

# 韩餐的溯源与融合

外滩三号最新项目韩国餐厅CHI-Q，由Marja与Jean-Georges Vongerichten作为合作伙伴与菜品设计的灵魂人物，采用当地有机食材，将历史悠久，特色鲜明的韩国美食文化以国际化概念重新诠释，呈现传统与创新兼具的韩国美食体验。

编辑：金京 图片提供：CHI-Q



餐厅环境图



CHI-Q精选谷饲牛肉

CHI-Q  
地址：上海市中山东一路3号外滩三号2楼  
电话：021-6321 6622

下图  
Marja女士及其丈夫  
Jean-Georges



**LUXE：**CHI-Q菜品设计的灵感来源于哪里？

**Marja：**我本身十分喜爱做菜，但做菜的风格更偏向家庭式的韩式料理。这次跟Jean-Georges一起，与外滩三号合作，是我的一个机会。因为外滩三号的定位和Jean-Georges的世界级品味，也将我的风格也提高到了另外一个层面。因此菜品设计的灵感主要是我本身喜爱的传统韩式料理的风格和Jean-Georges的现代风味以及外滩三号的定位的融会贯通，将会比普通的韩式家庭料理更上一个台阶。

**LUXE：**因为Jean-Georges的原因，会融入怎样的元素？会添加中式的元素吗？

**Marja：**Jean-Georges也有参与菜单的设计，因此CHI-Q菜单有一半的菜品都有鲜明的Jean-Georges风格。比如招牌菜品烤鹅肝韩式拌饭、皇帝鱼刺身、碳烤和牛柳配韩式黄油辣椒酱可以说是该风格的完美演绎。另外，我觉得韩式料理与

中式料理有很多相通之处，更有些相似的菜品，比如中、韩料理都有的炸酱面。有一些共通性的菜品我希望能有一个完美的融合。当然，在灵活变动的基础上，最主要的，也要保留传统韩式料理的特色。融合新式元素，同时传统韩式料理的特色，这两者之间的平衡，是我现在的追求目标之一。

**LUXE：**韩式料理对你的意义是什么？跟你传递给客人的理念是否一致？

**Marja：**韩式料理对我来说是一个自我发掘的重要元素。因为我身世的缘故（Marja生母是韩国人，生父是美国士兵，被领养后在美国华盛顿地区长大），当我跟生母重逢的时候，吃到她亲手做的韩式料理，唤醒了我心中原本对韩式料理的记忆。因此现在我重新开始做韩国菜，包括CHI-Q。这其实也是我的一个尝试，一个追根溯源以及热爱韩国文化韩国饮食的一个很重要的途径。至于传递给客人的理念，借用Jean-Georges的说法——客人来到餐厅用餐，就要让客人对食物、对餐厅有念想，会想再来，会想再吃韩国菜。