

RESTAURANT REVIEW

晨刊

橄榄

餐厅评论

土地 物产  
人文 餐厅  
美味 人生  
2017.04

# 沙拉的哲学

*Cesar Troisgros*  
永不停歇的创作

新生 New Born

春意盎然野餐时

在蓝与白之外  
斑斓如梦的希腊美食

零售价

RMB¥30/HK\$50

2017年3月70期

ISSN 1674-4535



9 771674 453171



上海·一张餐桌吃遍世界美味

## 奇乐奇乐

这里是肉食主义者的天堂，一张餐桌吃遍世界美味！奇乐奇乐是一家独树一帜的鸡主题餐厅，从进门到用餐，无论你是抬头还是低头，可爱的小鸡和鸡蛋元素都无处不在。不过，餐厅的美食却包罗万象，一桌就能品尝到多国美味：譬如美式烤肋排，每一块肋排都取自经过筛选的猪幼崽，先腌制入味，腌制过程长达48小时，每隔几小时就要揉几下，让肉质排酸，48小时后刷蜂蜜和自制BBQ酱再慢烤，肉质软嫩香甜，分量十足。还有在海鲜饭上盖了一整块200g西冷牛排的西班牙罗勒牛排饭，以及主厨王牌德国猪手、冠军炸鸡、部队火锅等等，让爱吃肉的客人们大呼过瘾！



菜系：烧烤

地址：上海市黄浦区

人均：630元

推荐：烤羊腿、烤乳猪、明火炭烤多宝鱼、海盐烤鲷鱼、清蒸螃蟹、烤牛舌、鸡尾酒

菜系：西餐

地址：上海市普陀区

人均：74元

推荐：美式烤肋排、罗勒牛排饭、主厨王牌德国猪手、冠军炸鸡、部队火锅



上海·一个有家感觉的餐厅

## The Chop Chop Club

由UNICO Shanghai为您呈现的全新The Chop Chop Club，是一家由Paul Pairet主理、以烧烤为特色的新餐厅。素来锐意创新、独辟蹊径的Pairet，对食材精挑细选，烹制过程返璞归真，让美食在它们最鲜美的时刻与食客邂逅。

整个用餐体验围绕着现烤现切、绝佳时刻上桌的主菜设计，并以简单鲜明的前菜与配菜搭配，一切配合紧密，完美无缺。为了在食材最鲜美的一刻将其奉上餐桌，The Chop Chop Club颠覆传统餐厅模式，提供每日的“出菜程序”，出菜时间会整晚在特大的显示屏上滚动显示，所有用餐客人都能够密切关注。每道主菜或整份切盘奉上给大桌，或分成多份让多数小桌共享——如此分享式用餐体验，与照单点菜的餐厅大相径庭。

此外，以特色鸡尾酒吧闻名的UNICO Shanghai，其所带来的新奇创意鸡尾酒也为餐厅增色不少，客人可以点选多种多样的酒品，还有由主厨Paul Pairet和UNICO知名的调酒师团队共同创造的每日现调瓶装鸡尾酒（也称作B-Ocktails），在传统的葡萄酒和气泡酒之外开启一场味蕾的尝鲜之旅。