第三道：烤鹅肝韩式拌饭

店名：CHI-Q
价格：118元
地址：黄浦区中山东一路3号外滩3号2楼

CHI-Q的名字源于泡菜Kimchi的缩写“chi”以及代表烧烤barbeque的“Q”。由此可见泡菜和烧烤在菜单中所扮演的重要角色。不过，除了自制泡菜和韩式烧烤外，菜单的设计还融入了法式料理的概念。CHI-Q推出的烤鹅肝韩式拌饭就是韩流与法风的绝妙搭配。鲜嫩入味的鹅肝搭上石锅拌饭，让人不禁惊叹饭里的鹅肝原来会那么好吃。

第四道：台湾肉燥饭

店名：悦·6
价格：88元
地址：中山东一路6号外滩6号3楼B座(近广东路)

悦·6位于外滩6号的三楼，主打Fusion风的餐厅酒廊，混搭的元素运用得恰到好处。入夜后餐厅的灯光音乐与外滩迷人的夜景交织，甚是迷人。悦·6的肉燥饭是一道来自台南的平民小食，不同于台湾北部的“卤肉饭”，肉燥饭用的是碎绞肉，搭配上香味四溢的卤汁，肉的口感更为细腻和醇厚。再搭配着清新爽口的泡菜和鲜嫩的溏心蛋，简直难以想象高大上的外滩竟然也有如此平易近人的一面。

第五道：海鲜墨鱼饭

饭点：Oyster Kitchen生蚝厨房
价格：98元
坐标：徐汇区永嘉路479号

隐身在永嘉路绿荫路上的Oyster Kitchen，环境优雅，以黑白为主的色调设计，简约大气。餐厅主打生蚝，空运来自法国、澳大利亚、美国、新西兰、加拿大、南非等地的新鲜优质生蚝，品种多达20多种。其中，最迷人的大概就是这碗海鲜墨鱼汁饭，传统地道的西班牙夹生饭口感独特，厚厚的米粒很有嚼头。米饭中加入意式腌肉，搭配新鲜鱿鱼和带子，再拌入浓郁的墨鱼酱汁，有着让人难以自持的鲜香，也难怪是这里的招牌菜式。