

献给你的， 五碗黯然销魂饭

在周星驰的电影《食神》中，仅仅是靠叉烧、米饭和荷包蛋的组合，成就了一碗让人好吃到打滚的黯然销魂饭。中国人对米饭的情有独钟由来已久。一碗融合着饱满幸福感与满足感的“黯然销魂饭”，或许代表了我们对于米饭的终极追求。下面这五碗黯然销魂饭，融合了各国创意，在上海滩可谓独一无二。



第一道：特制海鲜饭

◆ 店名：櫟舍隐久

价格：158元

地址：泰安路115弄9号（近华山路）

隐匿于泰安路老洋房中的櫟舍隐久是一家低调的顶级日料店。走进店内，高雅的设计让人耳目一新。墙壁上点缀的金箔画，是老板专门托人从东京找到给王室制作屏风的老店，向其第九代传人买下的。

这家店的匠人匠心更是体现在这道特制海鲜饭上。金枪鱼、大竹荚鱼、长崎天然鲷鱼、比目鱼、带鱼和三文鱼子铺得满满的，配上自制的鸡蛋糕和清新有机黄瓜等，食材鲜活的生命力一入口就能感受，肥美的口感，还有阵阵回甘，日料之魂都藏在这一碗里。



第二道：菠萝炒饭

◆ 店名：PAN DAN畔丹泰国料理

价格：68元

地址：愚园路68号晶品中心5楼03&03A（常德路）

这里的大厨曾在泰国的百年餐厅——曼谷蓝象餐厅当过导师，据说还是泰国大使馆的御用主厨，所以你能在这里吃到最正宗的泰国宫廷菜。餐厅食材方面直接由大厨从泰国指定的海鲜市场进货。当菠萝炒饭带着金光灿灿的“光芒”被端上桌时，令人食指大动的卖相足以引来一阵夸赞。虽说是咖喱味，却并不突兀，而是恰到好处咖喱香。

