

NEAR 潮星

MAY 2017 05月05日

秦俊杰

90后“老戏骨”

China  
Power

2017秋冬上海时装周

ISSN 1008-0317



13>

9 771008 031174

定价 RMB 20

国内统一刊号: CN31-1766/TS 第433期(总)

主管: 上海纺织控股(集团)公司 主办: 上海纺织控股(集团)公司、文汇新民联合报业集团 广告总代理公司: 上海雅荷文化传播有限公司



## 欲望都市版 Brunch

位于外滩三号4楼的Jean-Georges 法国餐厅是世界名厨 Jean-Georges Vongerichten 在纽约之外首间以其名字命名的餐厅，看过经典美剧《欲望都市》的，一定对JG印象尤深。

Jean-Georges 本人既忠于保留食材精华又善于探索不同食材组合以创造出最佳美味，他的烹饪哲学在上海 Jean-Georges 法国餐厅得以淋漓尽致地体现。通过大胆运用亚洲风味香料以及出人意料的味觉组合，把经典法式菜品提升到更为明快和现代感十足的境界。周末早午餐依旧延续创意法式料理精髓，用味蕾享受完美开启轻松周末，珍饈美食包含招牌鸡蛋鱼子酱，浓郁可口的芝士甜甜圈，令人垂涎欲滴的龙虾黑松露水煮蛋松饼等，每周末从11:30供应至15:00。此外，也可以单点特色鸡尾酒。

鸡蛋鱼子酱最经典，单从外表上看，你甚至无法想象这道菜背后的繁复。薄层奶油平铺在鸡蛋上，上层辅以咸鲜的鱼子酱点缀，是味道的点睛之笔且极具层次感，经典鱼子酱奶油鸡蛋搅拌后入口，丰富的口感更使味蕾为之绽放。烟熏三文鱼和牛油果配黑面包也推荐尝试，薄片三文鱼入口带着淡淡的烟熏感，略微的咸味正好中和三文鱼的肥腻，夹层牛油果的清香和鲜绿，正是最好的味觉调和。而搭配酥软适中的黑面包，迎合了当下对于健康营养饮食的追求。

此外，Ginger Margarita 鸡尾酒是 Jean-Georges 先生的最爱之一，特别选用富有坚果香气、口感顺滑的陈年龙舌兰，加以君度甜酒和新鲜青柠汁调配而成，手工凿冰让冰块的形状各异，使这款鸡尾酒口感更佳。最后在杯口抹上一圈经过特别处理的生姜与海盐碎末。

### Jean-Georges

地址：中山东一路3号外滩三号4楼  
电话：021-63217733  
人均：周末早午餐有298元和498元两种选择（+10%服务费）



### 廊吧 & 百味园

地址：中山东一路2号上海外滩华尔道夫酒店一楼  
电话：021-63229988  
人均：688-888元+15%服务费

## 尊贵香槟早午餐

上海外滩华尔道夫酒店的早午餐与众不同，有着“渐入佳境”的递进感体验。从11:00持续至15:00，分成三个不同阶段，让人在放松自在中，完全沉浸美食美酒相伴的慢生活。

Brunch 之旅从闻名遐迩的廊吧开始，当年的上海被誉为“远东第一大都会”，这里曾是上海总会，长达34米的豪华廊吧吧台衡量着宾客的社会地位，室内的大理石柱、彩色玻璃窗乃至装饰性木护墙，都给食客的用餐体验抹上了一丝岁月悠悠的传奇色彩，侍者送上的三层早餐架搭配生蚝自助，选香槟套餐则可无限畅饮巴黎之花。

正午12点，一起移步百味园餐厅，伴着现场爵士乐队演奏的悠扬音乐，从 Chef's Specialties 菜单中，挑选你所中意的三道式美食，现时新鲜烹饪，当然，自助餐区无限供应的鱼子酱、刺身、贝类、牛羊排等也可畅享。愉悦时光一直持续到3点，与爱人友人亲人边吃边聊，一直可以延续到下午茶的时段，再单点一份美味松饼，或者去自助甜点吧选上些心仪的甜品，搭配咖啡、茶，或继续喝上一杯香槟。