



2012.
12.18

1449
17

圣诞专辑

异国风情

浦东新区陆家嘴西路168号正大广场GF50单元
圣诞套餐 (288元only for food)

MATTO是一个不错的地方, 浦东江滨, 闹中取静。一进门, 你便看见里面一个巨大的铁皮炉, 炉膛内燃着鲜艳的火苗, 厨师娴熟地将你刚刚点的匹萨用大铁铲送入炉膛, 香味夹杂着暖暖的味道飘逸开来。

MATTO之所以出名, 还因为这里的主厨Enzo Carbone是一位意大利帅哥, 他14岁就精通烹饪那不勒斯小菜, 简直神童一枚。今年圣诞, 意大利帅哥钦定了一套那不勒斯特色的圣诞大餐, 从肉类到海鲜一应俱全。

这个圣诞之夜, 伴着温暖的炉火, 是不是很独特的感受呢?

意大利烤炉营造暖暖温馨



豪厨惊艳

地址: 黄浦区福州路666号金陵海欣大厦2楼

很多人吃遍大小餐馆, 号称“吃货”, 但恐怕很少人面对着服务生端上来的美食久久欣赏, 舍不得下口。这些美味又美丽的菜式, 通常我们在小说或照片里见到, 真的上桌, 那一定给她一个惊喜。

而这个圣诞, 上海的米其林厨师们似乎约定了, 要给那些恋人们只属于他们自己的圣诞一份绝色美食。

豪厨是一家我们并不陌生的餐馆, 从香港到上海, 米其林厨师温志豪已经让上海的白领们折服, 南丹东路店的那一份龙虾泡饭名动一时, 把泡饭做出分明的层次感, 绝对体现米其林厨师的功底。

今年, 豪厨在福州路开了新店, 虽然对豪哥的技术信心满满, 但当温大厨把他尝试的新菜端上桌的时候, 大家还是惊呼了一声: 这哪里是菜, 简直就是工艺品, 像奢侈品商场门口那惟妙惟肖的圣诞装置。一道温室鲜茄焗鲍鱼, 鲜红的番茄, 斜斜地插一只完整的小鲍鱼, 一支绿柳在盘子上弯弯曲曲地卧着, 红绿相映, 活脱脱地就是圣诞画。切开尝尝, 中餐里夹杂一些西餐的味道, 清新爽口。

芹菜香干配蟹脚, 将一道典型的西菜, 改用中国药芹, 还特意加进几条香干, 盛在玻璃杯里, 这哪里是菜, 简直就是花卉小品啊。



小店温馨

地址: 徐汇区,安福路23号,近常熟路

圣诞节套餐 (188元/人)

冬天的节日, 总要有一些温暖的色彩。小时候看童话书, 最向往的就是门外下着鹅毛大雪, 屋里, 壁炉里炉火熊熊。圣诞的时刻, 是不是特别想着这一炉红彤彤的火呢?

这家在安福路上的店叫Italian KITCHEN 26。这里, 更像是串门走到了邻家: 小小的桌子, 小小的走廊, 小小的分割空间。小小的烤炉, 炉身用红色陶瓷片贴起, 映衬着炉内红色的火焰, 倒也好看, 远远望去更像童话故事。吃食也更加随便一点, 意面啦, 小食啦都有, 暗暗的灯光, 幽静的环境, 闪闪明灭着的炉火, 两人世界似乎很合适。

圣诞之夜, 窗外寒风凛冽, 屋内炉火熊熊, 温暖如春, 吃着金枪鱼汤或者海鲜意面, 你还迈得开腿吗?

★提前预约, 说明为Shanghai WOW会员有更多优惠。

SHARISHARI艺术

地址: 徐汇区永嘉路630号,近乌鲁木齐南路
圣诞双人套餐 (780元/23日、24日、25日)

花园洋房日料店SHARI, 也动用了公司米其林厨师, 设计了精致的小品菜。同样的番茄, 他们家的西红柿, 将鳄梨、土豆、鲜虾包裹在西红柿中, 把水果、海鲜、蔬菜的鲜味融合到极致。黑色的盘子, 鲜红的番茄, 飘落点点樱花。

一道寿司, 被命名为樱花卷, 大厨将日本樱花之都的美誉精彩呈现于定制的日式餐盘上, 法式特制酱汁附带抹茶盐调味, 带来缤纷的视觉效果和丰富口感。

想象一下, 当你和她相对而坐, 大厨的杰作端上桌来, 美味之外, 春色无边……

★提前预约, 说明为Shanghai WOW会员有更多优惠。



HAVEN的法式浪漫

地址: 中山南路1029号幸福码头3号楼HAVEN

上海首家哥特式顶级餐厅里的圣诞法式大餐, HAVEN, 这家坐落在外滩幸福码头里, 神秘的古堡在美好的节日里再次对公众开放, 作为上海唯一一家哥特与现代风格巧妙结合的高级餐厅, 这个圣诞绝对值得一去。行政总厨亲自烹饪的圣诞节大餐自然是不能够错过的美味: 新鲜澳带刺身佐新鲜黑松露, 香烤帕玛森干酪; 法式鹅肝冻佐原生蔓越莓; 法式龙虾汤佐奶油香煎龙虾; 炉烤澳洲菲力佐香烤防风根, 浓滑薯泥; 家乡青苹果派佐手制椰香鲜奶油……光听着这些名字就让人垂涎欲滴。除此之外, 全球不到200位荣誉的驻店御用chaine des Rotisseurs Sommelier侍酒师TONY CHANG所提供的侍酒服务, 更是会让这顿圣诞晚餐显得更加温馨与难忘。更加难得的是, HAVEN每日限量30位, 超级私密, 超级VIP。除了美食之外, 还会得到圣诞节精美礼物和跨年派对免费入场券哦。

