

创 意 旅 行 指 南

环球游报

GLOBAL TRAVEL



总 498-501 期

合刊

2015年10月

天津 海河边 旧貌与新颜

RMB ¥20

国内统一刊号 CN53-0031

国内邮发代号 1-339

国外代号 W1976



GOURMET IS THE ORIGINAL DRIVING FORCE OF APPETITE

美味是食欲的原始驱动力



POP 美式餐厅



上海篇

讲究生活品质的上海人对吃进肚子里的食物甚是挑剔，在魔都，你可以轻轻松松地找到每日空运进口海鲜的美味小馆子，也能在米其林厨师坐镇的众多餐厅里找到心仪的一家，品类多样的中餐厅里也云集着各地最具风味的传统菜式！对了，除了讲究吃，他们也尤为关心用餐环境与气氛。魔都真是有太多好餐厅可去了！

美式生活风格的经典演绎

从踏进外滩三号顶楼的那一刻起，你便能从怀旧风吊灯、弧形皮革与拼贴艺术中找到美式的元素，这间餐厅的各个细节无不体现出主题，皮革与石面装饰的吧台、木质与石板交错的地面、深红色皮质沙发以及酒红色与米色座椅……呈现出亲切温暖的用餐氛围。行政主厨 David Chauveau 是 POP 美式餐厅丰富美味的幕后功臣，David 在年幼时就展现了对烹饪的热爱。曾在英国、美国、中国的台北以及上海最顶级、最繁忙的餐厅磨炼厨艺，David 在与米其林星级厨师共事中，逐渐成长为一名多元化的厨师。

寻鲜品鉴员说

菜品口味：“【海鲜拼盘】作为头道菜，着实奠定了此次午餐的格调。它由一整只龙虾、海鳌虾、吉拉多、芬大奇、迷你生蚝、海螺等组成，种类丰富。不仅颜值高，味道更是没得说。虾肉肥嫩，生蚝鲜美，就连小小的海螺也有无尽的滋味。”

“【阿拉斯加帝王蟹饼】味道十分惊艳，也暗示着这个美式餐厅里的厨房有一位法国大厨——David Chauveau。奶油浓汤和蟹饼是美式风格，但做工与摆盘讲究，尤其是蟹饼一口咬下去软硬正好，外面裹的面包粉与里面的蟹肉过渡刚刚好。”

- 📍 上海黄浦区中山东一路三号 7 楼
- ☎ 021-63210909
- 👤 人均 300 元