

尚流TATLER

BEST

RESTAURANTS

北京及上海最佳餐厅

B E I J I N G & S H A N G H A I



2017

由2005年起编撰

上海诺施广告有限公司编著



上海锦绣文章出版社



# Jean-Georges



上海 Jean-Georges 法国餐厅是世界名厨 Jean-Georges Vongerichten 对于现代法餐的最佳演绎，也是大厨在纽约之外首间以其名字命名的餐厅。自 2004 年开业以来，Jean-Georges 就以其创新的菜式、丰富的藏酒以及无微不至的服务成为上海当代高端餐饮的典范，接待无数饕餮食客。秉承着不断挑战和自我创新的精神，餐厅于 2015 年底进行全面装修，并于 2016 年 4 月重新开业，焕然一新的 Jean-Georges 包含主餐区、3 个包间、酒吧及开放式厨房。

餐厅典雅明亮的空间出自如恩设计，其合伙人郭锡恩及胡如珊 12 年前在世界知名建筑大师迈克尔·格雷夫斯的带领下，参与外滩三号改造项目，也负责当时 Jean-Georges 的室内设计。因此，全新 Jean-Georges 的构想蓝图便来自如恩致敬过去辉煌、着眼未来璀璨的精神。

餐厅原以富豪与绅士俱乐部为设计元素的阳刚之气在改造后被明亮、通透且精致的空间感所取代，

该设计灵感可远溯至有利大楼（外滩三号旧称）于 1916 年初建时所展现的学院派建筑风格。

餐厅装修从精细修复开始着手，以尊重大楼初期设计为原则，翻修填补建筑中原始灰泥铸模及檐板结构。迎宾大堂中经典拱形立柱曾在三号改造项目中被掩藏于层层叠加的粉饰之下，而今重新展露以供宾客们瞻仰其优雅神采。极具古韵的镜子镌以法国哲学家名言，与从古典窗棂中映入的外滩前景相得益彰，无处不提醒着宾客们大楼所具有的浓厚历史底蕴。

当建筑原有的木质及灰泥工艺等细节被修复和完善后，设计的下一步便是大刀阔斧地加入新元素以注入空间新生的气息。一系列极具现代感的黄铜装饰被巧妙地摆置于 850 平米的空间中，成为宾客们见证欣赏大楼历史传承被重新注入光彩之地。黄铜饰条与半透明屏风将吧台、开放式厨房及包间弹性区隔为开放式与半开放式空间。整个餐厅大量装裱镜面和渐变玻璃以映射外滩及浦东的景观及天际线，让上海这座城市的历史与未来同时在餐厅中完美呈现。

上海市中山东一路3号外滩三号4楼  
TEL: 021-6321 7733  
www.threeonthebund.com

# Jean-Georges



绿芦笋配羊肚菌，芦笋汁



鸡蛋鱼子酱

## 光顾原因

名厨 Jean-Georges Vongerichten 在纽约外第一间以自己名字命名的餐厅，去年 4 月重新开业焕然一新，单是室内空间就值得一去。

## 尚流推荐

新空间一改过去深沉的主色调，以明快、简洁之感重新亮相，一系列极具现代感的黄铜装饰非常时髦。更引进 Atmos Air 空气净化系统，进一步提升用餐体验。

• 菜品方面，秉承 JG 一贯的现代风格：将亚洲风味香料和出人意料的味觉组合大胆融合进经典法餐。许多经典菜得以保留，但摆盘和细节都经过新的调整，再搭配全新的不规则餐具。

• 六道菜式的 Tasting Menu，将经典菜色都纳入其中，适合第一次来的客人。鱼子酱系列菜品出色，海鲜类如黄鳍金枪鱼、牛油果和辣萝卜、腌姜，都能诠释 JG 的风格，优雅呈现，亚洲味觉。

• 餐厅拥有 700 余款新旧世界葡萄酒，主要有产自法国和美国的酿酒，包含波尔多产区的经典葡萄酒、精品酒庄的佳酿以及罕世珍藏，同时杯卖酒也多达 30 款，也有出色的鸡尾酒可以选择。

- ⑤ 人均价位  
RMB 1,100
- ④ 包厢  
3
- ③ 素食菜色  
4+
- ② 开瓶费  
无
- ① 营业时间  
午餐  
11:30am-2:30pm  
晚餐  
6:00pm-10:30pm

10 9 9 8

上海市中山东一路3号外滩三号4楼

TEL: 021-6321 7733

[www.threeonthebund.com/cn/dining.php?concept\\_id=1](http://www.threeonthebund.com/cn/dining.php?concept_id=1)

