

# 8店共庆10周年 “鸭王”七大惠客总有您的份

文/丁汀

盛夏7月, 恰逢“鸭王餐饮集团”盛典庆祝徐汇店建店十周年, 麾下在沪8家店共推七大惠客措施, 令新老客无不欢欣鼓舞:

1. 7月17—19日的3天内, “鸭王”百万让利——“烤鸭吃一只送一只”。凡在任意门店堂吃一只烤鸭, 即可免费获赠价值138元标准烤鸭券一张(限堂吃)。

2. 如您恰逢7月17日生日, 可享受全单7.7折优惠(限一桌)! 敬请寿星们勿忘身份证或出生证等有效证件。

3. 鸭王“一卡通”积分开始兑现: 凡2012年7月、8月持“鸭王”一卡通在任意门店消费, 便可将有积分的2%作为现金在当日消费时一次性兑现消费(7月20-8月31日)。

4. 凡7月17日当天在任意门店用餐的食客, 每桌可获赠精美雨伞一把。

5. 同时推出3款非常适合白领的精美套餐, 价格为125—258元不等; 还有2款分别是68元、118元的午市超值套餐, 共襄10周年大庆, 机会难得。

6. 7月17日晚, 徐汇店隆重举行“鸭王烤鸭身份证”第20期开奖仪式。

7. 即日起, 凭大众点评会员卡到各门店用餐享受8折优惠(烤鸭、酒水、特价菜、午市套餐除外)。

林林总总的“鸭王”惠客举措, 归根到底, 是“鸭王”十年来迅速发展的底气和信心所在。沪上餐界, 开满十年者当属业界佼佼者。这一路走来, 渗透着“鸭王餐饮集团”高层决策者多少心血和智慧; 如今, “鸭王”无愧于“上海名牌”、“中华餐饮名店”、“上海市著名商标”、“上海世博会园区服务保障先进集体”、“上海市文明单位”等荣誉桂冠。在市民日常饮食活动中已然是不可或缺的首选; 尤其是夏天、中秋佳节吃鸭的习俗, 更使各



上海名牌企业 上海市文明单位

家门店座无虚席; 烤鸭外卖排队已非新闻。“鸭王”烤鸭的色、香、味, 在市民中口碑相传, 魅力无穷!

面对食品安全, “鸭王”管理层掷地有声: “怎么重视都不过分!” 据悉, “鸭王集团”专门斥巨资改建北京鸭厂, 让每只鸭子都有了身份证; 并启用卫星定位系统全程跟踪质量, 有效掌控饲养、加工、检疫甚至孵化的批次、出雏日期等详情。由此, “鸭王”每只烤鸭的食用安全和质量都得到了极大保障。

“鸭王”拥有众多享誉沪上的中国名菜和上海名菜: 雀巢鸭宝、火爆鸭心、芥末鸭掌……还有盐水鸭肝、酱汁鸭舌、美极鸭下巴等, 且时时翻新口味。

有口皆碑的品质、精湛出众的技艺曾令其烤鸭进驻“世博园”, 接待数百世界名流、政府宴请和王公百姓, 从而走向世界餐桌。据统计, 10年来已有数亿人次品尝过“鸭王”的美味佳肴。

“鸭王”直营连锁店一览

“鸭王”统一订餐电话: 021-62997777

徐汇店: 天钥桥路20号(西亚宾馆2楼) 64649169

淮海店: 淮海中路786号4楼 54045799

南方店: 沪闵路7388号(南方商城5楼) 64126777

江宁店: 江宁路77号1楼 62711717

虹口店: 四川北路东泰休闲广场3楼 65876917

虹桥店: 娄山关路85号1楼 62782351

安亭店: 安亭镇新源路569-571号 69571778

南京路店: 南京东路358号(近河南南路) 33310919



# 舌尖上“何派川菜”

文/之江

日前收到一条“橄榄美食播报”: “孔家花园何派川菜蜀腩白切肉颠覆舌尖感受, 何记香酥鸭曾得国民党元老于佑任盛赞, 食神江礼盼为你推荐”。

江老师推荐的孔家花园是新开张的“孔家花园私家菜”, 在分店除了可以吃到与总店一样的经典孔家菜, 还可以吃到总店没有的“何派川菜”。

■ 张爱玲喜欢的川菜

作为分店的孔家花园(私家菜)延续着总店的灵魂: “吃出故事, 吃出文化”。以做本帮菜官府菜出名的孔家花园, 既然做川菜, 于是出手不凡, 居然请出四十年代名震上海的“何派川菜”创始人何其坤的嫡传弟子, 如今已七十五岁高龄的中国烹饪大师李兴福为技术总监, 让老上海的“何派川菜”走出历史, 昨日重现。

■ “何派川菜”什么来头?

