

# 夜

## 上海

新民晚报

18

2020年  
7月3日  
星期五

### 味道

买手

影音

流连

潮店

格调

悦动

中国银行  
BANK OF CHINA



夜上海  
guah shanghai  
新民



新民夜上海  
越夜越精彩

本版编辑/李斌  
视觉设计/副怡歌

# 日料新作 感受夏令“美食祭”

申之魅

厨之神

对于喜欢美食的人来说，日本料理就像是一把打开愉悦心扉的神奇钥匙。在日本，上一刻还在繁华热闹的都市餐厅，下一秒就可能迈进一家街边的百年老店，品尝来自料理人的匠心和传承。

夏天的日本尤其让人期待，除了各地的花火大会，还有颇具特色的夏季“美食祭”。位于虹桥板块的阿纳迪度假酒店，按照日本风格打造了竹善日料餐厅，在大洋彼岸的上海，让你仿佛置身东京银座。有多年日料烹饪经验的刘恩成主厨前来主理，他擅长根据时令融合创新，也喜欢将日料和西餐结合，打造出不少颇具个人特色的菜肴。

法式小品：鹅肝、蔓越莓、曲奇

去日本用餐，每家店通常都有店主自制的餐前小菜，相貌平淡无奇入口却极富特色。这道法式小品就凸显了大厨的创意，首先在鹅肝酱中加入意大利黑醋，随后在曲奇饼干中放入鹅肝酱，撒上蔓越莓干，摆盘则用上了日本人喜爱的枫叶，颇有日式山水庭院的感觉。咬下的一瞬间能够感觉到鹅肝酱的流动，口感非常细腻，蔓越莓和黑醋的加入带来了酸甜感，非常开胃，黑醋淡淡的葡萄果香让食后回味格外舒适。

前菜：北海道雪蟹、酪梨优格、八方晶冻

北海道雪蟹以细嫩的口感以及鲜甜的味道闻名全球，是日料中的顶级食材之一，如果嫌雪蟹刺身味道太淡，烤蟹腿肉太无聊，那么用雪蟹配上醋冻的方式，或许能满足你对雪蟹鲜味的所有想象。

中国人吃螃蟹时爱蘸醋，有没有想过有一天醋是用咀嚼的方式吃进肚子的？将雪蟹清蒸后浸入事先处理过的醋中一同入冰箱，取出后蟹肉嵌在醋冻中，就像一块块水晶。取高脚杯以牛油果泥做底，放上雪蟹肉，周围点缀上醋冻，最后缀上鱼子酱。这道前菜有着极为复杂的多重口感，牛油果口感滑腻，醋酸酸得清冽，恰当的酸甜比例相当开胃，对比之下雪蟹的鲜甜味异常突出，最后与鱼子酱的咸鲜味共同呈现了一场复合口味的盛宴。

汤品：胡萝卜、青苹果、焦糖奶粉

西餐里喝惯了南瓜汤、蘑菇汤，不妨试试这道胡萝卜浓汤。刘恩成的菜品对酸甜口味的有着独特的追求，选用酸甜可口的青苹果切薄片用枫糖腌制，焦糖奶粉看似焦糖，却是由黄油和奶粉共同炒成焦糖色，奶香四溢。淋上胡萝卜浓汤，入口充满着胡萝卜的天然清甜，酸甜的青苹果不时调皮地出现，枫糖入口甜而不腻非常讨女孩子喜欢，最后由焦糖奶粉谢幕，整道汤，植物的清甜、浓郁的奶香、青苹果的酸甜融合在一起，唤醒味蕾

为即将上桌的主菜做好铺垫。

热菜：八丁银鳕鱼、芝士番茄焗烤蛋黄醋、甜豆泥、奶泡

银鳕鱼被誉为餐桌上的营养师，营养与口感俱佳，颇受日料厨师喜爱。八丁银鳕鱼是竹善的一道热门菜肴，从日本照烧汁中获取的灵感。用的是拥有几百年历史的八丁味噌，复杂的制作工艺使得味噌的味道更醇厚，香气更丰富，也更能增进人的食欲。选用大块的银鳕鱼，用甘甜柔和的八丁味噌与味淋腌制入味，极鲜之物的相遇将鱼肉的鲜美浓缩继而放大。

