



米其林双子星的优雅

坐落于新加坡名胜世界内的 Jol Robuchon 餐厅和 L’Atelier de Jol Robuchon,如同一对孪生的米其林双子星,在四季如夏的绿色掩映中呈现出一种低调且优雅的姿态。

沿袭传统的 Jol Robuchon 餐厅,餐厅分为内外两大区域,黑色和金色为主的装饰风格高雅而极富艺术气息,午后时分从天窗透射下的明媚阳光,将内庭中央的绿树映衬得格外晴朗。甜品推车穿行于餐桌之间,用优雅拖缓了时间。拥有新加坡最大酒库也是 Jol Robuchon 餐厅的一大骄傲,依墙而立的玻璃酒柜里,单单光影就已美得醉人。可以同时容纳 52 人用餐的 Jol Robuchon 餐厅,选用了与法国总店同样的装饰风格和餐具,力求达到视觉、味觉上的极致统一。

DANZAKI 在 Jol Robuchon 餐厅为我们奉上了这道“鹅肝配合着草沙拉和帕尔帕芝士”(Le Haricot Vert),精致的摆盘将思绪带入了原生态的山野丛林,薄脆的面包片仿若山峦,含羞草形同绿树,嫩滑的鹅肝藏于“山间”,而那山脚下几道淡淡的芥末绿,或许凝结的正是 DANZAKI 淡淡的乡愁吧。

随后走进对门的 L’Atelier,L’Atelier 是罗比雄先生自我突破的创新之作,黑色与红色的装饰风格充满了现代时尚感,敞开式的厨房内井井有条,看着忙碌的厨师穿梭于新鲜食材之间,将一道道艺术感十足的美味端上餐台,有种强烈的亲切感。

来自法国的 LORENZ HOJA 是 L’Atelier 的厨师长,他为我们烹制了一道曾经被纽约时报特别推荐的牛肉和鹅肝汉堡配焦糖、彩椒(LE BURGER)。这道诞生于拉斯维加斯的创新法式菜肴,沿用了法餐中最喜见的鹅肝,配以彩椒,用特制的面包做成迷你“巨无霸”汉堡的样子,既符合美国人爱吃汉堡的习俗,又不乏法餐独特的烹饪技巧,一经推出便极受欢迎。松韧的面包与嫩滑的鹅肝搭配私家秘制烤肉酱,在口中经过碾压,细密地结合,融化在味蕾中,隐约散发着淡淡的红酒香——这正是烤肉酱的秘诀所在。值得一提的还有这道菜的配菜——采用澳洲土豆烘制的薯条,佐以特别调制的沙司酱,更使传统美式快餐的形式得以完整表达,这或许也是其收到纽约时报关注的原因之一。

马来西亚美食街的传统

徜徉在上世纪 70 年代建筑风格的美食街上,看着昔日的马来市井街头原貌呈现,殷勤好客的店主们早已备下拿手好菜等待挑剔的老饕们。置身于圣淘沙名胜世界的马来西亚美食街,仿佛亲临那个美食国度,地道滋味绕舌尖。

一直怀念在某家新加坡餐厅偶尝的一

狮城追击美食密码

新加坡,顶着“花园城市”的光环,招揽了马来人、印度人、华人等众多种族来此聚居,也让各类美食在此肆意繁衍。没有了语言的障碍,自由穿梭于狮城的每个角落寻访佳肴以滋养味蕾,从新加坡本岛搭乘地铁前往圣淘沙名胜世界,探索这个平静安详小岛中的美食密码。



极致奢华 别样新年

上海浦东嘉里大酒店隆重推出城中最奢华套房套餐,让宾客体验与众不同的农历新年。

售价为人民币 158 万元的套餐蕴含中国吉祥数字,寓意来年的好兆头。该套餐几乎涵盖了宾客庆贺新春的一切所需,包括入住面积达 168 平方米的上海总统套房两晚,百花亭团圆饭两桌(每桌 10 人),嘉里健身为期一年的家庭会籍(两位成人及一位孩童),价值人民币 20000 元的嘉里水疗礼品卡,价值人民币 20000 元的 The COOK·厨、The MEET·聚、The BREW·酿餐饮礼品卡,豪华轿车单程接送服务。作为套餐的点睛之笔,宾客还可开走一辆宝马 640i CA 豪华轿车(包含车牌及购置税)。宾客在体验奢华套餐的同时,还可尽享酒店提供的最好设施及服务。此套餐自即日起至 2 月 28 日有售。

