

REAL

실용주의 / 재미주의 / 현장주의



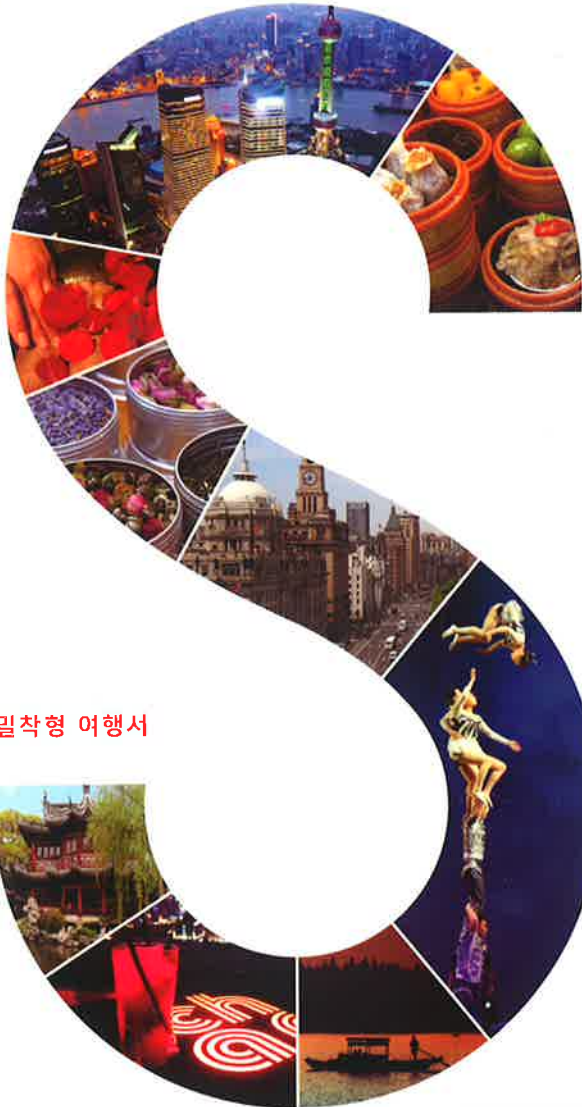
2017~
2018년
최신판

SHANGHAI

리얼 상하이

PLUS 항저우 · 쑤저우

도선미
지음



헤매지 않고 바로 통하는 현장밀착형 여행서



푸아그리



01 뉴욕의 맛과 명성을 그대로 옮긴 장 조지 상하이 Jean Georges Shanghai

뉴욕의 맛과 분위기를 상하이에서도 오롯이 느낄 수 있다는 건 행운이다. 살아 있는 전설이라 불리는 장 조지 봉게르텐(Jean-Georges Vongerichten) 셰프 덕분이다. 그는 미쉐린이 선정한 세계 3대 셰프로, 그가 보유한 레스토랑만 전 세계에 20곳이 넘는다. 그가 특별히 애정을 쏟는 곳은 자신의 이름을 내건 레스토랑의 첫 번째 분점인 장 조지 상하이이다.

장 조지의 요리는 아시아의 맛을 가미한 퓨전 프렌치 스타일이다. 프랑스 요리에 익숙지 않다면 계절 런치 2코스(Tasting of Season)를 맛보거나 장 조지의 대표 요리만 모은 런

치 테이스팅 메뉴(Tasting Menu)를 선택하면 된다. 계절 런치 코스의 경우 2가지 메뉴를 고르는데 겨우간 오리인 푸아그리(Foie Gras)와 밀라노식 커튼팅인 양갈비 밀라네즈(Lamb Chop Milanese)가 가장 인기다. 애피타이저와 초콜릿 디저트는 기본으로 포함되며 음료는 따로 주문해야 한다. 한편 같은 건물인 와이탄 3호의 이탤리언 레스토랑 메르카토(Mercato), 퓨전 한식 레스토랑 치큐(Chi-Q)도 장 조지 셰프의 브랜드다.

✕ 계절 런치 2코스 298원, 런치 테이스팅 메뉴 998원, 디너 코스 698~1498원, 메인 요리 단품 248~318원, 주말 브런치 298원(봉사료 10% 별도)

📍 2·10호선 난징동루(南京东路)역 2번 출구에서 도보 17분(와이탄 3호 4층)

📍 黄浦区中山一路3号外滩3号4楼(近广东路) * 4F, Three on the Bund, 3 East Zhongshan 1st Rd, Huangpu District

🕒 11:30~14:30, 18:00~23:00

☎ 86 21 6321 7733

🌐 www.threeonthebund.com

📞 31.2342, 121.49098

