

## 绅士风范 英式佳肴

众所周知，英国位于欧陆西侧的大西洋上，作为一个文化历史悠久的国家，在料理上保留了传统的饮食习惯及烹调技巧。因其独特的地理位置，英国美食对于海鲜类食材的烹饪有独到的方式，与此同时，对牛肉类食品的特别偏好，更使其烹制出来的牛肉成为英国人餐桌上的一道经典菜式。Alfie's Beijing 餐厅的主厨 Mr. Phillip Robinson 是位温和爽朗的英国绅士，由他亲自打理的皇牌经典菜式烤牛肉配约克郡布丁，精选澳大利亚安格斯牛肉，经多重香料的味浸后，经高中火的依次烤制，味道浓郁鲜明，搭配口感清新的芦笋，汁水四溢的番茄，除却多重的味觉感受，在视觉上亦是色彩纷呈的享受。提到英国菜，炸鱼薯条必是不可绕过的菜式。这道传统的英式经典美食在 Alfie's Beijing 无论从味道，或是摆盘均呈现出美妙的体验。选用口感更为鲜嫩地道的银鳕鱼，炸鱼身上洒着的黑白粉末则是分子技术的巧妙应用。三碟蘸酱分别是青豆泥、麦芽醋、挞挞酱，不同选择也会带来不同味觉感受。

英国人对下午茶的热衷与推崇令其成为了一种优雅自在的生活态度。两套经典的下午茶套餐中的司康饼绝对值得一试，搭配由主厨精选的上等奶油及引人食欲的果酱，除却浓浓的奶油香，还会透出几丝淡淡的清新香气。选择落座空中花园般延伸的露台绝对是下午茶的分之选，巧妙借助中庭采光，一角延伸至 Alfred Dunhill 品牌概念店的旋转楼梯，让视线在移步中不经意转向另一空间格局，多层次的视觉体验构造出别具一格的风趣景致。

## 大隐于市 粤食本味

传统粤菜的独到烹制方法，主张原汁原味，简单纯粹，将寻常菜式烹制出打动人的精妙滋味。新明园这处有私人食堂风格的餐厅则得益于从老板到主厨对传统的钟爱，成为粤菜本味的绝佳诠释之处，并在有了烹得一手传统上佳粤菜的大厨及采选绝佳食材的途径之后，将传统美味与更多真爱粤食之人分享。

木质雕花小飞檐门斗，门口造型可喜、身量夸张的塑像，几乎与路边景致融为一体。步入其间，大幅面的水墨画将传统质朴的韵味在空间中延展开来。错落有致的鸟笼营造出浮动轻盈的感觉，几处大小不一的包厢则通过艳丽的墙面创造出惊喜而跳跃的视觉效果，不同材质却互相呼应的艺术元素将整体空间自然串联，营造出看似形散，实则意聚的意境。

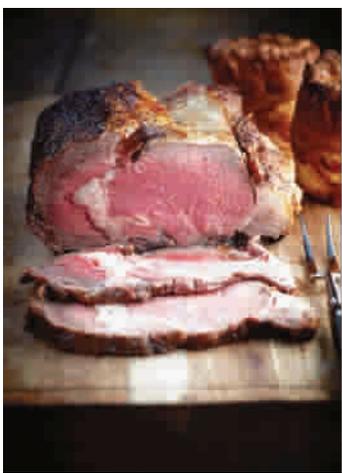
新明园两张餐单，一张主菜，一张点心单，简单的素白压纹纸，不配图，不配原料解析，没有花俏的名头来博眼球，菜品简单质朴。先来一盘“西洋菜煲猪展汤”，完全按照传统粤菜方式来煲，枣肉色的汤汁清亮亮。凑近一闻，浓郁的香气盘绕在汤盖里，西洋菜和猪展肉早已煲得绵软，食材的味道早已溶入汤中。几乎每桌都有的“明园招牌脆皮鸡”，金黄的色泽带出了脆皮的质感，似乎能看得到脆皮表层正在蒸腾出的热气。丝丝缕缕若有若无的香气，油香、肉香、蒜香，尚未入口，便已滋味满盈。用餐之时有幸遇到与熟客打招呼的主厨辉哥，闲聊得知这里的每一道菜，都绝对出自他一人之手，绝不假手他人。一是因为辉哥自己对于出品的品质把关极严，严苛地坚守着餐厅作为“私家食堂”时的标准；二是因为自己也是个“厨痴”，对粤菜的着迷和厨艺上的追求都是他每日生活的乐趣。要说新明园的招牌菜，其实没有主次之分，道道都是招牌菜。如果味蕾真的承载着一文化，那么这种文化或许就是一种找到知己的感觉吧。



