



ONE 圣诞·大餐

美轮美奂，至极至爽，浓情浓意……

这个圣诞有这样一餐美味，只属于你，属于和你共度的那一个。爽到极致，或者浓情到极致的美食方案，让彼此更相互依偎。美好的时光被停留，定格在那一刻。

Sumptuous meal

致爽至极品大餐

圣诞节晚上，一定有一顿大餐哦。开一瓶红酒，听着悠悠的音乐……有江景的陪伴，还有心有灵犀的他或她？

■文 | 颖婕 ■图 | 资料



花园饭店，当怀旧遇见摩登

地址：茂名北路55号

花园饭店作为老牌的酒店，一直是老饕们梦寐以求的美食之地。位于花园饭店老建筑部分的玫瑰咖啡厅将老上海的古典怀旧与现代咖啡厅的轻快简约完美融合。极致丰盛的自助大餐，平和温馨的圣诞颂歌，绝对让人难忘。圣诞餐价格中已经包含了服务费，更加可爱。



澳派牛排——好味

地址：徐家汇路618号日月光广场1楼-F15

这是一家正宗来自美国的牛排馆。地球人都知道，老美对牛排是情有独钟的。这家牛排馆号称牛排爱好者的乐园。20多年的时间里，在20多个国家开设了超过1000家连锁餐厅，用美味的牛排征服了全世界无数消费者的味蕾。现今，全球平均每年都有超过1亿人次光临Outback澳派牛排馆。

虽说是美国牛排，但他们家美食的丰富却出乎你的想象。主厨EFREM CUTLER曾任亚特兰大艺术学院教授，学生时代，就开发了“世界菜”这样的课程。对于他来说，美国本身就是一个多元文化的国家，他才不管你是什么法国菜、意大利菜还是德国菜，只要好吃，就统统拿来。所以，虽说澳派是美国牛排，但菜的艺术性、好口味一点不输给法国大餐，菜式品种多得很，招牌产品有炸洋葱花球、龙虾浓汤、澳洲图文巴风味面等等，光饮料就不下十来种。最牛的是，虽然在进入中国时已经为美式牛排瘦过身，但牛排的块头还是大得很，从180克到380克都有，绝对让你吃到爽。



上海小南国，中西合璧圣诞红

上海小南国（黄兴公园店）地址：上海市杨浦区佳木斯路777号小南国花园酒店5层

全国统一服务热线：400 820 9777

5星级酒店里的圣诞节气氛总是最浓郁的，一说里头的圣诞美食，大家第一个反应多半是各式各样的西餐，可是作为在中国过圣诞的中国人来说，要是可以一边享受着欢快的西方节日的气氛，一边品尝着非常地道的本帮菜，这种混搭的味道，一定会让这个圣诞过得更加地与众不同。所以，这次要推荐给大家的就是绝对会颠覆你以往对于圣诞美食所有想象的小南国——除了大家耳熟能详的十六铺店、世贸店、虹梅店等等之外，坐落在小南国花园酒店里的小南国绝对是中西合璧过圣诞的最好选择。

喜洋洋的大红色总是圣诞节里最具人气的色彩，从装饰到打扮，都洋溢着幸福的滋味，而要是可以将这喜庆的红色做成美味佳肴，那真是再好不过了。在小南国推出的多款招牌菜式之中，轻而易举地就可以找到它们的身影。

前菜推荐一道山珍木耳，光看它的卖相，就相当讨喜：精选优质的黑木耳，口感细嫩，被盛在红艳艳的大甜椒里，不光如此，它还拥有延缓衰老、养血驻颜等功效，非常适合秋冬养生期食用。

再搭配一道累计上百万人次品尝过的招牌菜肴——蔬菜色拉，由小南国创始人亲手秘制沙拉汁搭配罗马生菜、圣女番茄、鲜嫩玉米等数种新鲜蔬菜，清新香口，美不胜收。

主菜方面，红肉总归是冬季里不二的主角，首推XO酱极品牛肉，绝对不能够错过的美味。XO酱，又名酱皇，因原料名贵而得名。用XO酱快炒吉品牛肉，酱香浓郁扑鼻，牛肉鲜嫩多汁，回味咸鲜略带微辣，滋味绵长。

另外，葱姜旭蟹也是人气超高的明星菜。旭蟹又名“贵妃蟹”，为圣诞彰显十足气派，肉厚似龙虾，肉质饱满而鲜美。加葱、姜等作料旺火快炒，味道鲜美，令人垂涎欲滴！

心动不如行动，快来上海小南国过一个愉快的圣诞吧！

