

## 西式韩餐 宾主尽欢

2014-06-07 大怪美食



文：陈晓栋 图：Kenneth

“大怪美食”做了那么久，终于有机会正式请读者们吃上一顿好的了。周二在外滩三号的新餐厅CHI-Q，是本人第一次主动踏进韩国餐厅，没想到陪伴的是大怪、戴踏踏、Kenneth以及八位忠实、可爱的读者，想来也不虚此行了。



选择CHI-Q的理由很简单，只因为是Jean-Georges Vongerichten的缘故，相信在这位名厨的“整容”下，韩国菜的呈现方式和口味都能给人带来意外的惊喜。果然在进门后，发现在传统韩国餐厅的格局中，用金属、木材和水泥的混合材质替代了单一的明亮色调木质隔断，加上灯光和错落的层高，还有西餐厅才有的长吧台，整个餐厅的环境被提升得无比优雅，即便是爱吵闹的韩国大叔走进来，也会不由得压低嗓门。而此时，两位女读者与戴踏踏一起在吧台前优雅地喝着饮料的场景，更令我有隔世之感。



随着读者们陆续到来，“大怪美食”的几位核心成员也在众人面前揭开面纱。在读者@小S璐璐眼里，大怪是“深沉活泼风趣幽默的各种结合体，拥有狮子座的热情和沉稳”；踏踏则被奉为“好身材的风情女神，令人羡慕嫉妒”；而本人被称为“怪咖”，倒也在情理之中。

菜肴的上桌，令氛围更加热闹起来。Makkolli、Chamisul、Baekseaju、Bokbunja、Maechisun五种韩国特色酒组成的“韩国之旅”，打破了普通韩国餐厅里“真露”一统天下的格局，而口感清淡的前菜，也更适宜更广泛的中西方人群。此时，身为顶级“家庭煮夫”的大怪开始贤惠地为大家分菜，每天在朋友圈和微博上“放毒”的踏踏又开启了拍菜模式，在我专注地研究菜单、酒单的时候，Kenneth已经用照相机记录下了这一温馨、有趣的场景。





我们的读者们都是餐桌的热衷者，第一次有他们跟我一起点评菜品，是一件很好玩的事情——虽不能如平日般天马行空，却有博采众议的乐趣。对于餐厅的整体评价，@汤元芬概括得不错：“韩式Fushion秀色可餐，菜式有特色也不失好味，环境高大上品，服务员帅美机灵。”——看来也是外貌协会的。

**皇帝鱼刺身配甜酱油，辣椒油，牛油果和葵花籽 88元**

以前我介绍过外滩三号6楼Mercato的皇帝鱼刺身，据说4楼的JG也有这道菜，不过三个餐厅的味道截然不同。想来皇帝鱼个头巨大，一幢大楼定是统一进货，不知三位主厨会不会为了最好的部位争上一番。这里的皇帝鱼刺身因为用的是北亚风味调料，所以口味偏重，@小S璐璐评论道：“皇帝鱼刺身配牛油果葵花籽，沾取甜酱油和辣椒油调配的汁，鲜美之余不会掩盖鱼肉的风味，刺身入口即化，牛油果厚重、绵密，让口感层次很丰富很丰满，一口下去简直幸福！”@Ryan Choi也喜欢这道，“皇帝鱼出乎意料非常爽滑、清爽，作为一道前菜再合适不过！”

**韩式蔬菜炒番薯粉 88元**





大怪  
美食

面食是韩国餐厅必不可缺的。蔬菜炒番薯粉让@lynlynlyn“瞬间感觉来到了韩国，而当红薯粉配上绿色时蔬和花朵，又高于一般韩料”。另一款鹅肝泡菜煎饺也大受好评，@Kimi\_wu说：“在这里着重表扬一下鹅肝泡菜煎饺！香脆的外皮配上口感浓郁的鹅肝，搭配少许蘸料，一口咬在嘴里还有点爆浆的效果。”