# 北京新滋味

李小娟/文 摄影

生活总要有些乐趣，若能在短短几日的旅途遍尝几处极具特色的餐厅，领略各式样来自不同国度的奇妙食材所带来的味蕾体验，则绝对算是最令人愉悦的乐事。英伦的经典风范、粤菜的传统纯粹、日料的精致舒适、泰式的异域风韵，不同国家风格迥异的菜系在某种程度上代表着这个国度的独有风情。一趟奔赴京城的寻味之旅，一次犒赏舌尖的乐趣之行。



## 胡同深处 和风美味

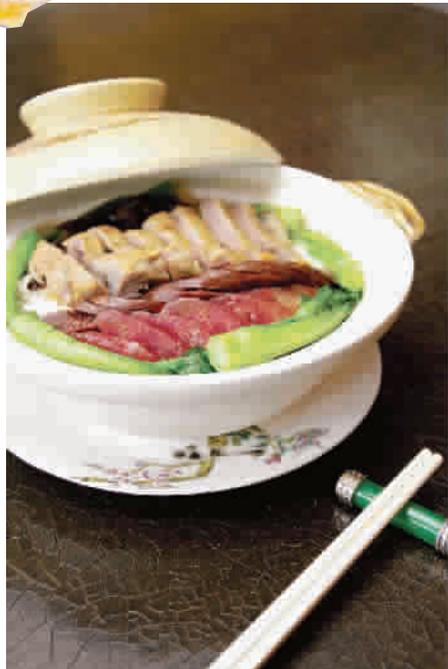
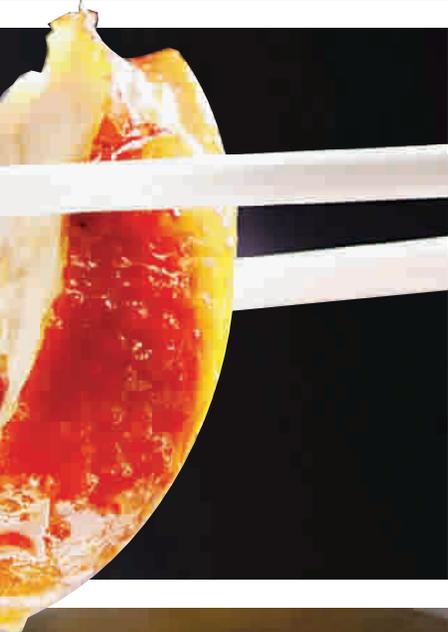
炉端烧源于日本宫城县仙台，风行北海道的且逐渐成为阶级身份的象征，其灵魂可用“鲜”一字概括。围炉而坐，呈现在眼前的是空运而至的顶级海产品与有机蔬食，缤纷的色彩填满整个桌台。鲜活鱼贝、精选肉菜、食令瓜果被主厨随手拈来，放在偌大的方形敞口式火炉上烧烤，略等片刻便变成滋滋作响、令人食指大动的美食。据伊藤餐厅主厨黄嘉乐介绍，日式炉端烧大多采用盐烧，以力求保留材料原始的色泽、形状与味道，并利用食材自身的油脂，令鱼贝呈现出皮香肉嫩的口感。所以海盐的挑选与运用便成为成就炉端烧的另一关键所在。精心挑选的几十种天然海盐搭配不同食材，将由恰到火候升腾出的新鲜食材调配出不同腔调。

