



新民晚报
2019年
4月12日
星期五

味道

买手

影音

流连

潮店

格调

悦动

视觉设计
本期编辑
季斌

申之魅

500 西餐厅 赏落日河景

一艘小船悠悠驶过苏河湾,打破了苏州河的平静。夕阳落在河面上波光粼粼,两岸的垂柳随风摇摆,不时轻点水面,老人们沿着河堤边走边聊着各类家常。初夏的月色里,两岸的各式老建筑早已成为潮流地标,忙碌了一天的时尚达人纷纷汇聚在这里开启了摩登生活。苏河湾,曾经船来船往的热闹繁华地带,早已退去了往昔的烟火气,唯独不变的是那日益深厚的文化积淀。

这个世界永远找不到两家相同的英迪格酒店,艺术与文化同样如此。善于营造文艺小清新氛围的英迪格,一改往日风格,选址苏河湾,以苏河湾的历史及人文故事为衬托,打造了世界上顶级精品酒店——静安英迪格酒店。通过融合银幕光影艺术元素的海派文化设计,集合中西文化的精粹,塑造了集电影、艺术、人文于一体的时尚旅居

空间。走进静安英迪格酒店,第一印象就是惊艳。满眼的电影元素,大小 LED 屏中不断播放着经典的电影画面,在暗色背景下视觉效果强烈的明星丝网印刷挂画,画上了大量的水钻,明星感十足的光影空间,仿佛穿梭电影片场的光影空间,完美融合了现代设计观念和上海海派文化气息,与坐落四周的高端艺术品成为时尚潮人聚集打卡的新地标。

酒店在设计上充分考虑了上海的城市元素,由于距离火车站并不远,为了致敬中国第一条铁路,酒店公共区域随处可见的墨绿色的墙壁,与中国经典的铁路列车色彩呼应,就是向中国铁路致敬,与无处不在的古铜色装饰,碰撞出极致的华丽,仿佛一脚迈入如梦似幻的旧日时光。

天气开始转暖,空气中多了些的燥热,好处是夕阳落得更晚一些。经过大堂坐电梯来到位于 18 层的 500 西餐厅及酒吧,门厅处依旧是墨绿色的装修,门口硕大的 500 标志让人印象深刻,当然还有那无处不在的丝网印刷画。转过门厅,瞬间眼前一亮,夕阳毫不吝啬地洒在了整个 500 餐厅的每个角落,把餐厅照得红红的,哪怕什么都不做,选择一个朝西的沿窗座,让余晖落在自己身上,静静地看着夕阳渐渐隐匿在远处的高楼之后。

夕阳落下,天暗了下来,苏州河畔的灯光却越发明亮了起来,没有黄浦江霓虹那么张扬闪烁,却似江南人特有的含蓄,灯光蜿蜒曲折通往远方,隐隐绰绰,摇摇曳曳。

此时无声胜有声,坐在 500 西餐厅静静地品上一口美食方才是惬意的生活。

陈骏

西餐厅化身“音乐厅”

苏河湾是苏州河上一道绝美弧线,静安英迪格则是这道弧线上的绝美“焦点”,500 西餐厅则是这焦点上的亮点。

优雅序曲 橄榄油黑醋

甫一落座,服务员端上了餐前面包,边上是黑醋橄榄油蘸料,西班牙和意大利风格的结合。橄榄油包围着黑醋,烤的酥软的面包蘸上这橄榄油黑醋,先是淡淡的果香味,而后是黑醋的微酸,两者互相刺激着口腔和鼻腔,沉睡的味蕾瞬间被唤醒。

拉开序幕 花菜培根汤

地道的西餐由一道汤开始,花菜培根汤用的是最简单的花菜、培根、奶油、洋葱。先将洋葱和花菜入锅炒掉水分,洋葱的香味和花菜的清甜才能被最大限度的激发,这个过程需要 45 分钟,不能太焦也不能太湿。炒干后的食材加入培根等继续炖煮半小时,打成浓汤后滴上几滴特制的葱油。奶白的汤底点缀着翠绿的葱油,特别清新,一定要慢慢品,才能够品尝出清新和温暖。

