过的人不免质疑，菜品的美味程度是否会大打折扣？关于这点，主厨强调：一切在环境和氛围营造上的努力，都是为了衬托美食，菜品的美味他们永远摆在第一位！

- 💰 人均价位
RMB 4,000-6,000
- 🚫 包厢
无
- 🍴 素食菜色
无素食菜单，也无单点选择
- 🍷 开瓶费
无（套餐皆含酒水搭配，不接受自带酒水）
- 🕒 营业时间
周二至周六
6:30pm-11:00pm
农历新年与国庆日期间休息
(以订位网站公布为准)

📞 9 📞 10 📞 9 📞 10

餐厅对地址保密，不提供电话预定
客人可通过官网预定 www.uvbypp.cc