### 辣味豌豆炒年糕 98元



炒年糕配上了豌豆、小玉米和薄荷叶，用辣酱炒出来，口味层次相当丰富，绿色的元素也避免了普通炒年糕过于单一的色调。[@黄三盾](#)感觉“这道菜印象深刻，裹糖浆的年糕脆脆的，加上薄荷的味道，不知道比芝士年糕高到哪里去了！”而[@connie姐](#)则认为：“年糕和外面的处理手法不同，像我们排骨年糕一样的口感，还挺讨喜。”

**香辣海鲜汤 98元**



**大怪  
美食**

香辣海鲜汤链接了前菜与烤肉，大锅的海鲜汤被分到每个人面前时，热闹的感觉再次被提升。汤里用了海鱼、蛤蜊等多种食材，还加上了芝麻菜增加香味。在外滩三号这种高档的场所，没有比喝着海鲜汤，看着西装笔挺的服务生为你烤韩式牛肉、海鲜更让人感觉新奇的事情了。

**韩式拌饭：和牛加蛋 128元**



大怪  
美食

石锅拌饭有三种选择：蔬菜、烤鹅肝和牛肉，我们选了最具有代表性的牛肉拌饭，用的是和牛肉跟鸡蛋——高级的食材与传统的烹饪，碰撞出带有原始气息和原始鲜味的米饭料理，众人在津津有味之余，还不忘欣赏一番装拌饭的石锅器皿。

餐后吃了四款甜品，由楼上JG专门为CHI-Q设计，分别是**新鲜浆果配生姜冰沙和香草蛋白、巧克力慕斯和薄荷、柠檬布丁蛋糕配杏仁雪芭、草莓麻薯圣代**，统一价格每款58元。这些甜品在晚宴的尾声阶段，又着实让大家惊艳了一把。其中，生姜冰沙平抚了@blublu的乡愁与思姜之苦：“厨师一定深谙食物寒热温凉之道，才会用生姜的温润去中和冰沙里的寒意。仔细一看，雪白的冰挞下还探着几粒鲜艳的浆果，有种惊喜过后再收一个彩蛋的感觉。”







席间除了韩国酒之外，还喝了好多鸡尾酒、清酒。于是在酒瘾被勾起后，餐后一行人又去了外滩的另一家酒吧续摊，在葡萄酒、马提尼和单一麦芽的拥抱中，迎接午夜的到来。

### CHI-Q

**地址：上海市中山东一路3号外滩三号2楼**

**电话：021- 63216622**

人均：500元



Tips :

- 交通：地铁2号线、10号线南京东路站，公交20路、26路、33路、42路、55路、65路、71路、123路、135路、145路、576路、805路、868路、926路、934路、隧道九线
- 停车：外滩三号有免费代客泊车
- 营业时间：周一到周六，18:00-22:30



- 晚宴受好评的其它菜肴还有：柠檬味绢豆腐配坚果碎，香料和辣椒、蟹肉荷兰豆色拉配牛油果、香炸紫苏叶配虾肉和猪肉碎、脆绿豆饼配肉葱汁，以及三种烧烤。
- 烧烤部分推荐谷饲牛肉（包括澳洲牛肋排、精致安格斯牛肉饼、黑标安格斯肉眼）、海鲜（扇贝、明虾、三文鱼、鱿鱼圈、半只波士顿龙虾）和时蔬（当季有辣椒、舞茸、节瓜、小西兰花、芦笋、肉葱、香菇、笋尖）。



欢迎将此文 [分享到朋友圈](#)

欢迎向朋友推荐的 [大怪美食](#) 微信账号

新朋老友都能看 [全部文章](#)

回复 [关键词](#) 给大怪美食，我们抓耳挠腮搜给你。

大怪美食，首个老饕们的自媒体。  
文字、图片著作权均属于作者本人及大怪美食所有，  
欢迎微信转发，不欢迎盗文盗图。

举报