



咖啡飘香

放一张小几在客厅窗前，半掩窗帘，让午后的阳光款款地照进来，装两个盘子，堆上你喜欢的Nespresso各色咖啡，让你沉醉。

摆出Nespresso咖啡机，十秒钟后，浓郁的咖啡味道就在客厅萦绕。爱喝甜的，你可选用甜美榛果制作的拿铁玛琪雅朵；爱香的可选铁玛琪雅朵，有一股焦糖与烤坚果的美妙芳香；淡雅的当然是野果制作拿铁玛琪雅朵，其椰果与牛奶的香味完美和谐共混，口味温和，质地细滑。



2012.12.18

1449 19

圣诞专辑



奶酪浓情

忘记小食了吗？没关系，冰箱里还有乐芝牛奶酪香，骰子般大小的小方块，爽了口，却不会饱腹，也没有过多的脂肪。原味最有回味，培根味的最香。加上薄薄的饼干，还真有半岛酒店下午茶的味道。喝着咖啡，吃着奶酪，这就有圣诞的感觉了。

再告诉你个秘密，乐芝牛最好吃的是三角形的早餐奶酪，即使不夹面包，拿在手里一小口一小口地抿，香滑细软。配上顶级咖啡，那真的是哪家咖啡馆也比不上的享受了。

时间就这样奢侈地被咖啡和奶酪裹挟着一分一分地飘走，对眼望，哪里是幸福两个字能表达得了的呢？

浓情浓意DIY

圣诞节晚上，大街小巷全是人，喜欢清静的，想隐秘地过两人世界的，都会选择宅在家里，点几支蜡烛，开一瓶红酒，听着悠悠的音乐……可是，吃什么呢？

今年，没关系啦，申城虹梅路上新开了一家叫恩利之源海产专卖店，他们家的各种顶级海鲜均捕获于纯净无污染的北大西洋和北太平洋冰川海域，远离人类活动和污染；捕捞出水的海鲜在捕获船上立即深度冷冻，保持其肉质鲜美和营养成分。最与众不同，他们可以提供各款深海鱼的速食料理。还有厨师教你做菜，让你轻松快速搞定一桌海鲜大餐。

好嘞，圣诞大餐开始！先用微波炉加热一盒尚料理芝士三文鱼萨莫萨作为餐前小食，碰杯，品一口白葡萄酒，美酒佳肴，立刻进入圣诞角色。

高潮是主菜，将渔大师大西洋真鳕鱼块解冻后，然后将洋葱粒、黑橄榄、柠檬汁等配料搅拌后放入，烤10分钟，一道法式纸包烤鳕鱼就大功告成！

对了，还有TASSAL：塔斯马尼亚烟熏三文鱼是有口皆碑的顶级美食，恩利之源海产专卖店独家有售！打开塔斯马尼亚三文鱼的包装，将三文鱼斜斜地批下，只要准备好酱油和芥末，放在蔬菜色拉里，这一份极品三文鱼绝不亚于主厨料理。如需主食的话，可以选择尚料理明星产品：西班牙海鲜饭。最后别忘记餐后点心——尚料理三文鱼酥皮派，香气诱人，就算饱了肚子也想再吃上两块！

两人世界的圣诞夜，甜美而温馨，一顿丰富的全海鲜大餐，令圣诞夜更甜美难忘，如果你想要这么一个圣诞夜，又担心自己的厨艺，那么，恩利之源的“学烹饪”厨艺教室每周都在教你怎么最方便地制作这些料理，进阶专业厨师，亲手制造浪漫惊喜！至于原材料嘛，最简单的就是来到虹梅路，买一个恩利之源的圣诞海鲜礼盒。最近听说他们家还有节日特惠的海鲜拼盘供应，190元两位，尝遍所有的顶级海产美味大厨为你烹饪的七款精选极品海鲜，包括阿拉斯加帝王蟹脚，龙虾尾，加拿大带子，野生三文鱼等，简直就是极品美味！准备好让一顿“渔”悦圣诞大餐，点亮你的圣诞节了吗？



江边大餐——豪景

地址：浦东新区陆家嘴西路2967号D座402室(近海鸣舫)

浦东陆家嘴的The Kitchen Salvatore Cuomo开业至今，获得过“最佳匹萨”“最佳意大利餐厅”等多项大奖。

如果你选择在这里享用你的悠闲午餐，那金枪鱼色拉是一个很好的开胃菜选择，节瓜、红洋葱、樱桃番茄与鱼肉完美融合，口感非常好。拿破仑肉酱和意大利奶酪融合的面点，非常美味，澳大利亚沙朗牛排和西西里岛煎吞拿鱼饼。当然，屡获殊荣的匹萨，经典玛格丽特，绝对值得一试，还有苜蓿菜、奶酪、烤乳猪火腿等组成的戈尔根朱勒干酪，也是不能错过的美味。

坐在东方明珠塔下，浦江边，是餐厅得天独厚的地理优势，无论是在餐厅外的露台，还是在落地天窗边，都能观赏到绝佳的外滩美景。

★提前预约，说明为Shanghai WOW会员有更多优惠。

Shanghai WOW! VIP卡应用软件, 智能手机客户端 (iPhone/iPad/Android App)

Shanghai WOW! 上海沃会是最专一的上海生活美食咨询媒体, 提供专一的本地消费资讯。

上海沃会: <http://www.shanghaiwow.com/main>



九久料理——挺吃

地址：江宁路428号静安体育中心1楼

日料很贵，即使是自助餐，也会有很多东西是限量的。这家叫九久的日本料理，却不一样。厨师长是日本御厨的得意门生，其主张将传统日料以最创新的方式展现给客人。餐厅的自助餐包括了150多种星级食品，注入蓝鳍金枪鱼、金枪鱼中腩、法国鹅肝、阿拉斯加雪蟹等海鲜都无限量提供。想想看，带女朋友落座，要一打牡丹虾，20份海胆，那是什么派头。

名古屋鸡翅是九久的招牌，在上海很难能尝到如此正宗的，腌制后的鸡翅干炸后更入味，撒上喷香的芝麻更是让人难忘；“黄鱼系列”料理也很有特色，台式、西式、日式等，单单是做法就有多种，口味极为丰富。另外，需单点的南澳生蚝皆为每日新鲜空运。

★提前预约，说明为Shanghai WOW会员有更多优惠。

鲜味美搭配

渔大师系列 199元 尚料理系列 199元 199元 尚料理阿拉斯加鳕鱼柳一份

优惠券

+
送

地址：上海市闵行区虹梅路3187弄6号B室（近虹松路） 电话：021-54339807 网站：www.andespremiumcatch.com

发现恩利，享圣诞惊喜：

即日起至1月7日，拍下本页生活周刊恩利优惠券，到店里出示图片，可享受买任意渔大师系列产品或者尚料理系列产品，即可获赠超值尚料理阿拉斯加鳕鱼柳一份，先到先得，送完即止，还不赶快行动！详情请垂询恩利之源。

地址：上海市闵行区虹梅路3187弄6号B室（近虹松路） 电话：021-54339807

微博：@恩利之源 网站：www.andespremiumcatch.com