如此奢华的体验自然不可能人人得享,即日起至 2 月 28 日,宾客还可选择在精致私人包厢中欢度新春,畅享百花亭献上的团圆饭午餐及晚餐套餐。套餐除了包含丰盛美食菜单之外,还提供软饮或开瓶费特价、主题鲜花装饰及免费停车位,售价为每桌人民币 4,888 起(需加收 15% 的服务费)。宾客若购买晚间套餐,可在私人包间内享受麻将娱乐时光。热销中的吉祥年糕是赠送亲朋好友的最佳选择,即日起至 2 月 14 日在 The COOK·厨有售,每盒售价为人民币 188 元。

晓爱

风水廷的奢享盛宴

中国人讲究风水,深受中国文化熏陶的新加坡自是不能免俗,这家位于赌场旁边的餐厅,索性以风水为名,讨个顺风顺水的好彩头。

一道龙王燕窝羹开启风水廷的美食盛宴,来自马来西亚的龙虾透着股海水的新鲜劲,配上金丝燕窝,熬煮两个小时,浓稠的汤汁在唇齿间慢慢游走,滋补养颜的功效自是不言而喻了。

象拔蚌是这里的宠儿,或炒,或煮,或煎,你可以对食材的烹饪方法选择一二。话说着,一道黑豆浆炒象拔蚌已上桌,摆在眼前的倒是像一幅艺术作品。新鲜翠绿的 7 根芦笋占据盘子,呈放射状,由中心向四周辐射,留出正当中的位置给主角。相比美国的象拔蚌略带腥味,加拿大的食材便没有这样的后顾之忧,用黑豆浆进行炒制之后,象拔蚌的嚼劲搭配上芦笋的爽口鲜嫩,油而不腻,完美融合。若想换个口味的話,也可采用白灼的烹饪方法,那便是另一番风味了。

龙虾自古便是不亲民的主,当遇到意面的时候,又会产生怎样奇妙的化学反应。一道龙虾意面粉墨登场,来自波士顿的大龙虾闪着傲人的油光,足以吸引眼球。由焖制的意面和豆芽,菌菇作为食材底料,将龙虾鲜味完美得烘托出来。鲜嫩的肉质,食材的巧心搭配,准备好刀叉,赶紧下手。此菜讲究的却是回味,余味袅袅,不绝于舌。



请您别忘了沪上“老克勒”食品——“泰昌”糕点

“泰昌”糕点,“老上海”十分熟悉。早在上世纪 40 年代,就凭借其浓厚欧美风味和产品精致时尚享誉上海滩,被称之为“老克勒”食品。在上世纪 50 年代至 70 年代间,又凭借其迎合大众口味和新品不断涌现而风靡中城市场,被俗称为“上海味道”。进入新世纪,经“泰昌”人大力实施“传承特色、激活记忆”,力创“中西并举、开拓创新”,“泰昌”糕点再续辉煌,不仅成功地将麻香鸡仔饼、桂花豆沙卷、小开口笑、百果大麻饼等传统老产品重组上市,并且还在产品开发创新、品质升级和品位提升上下功夫,成功地推出颇为 80、

90 后新生代和白领阶层青睐的华美经典的纯奶型、坚果类曲奇系列与味蕾美学的杏仁、蓝莓、核桃酥排等时尚精品糕点。如今的“泰昌”糕点,凭借选料考究、做工细巧、外观精致、香酥可口、奶香浓郁和华美经典之特色,和品质优良稳定、品味时尚经典、包装独具特色之特点,被越来越多的消费者所认可和欢喜。沪上首次斗茶大赛的指定茶食,便是由“泰昌”供应。如果你想尝一尝别有风味的糕点,欢迎前来“泰昌”各大门店选购。

阮鉴祥