电影《色戒》开头与张爱玲小说的开头一样, 几个太太在打麻将。易太太说: “昨天我们到蜀腩去, 麦太太没去过”。结尾与开头呼应: “还是蜀腩——昨天太太没去”。蜀腩就是当年风靡上海滩的蜀腩川菜社, 而“何派川菜”的创始人何其坤便是蜀腩川菜社的掌门人。

三四十年的上海滩, 八大派菜系齐聚上海。川菜的麻辣一般上海人难以接受。开在广西路上的蜀腩川菜社大厨何其坤变川菜为轻麻辣却甜酸咸鲜香齐全, 再加刀工细用料精, 令川菜的“百菜百味, 一菜一格”登峰造极。“何派川菜”就此成名。后来统称在上海经营的改良川菜为海派川菜, 其始祖便是何其坤的“何派川菜”, 就自成体系而言, 无人能出其右。

“何派川菜”成功后风靡上海。蜀腩川菜社达官贵人云集, 一席难求。张爱玲在她的



小说里多次提到蜀腩, 《色戒》是张爱玲写了多少年的一部小说, 她却不忘以谈“蜀腩”为小说始终, 可见蜀腩在当年上海的地位, 也可见张爱玲对蜀腩的喜爱。

■ 张学友说“太好吃了”

李兴福大师的“何派川菜”曾倾倒了包括张学友在内的一大批香港明星。在酒家走廊里, 挂着他与张学友的合影, 照片上有张学友的亲笔题字“太好吃了”。

“何派川菜”与“四川的川菜”到底有何不同, 到孔家花园(私家菜)尝过之后, 才算真正理解张学友为何感到“何派川菜”“太好吃了”!

蜀腩回锅肉、蜀腩粉蒸牛肉麻辣微辣, 令人舌尖一新。川东霸王肘窝在一堆干辣椒里激情十足, 入口只觉肉质酥烂, 浓香微辣, 过瘾非常。家常大乌参、干烧大明虾的酸甜鲜辣其妙无比, 更为一绝的是一鸭二吃, 独门回锅鸭片与鸭汤堪称绝配。几近绝版的名菜软兜带粉, 久闻其名。至此才现真身的将军过桥, 用十四种味道合成的冷盆怪味鸡和只闻其名的珊瑚白菜, 也都从怀旧照片一变成现实。

■ 如华尔兹舞步般优雅的川菜

“在浮躁的日子里, 川菜也变得浮躁, 一片红满嘴辣很多人以为这就是川菜”。孔家花园老总说, “我们上何派川菜从历史中, 从张爱玲的小说中走出来, 是想让爱美食的朋友品味一下老上海吃的艺术, 百菜百味的川菜, 其实也有如当年百乐门里华尔兹的优雅舞步。”

为庆祝新店开张, 孔家花园(私家菜)特举办“何派川菜品鉴会”。即日起至7月30日, 所有消费全单7.8折。

地址: 肇嘉浜路212号(陕西南路口)明珠大饭店三楼

订位热线: 021-54201767

# 历经160年品质不变

传承五代的日料家族老铺“一宝”

文/甘璐

名镇关西的百年老铺“一宝”, 从大阪这样一个“民以食为天”的商业大都市创立品牌至今, 历经160年, 五代人的不断改进和努力, 形成了以天妇罗为主的名贵日式怀石料理, 在上流人士和商界精英中享有盛名, 2009起, 日本总店连续三年获得「米其林一星」称号。