菜品参考了分子料理的摆盘方式，绵密细腻的奶泡可以给菜品提供轻盈蓬松的口感和淡淡的味道。整道菜颜色鲜艳，从各个角度看上去远近高低各不同。在银鳕鱼上点缀炸好的姜丝，鱼肉入口细嫩甘甜，吃在口中汁水充盈，吃完银鳕鱼细细咀嚼生姜细丝，淡淡的微辣让口腔清新不少。紧接着将芝士番茄焗烤蛋黄醋一整个塞入口中，虾胶融入番茄配上酸甜的蛋黄醋汁，一口咬下，酸、甜、鲜等多种味道在口中交融，让你想急于辨清味道，却早已陶醉在这多种味道的荟萃之中。

主菜：烟熏鸭胸、炭烧芦笋、洋芋泥、黄瓜、牛蒡、红酒酱

如果说银鳕鱼的呈现

还太过于平面，那么主菜烟熏鸭胸的呈现则更为立体。牛蒡是一种营养价值极高的蔬菜，它富含高纤维，蛋白质和钙的含量为根茎类蔬菜之首，是日料中最为常用的一种蔬菜。主厨将其切成薄片后裹粉油炸，呈现出立体飘逸的丝带状，入口香脆透着牛蒡独特的清香。说到鸭胸，烟熏的味道很香浓，鸭胸肉很嫩，没有既往鸭肉的粗纤维感觉，反而颇具弹性，配上酱汁味道浓郁。此外的芦笋、黄瓜就像一群资深配角，演绎着自己的角色，不时的出现总是恰到好处，给人以丰富的满足感。

甜品：柠檬半熟芝士蛋糕

一餐食毕，来点甜点作为最后的谢幕，一边是柠檬芝士蛋糕，一边是冰激凌，撒上主厨特制的抹茶碎。芝士蛋糕用勺子轻轻挖开，一股浓郁的柠檬香味顺着裂缝流了出来，将入口即化的柠檬芝士蛋糕与香甜细滑的冰激凌相结合，一口下去，是香甜的溏心蛋糕以及清新抹茶带来的舒心。一分轻盈、一丝浓郁、一口浪漫融汇于口腔，忍不住来一句：斯巴拉西（太棒了）！

荐好吃

阿纳迪酒店-竹善日本料理  
临虹路7号阿纳迪酒店二楼  
22279799



刘恩成 竹善日料餐厅行政主厨

刘恩成，中国台湾高雄人，一袭黑装、一副黑框眼镜、一颗耳钉，相较于传统日料厨师给人以严谨及一丝不苟的感觉。他更带给食客一丝时尚气息，坐在他的对面看他做菜最为享受，手起刀落间一份份美食便以最佳状态出落在你面前，带来极佳的视觉和味觉体验。他起初在台湾学习日料制作，而后前往日本京都学习深造三年，先后在高雄、台北、杭州、上海等地担任餐厅总厨。刘恩成曾被授予法国蓝带美食勋章，获得中国餐饮文化大师等称号，并在各种烹饪比赛中率队获得金奖。

他从小对做菜充满着好奇，喜欢探寻食物背后的人文故事，做出有灵魂的食物，在不断突破间，寻找令身心喜悦的幸福味道。作为中国餐饮文化大师，他认为如何融合区域饮食特性，并将区域特色菜文化凸显出来，成为餐饮文化未来发展的重中之重，不能让好东西被困于在局部。

他受到米其林3星大厨山本征治先生的启发，日本料理可以结合西餐分子料理，让客人体会到来自天然食材所特有的美味通达全身的幸福。如今在竹善你可以品尝到精致浪漫的法餐结合日本料理的菜肴，令人充满喜悦感的味道。

