

RESTAURANT REVIEW

橄欖

餐厅评论

2016.01
动感

土地 物产
人文 餐厅
美味 人生

橄欖 餐厅评论

2016.01

伟大筵席年夜饭 | 汕头美食之旅 | 普吉岛:热带岛屿美食畅游

动感杂志

记一场吃了3000年的

伟大筵席 年夜饭

就只为了吃
都值得专门去一次的地方

汕头

普吉岛

热带岛屿美食畅游



零售价
RM 33.00/HK\$50



01



美洲



美国

POP美式餐厅

提及美式餐厅别只想到汉堡薯条可乐,上海最高格调的美式餐厅——位于外滩三号顶层的POP美式餐厅就让你大开眼界。

正如其名,POP美式餐厅内运用了大量美国波普艺术元素,餐厅设计让人仿佛置身70年代的美国。怀旧风吊灯、弧形皮革与拼贴艺术相互衬托,木质与石板交错的地面、深红皮沙发座、大理石与木质餐桌等,均呈现出亲切温暖的用餐氛围。户外的露天座有着无敌浦江风景,在阳光明媚的日子,几乎座无虚席。

法籍主厨David Chauveau为我们推荐了三道标志性菜品:和牛汉堡、烤龙虾以及色拉。汉堡自然是美式餐厅的招牌菜之一,与众不同的是这道菜运用了品质极佳的和牛肉做肉饼,搭配蘑菇和鹅肝,再辅以经典的美式薯条和清爽芝麻菜,令人大快朵颐;烘烤半只缅因龙虾做成烩饭配以热月汁,令人食指大动;色拉的组成比较特别,甜菜根、橘子、甘薯以及酥脆蚕豆,强调的是清新自然的风味。

主厨在欧、美、亚拥有超过20年的烹调经验,经典美式餐点、烧烤肉类与海鲜都在POP有所呈现。食客完全可以在典雅与舒适的氛围中从活力早午餐一直享用到夜色迷离下的一杯鸡尾酒。

1、烘烤半只缅因龙虾;2、清新自然的色拉,缤纷色彩是又一美味秘诀;3、和牛汉堡,最具美式风情。

POP美式餐厅
地址:上海市黄浦区中山东一路3号外滩三号7楼
电话:021-63210909
人均消费:300-400元