“一宝”在全球共经营着6家店铺, 除总店外, 另有大阪3家和东京银座1家, 2010年9月, 第五代传人关丰一郎带着宣扬日本传统文化, 传承关氏家族事业的愿望, 一宝日本料理在上海环球金融中心开张运营。开业至今, 关丰一郎既为店长也是主厨, 亲自挑选食材制作烹饪, 所有蘸料都自行调配, “一宝”的菜品之所能历经百余年而不改其味, 秘诀就在这里。不同于一两百元畅吃的日式大众料理和规模化经营的连锁加盟店, “一宝”所追求的, 就是这种高端精致的小众路线, 只服务最懂得品味和享受的客人, 因而也不会批量化复制。

许多游历或旅居日本的国际人士都会有这样一种感觉, 在日本当地吃到的料理和在本地吃到的感觉完全不同。无论是烹饪的方式、菜品的精致、食物的口感, 都与正宗日料有着天壤之别。为了保证这种口味的地道与纯粹, “一宝”从食材选择上就特别讲究。所有菜肴都以当季时令海鲜、山珍野菜为原



材料, 清汤则以天然水、优质海带和上等柴鱼片熬制而成, 主菜天妇罗采用日清特选红花油精心炸制, 它富含的高油酸往往能使食物保持口感清爽不油腻, 享用这道菜的过程如同欣赏一场精美的艺术, 在情调温馨的日式包间内, 一个锅子盛满了香满四溢的红花油, 客人边看厨师炸制边享用美食, 再辅以柠檬汁和海盐调配的独门秘制蘸料, 绝对堪称视觉与味觉的双重华丽旅行。

健康、清淡、口感独特的关氏风格料理, 俘获了一代又一代最擅长品味的饕客的心, 从各国首脑到社会名流, 虽从未重金宣传推广, 但口碑在上层人士中自有传扬。上至前美国总统克林顿, 下至好莱坞明星, 许多耳熟能详的重量级人物都频繁光顾。

“一宝”在上海开业以来, 迅速吸引了众多以环球金融中心及周边写字楼为主的高端商务客人, 白天午间时段的套餐和晚上的天妇罗御膳尤其受欢迎, 靠着口碑相传, 名声愈来愈甚。来“一宝”就餐, 与口味同样重要的是一流的服务, 这里以其装修典雅的日式氛围, 形如艺术的精致器皿, 身着传统和服的温柔服务生, 静候着每一位尊贵客人的到来。

地址: 浦东新区世纪大道100号环球金融中心3楼(近东泰路)

预约电话: 021-68777118

网址: www.ippon.cn

# 洋房里的家常味道

上海过去的租界历史给此地留下了精彩的建筑物——洋房, 几层楼高的洋房拥有厚实的木质楼梯、落地窗和阳台, 还有前、后院子与高大的梧桐树, 这种优越的居住条件是普通上海百姓心中的一个梦。

也因此, 近年来开设的一系列洋房餐厅都以其优越的地理位置和昂贵的价格成为上海餐饮界瞩目的对象。洋房餐厅的价格一定就很贵? 笔者不以为然, 复兴汇就是一个优秀的反例。

坐落徐家汇艺术馆旁边的复兴汇, 不仅有着宽敞的花园露台, 更将老洋房原本的格局完全保留。坐在三楼、四楼的包房中, 真有昔日大户人家的风范, 而在此地消费, 人均却只有120元左右。

复兴汇主打上海菜, 像老上海熏鱼、红烧肉、清炒野生鳝丝、上海腌笃鲜砂锅等耳熟能详的代表菜式这里都有。主理厨房的

姜师傅做上海菜已经有近30年的经验, 对上海菜的把握和理解都很有自己的一套。像这里的清炒野生鳝丝, 鳝丝鲜美有弹性, 用料足, 又舍得放油, 上桌时还能听到热油吱吱的声响。老上海熏鱼也是食客必点的菜品, 熏鱼外脆内嫩, 酱汁是浓郁的咸甜复合味, 一吃难忘。其余的代表菜品还有老上海糖糕、清炒龙井虾仁、焗烧大黄鱼、香葱菜饭糕等。总的来说, 复兴汇的菜式有着亲切的家常味, 但摆盘又很精致, 餐厅的地理位置优越, 细节和服务又相当到位, 感觉就像躺在情人的怀里吃着太太做的菜, 从里到外都很“色一”。

营业时间  
早11:00 - 晚10:00

地址  
徐汇区复兴中路1479号  
(近淮海中路路口)

预订电话  
6433 6955