精彩前奏 藜麦虾色拉

如果说一道汤让你感觉到惊艳,那么色拉的好坏会让你感觉到厨师的用心。满满一盘缤纷色

拉,有来自比利时的白、紫两色的玉兰菜以及红色的蜜豆、粮食之母“藜麦”,伴随着主厨特别调制的香橙醋,两只剥了虾壳的智利大海虾裹挟着柠檬皮和芝士静静地卧在蔬菜的上方,五颜六色,缤纷好看。

智利海虾已经挑去了沙线,可以直接大快朵颐,伴着柠檬和芝士一同吃下,细细咀嚼虾肉甜味十足,清新的柠檬味充满口腔,回味又是淡淡的奶味。

完美乐章 享牛排本味

所有的准备都为了明星的出现,那么这里的主菜绝对不会让你失望。澳大利亚谷饲 100 天的和牛,三成的熟度,表面带着焦黑的烤纹,端上桌时弥漫着一股浓浓诱惑的肉香。用刀尖稍微用力即可切开牛肉,肉质异常松软。除了薄薄的边熟透之外,其余肉质呈红润亮泽,吸睛的同时让人胃口大开。

肉质细腻,口感极佳,醒过的牛排,肉汁被充分锁住,边咀嚼边溢出,肉香味洋溢在口腔内,周围少许肥肉,不太油腻却异常细腻滑润。服务员会为你加上现磨的胡椒,立即把牛肉味升华到极点,能明显地感觉到一股浓浓牛油的味道。与其他牛排比起来,口感更加的细腻,让你的舌头体会一种奇特的美妙之感。

最后,一份水果配上一份蓝莓蛋糕,作为谢幕。走进 500 西餐厅就像走进了音乐厅,一个顶级的厨师,就是一个音乐家,完美的指挥着整个过程,让食材与技艺最完美地呈现在食客的面前,500 西餐厅,就是这样一个充满“音乐家”的地方,你准备好了吗?

东马

厨之神

Vincent Song 西餐主厨

25 年前,Vincent Song 开始了他的烹饪生涯,先后任职宁波万豪酒店、上海外滩英迪格酒店。在各种风格的



餐厅工作,他习惯在餐厅走动与客人互动,了解他们的喜好。也会竭力在中国与海外寻找最为顶级的食材。作为西餐主厨,他曾多次前往澳大利亚寻找优质牛排原材料。为了进一步提高宾客的用餐乐趣,他在食物的装盘上也颇具心思,还从全球引进一系列手工制造的牛排刀,顶级的牛排刀将减少牛排汁水的流失,将最好的口感带给食客。

相较于其他主厨的性格含蓄内向,Vincent Song 则显然热情不少,或许这和他之前的经历有关,他会耐心地跟你解释菜肴的制作过程和食材产地,会跟业内专家认真交流烹饪技法并不断尝试,会跟食客交流餐后感受,听取意见后总结并进行改良,始终将做出顶级料理作为自己的目标,而这份热情依旧持续着。



邂逅英式下午茶

穿过 500 西餐厅的中庭,拾级而上,就是位于 19 楼的 500 酒吧。浅啜一杯英国红茶,品味一下正宗的英式点心,会让你沉醉在繁华都市的浮华中不能自拔。

坐在 500 酒吧,刚好可以看到苏州河畔的风景。在这里,你感受到的不是激情、劲爆,而是远离城市喧嚣的舒适、安逸。在这里,你可以舒展全身,感受慢生活带来的趣味。把一幅浪漫的情调勾勒得淋漓尽致。新鲜烘焙的蛋糕、精美的马卡龙和精致的各式甜点,还有香醇咖啡、茶和饮料可供选择。幻想着时针绕转到下午三四点,阳光把世界装饰成梦幻的水晶城,铺着印花台布的桌上摆放着精致的茶点,悠闲度过一个迷人的下午。

此刻的上海,喧嚣是别人的,近处是悠扬的音乐和绝佳的环境,就这样静静听歌,喝着下午茶,享受午后。

乔其

荐好吃

500 Restaurant & Bar

裕通路 28 号
静安英迪格酒店 18 层
52539988

JW's 加州扒房

南京西路 399 号
JW 万豪酒店 40 楼(近黄陂北路)
53594969-6455

光明 BRIGHT919

(西藏北路店)
西藏北路 191 号
52956717