用餐的过程颇具仪式感，每一种被烹制的食材都会由主厨高喊出名称，并由木船桨递送至食客面前。一条北海道喜知次用精美瓷器盛上桌，少许柠檬为点缀，亮红脆香的鱼皮，粉白鲜嫩的肉质，散发出海盐与柠檬交融的香气，当属一场视觉与味蕾的盛宴。而和牛亦是炉端烧中不可或缺的角色，无论是串烧还是整块儿烧烤后切小块儿食用，都具有难以抵御的鲜美滋味。热衷果蔬者不妨尝试凤梨或榴莲，独有的酸甜夹杂烘烤的味道，让人回味无穷。除了品类纷繁的炉端烧及铁板烧，各色刺身寿司的烹饪也被厨师驾驭得游刃有余，让您的口味得到多样化满足。

室外夜风中随风而动的日式灯笼，室内色彩清逸且风格浓郁的格调，叠加上日式餐厅独有的惬意与温馨感受。大快朵颐之余再呷上一口大吟酿，仿佛对人生最好的告慰。

## 宫廷泰味 贵族风范

很多人对泰餐的印象就是极端的酸、甜和辣。这种重口味的料理方式确实是很多人对泰餐又爱又恨的原因之一，爱它别具一格的风味，又恨它极端浓烈的口味。但在 Patara，这种极端的滋味在大厨经过创新的菜式中得到了很好的改善，你依然可以尝到完全属于泰式料理的特别味道，但会觉得这里的菜品特别容易适应口味，酸辣、酸甜、甜辣，几种泰餐的味道气质彼此融合，互相激发出自己的特色，同时将主要食材的滋味充分展现。招牌头盘的青苹果木瓜色拉，纤细多汁的青苹果丝配合青红彩椒、嫩洋葱末以及香酥的腰果，整道沙拉味道爽口而不乖张，清新酸甜的地道泰式开胃菜。品泰餐时一定要尝尝咖喱，招牌菜式黄咖喱牛肉，在铜质器皿的映衬下，呈现出极具诱人的色泽。精致铜锅里，由椰浆、咖喱以及罗勒等香草调制的咖喱汤汁，浸润着嫩滑牛肉，连汤带肉用铜勺舀起浇在松软又劲道的泰国长粒香米饭上，令人满足的泰味香气顷刻弥散在口中。而清蒸柠檬鲈鱼则选用薄荷、蒜末、柠檬等香料去淡水鱼特有的土腥气，雪白鲜嫩的鱼肉在蘸水中变得更加美味。最后佐以经泰厨精心烹饪的空心菜，融合了咖喱相对强烈的质感。



## 尊享顶级美食与国际名品 奢华时尚下午茶在半岛

你能想到的最奢华的享用下午茶并采购名品设计的终极目的地不在彼岸，就在上海半岛酒店。

现在，你将能够在一个新颖别致的地方，亲身体验周末双重喜悦。即日起每个周六和周日，半岛酒店精品廊正式推出著名的半岛下午茶，在普拉达·拉夫·劳伦、Lora Piana、阿玛尼、玳美雅、范思哲和乔治·阿玛尼等国际知名奢侈品品牌的环绕下，款款享用奢华时尚下午茶。

奢华时尚下午茶可提供两个特制菜单，即传统下午茶和具有季节性的春季花香下午茶，另外还可

有零点菜单可选。在品牌簇拥的半岛精品廊安心享用与酒店大堂茶座同样极受欢迎的下午茶一样，这里也有美味的甜点，可口的食物，顶级的服务，洁净的桌布，分层的银盘，以及进口柏图名瓷餐具和精美的银器。除享用奢华的下午茶外，这里的客人还可在下午2点至6点，现场聆听钢琴家弹奏的轻快美妙的旋律。在接下来的时间里，在这里还能够欣赏到品牌订制时

装秀，参加精品廊特别活动，并享用下午茶品牌商品。

传统下午茶菜单的特色美味甜点，一应俱全，具有时令特色的春季花香下午茶菜单运用时令食材，令春天气息回归。半岛精品廊的周末菜单零点下午茶菜单还可提供下午茶三明治、精选下午茶松饼和甜品，以及半岛三明治和半岛雪蟹沙拉。周末，与春天来个奢华约会吧。  
苗凤

