

移居上海

Magazine

Emigrate to Shanghai

Feb & Apr . 2015

2015年4月5日出刊

vol. 「145」

繁體中文版

RMB¥28
HK\$38
US\$99

SPECIAL REPORT
特別企劃

上海與設計

隱士之道，專注於行

春暖花開探新店
只為尋得不一樣的美味

醉倒在靈衣首飾街
普羅旺斯

廣告熱線: 021-34250118

www.yiju.cc



國內統一刊號: CN11-3714/U



POP 美式餐廳 春意盎然的美式大餐

推薦菜式：番茄布拉達芝士色拉，生蠔，香脆伊比利亞豬五花肉，燉牛小排、意大利燴飯、菌菇

人均：400 元
地址：黃浦區中山東一路3號7樓
電話：021-63210909



主廚 David Chauveau

迎著春風和陽光，外灘三號頂樓重新裝修變身為風格清新、充滿活力與趣味的POP美式餐廳。新設計運用美國波普文化（pop culture）象徵圖像拼貼出的藝術性裝飾將點亮典雅的餐廳環境，為其增添一絲妙趣。整個餐廳給人自由、隨意、輕鬆的感覺。

在菜品上延續外灘三號一貫的風格，提供以新鮮食材烹制的經典菜品，由法籍主廚 David Chauveau 親自設計。在歐洲、美國、與亞洲擁有 20 年以上餐飲經

驗的他為賓客獻上美國經典美食、燒烤肉類與海鮮菜品。

五彩繽紛的前菜一上桌，便抓住所有人的眼球，食慾大增。布拉達芝士乳香四溢配上小番茄，是芝士之人的大愛。凱撒色拉遵循傳統加入半熟的水煮蛋和義大利鹹魚，配上新鮮培根、芝士和蔬菜等，層次豐富且爽口。醬汁濃郁的牛小排與奶香四溢的 risotto 同時入口，菌菇的鮮香融入其中，很是滿足。伊比利亞豬五花肉入口即化，配菜中的青蘋果和蔬菜

不僅解去油膩，又清口。

餅房主廚 Vivian 的甜品口味豐富濃郁，繽紛多彩，令食客們重拾童心。最經典的要數冰淇淋！三種口味的冰淇淋球加上新鮮水果、布朗尼和奶油，令人食指大動。

每週四至週六晚 10 點後，DJ 的輕快音樂悠揚響起，種類繁多的美國威士忌、波本及各式原創雞尾酒，為接下來的派對之夜逐步熱身。