

# 夜上海

新民晚报  
18  
2020年  
8月14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



申之魅

# 一层三院 食在云间

上海高端餐饮精致、优雅、有腔调，有一种渗透在骨子里的讲究，追求“极致的场景打造”，一店一景，一个主题，能够在场景和相应菜品搭配上保持高度的创新。

陆家嘴标志性建筑上海中心大厦，作为魔都的城市名片，更是吸引了无数大牌餐厅入驻，在其68楼，314米高的空中荟萃不少各地的臻

意无涯

这年头，楼越造越高，上海最高的上海中心，占据陆家嘴C位，直冲云霄，白云环绕。在68楼开餐厅，恰如仙境，难怪起名叫鲜璟台。

将餐厅置身于“云端”，追求的是除了“色香味”之外的新体验，并且还营造出“仙境”，价格自然不菲，可以料想，上海高端市场依然强劲。有全球一流的摩天大厦，大厦里开着如梦似幻的一流餐厅，餐厅里米其林大厨做着令人咋舌的一流料理，名流荟萃。这就是上海！  
若丹



选美食，这里你可以在接近天空的地方，欣赏壮美的浦江景色，品尝高空中的世界顶级美食。经营者坦言希望打造一个有着品质高度、环境体验高度和人们心理高度的“餐饮奇迹”。

一步一景 食在仙境

上海中心68层，高度314米，天气好时可观蓝天白云，云从楼前飘过恰似仙境。鲜璟台，正是取其

谐音仙境台，整层以三大庭院为布局，鲜璟台主打中式景观庭院风格，食客在此品尝佳肴的同时可以俯瞰远眺浦江两岸的美景。鲜璟台提供了一场个性十足、私密又别具匠心的粤菜体验，食客居于繁华都市之间，却有一番世外桃源的归属感。

餐厅全局采用庭院式移步易景设计，亭台楼阁，曲水流觞，古色古香，每一处都充满着中国风美学设计，还特意请专业画师花一个月全手工临摹绘制了一幅长达25.19米的黄公望名作《富春山居图》，整幅图浓淡层次清晰，意境丰富，当美景遇上美食，让来此用餐的食客心境也变得平和起来。

“食无定味，适口者珍”鲜璟台以中国八大菜系之一的粤菜为主，特聘有着深厚粤菜功底的米其林三星大厨前来掌勺，粤菜讲究不时不食，鲜璟台凭借地道的粤菜烹饪工艺，结合季节变化以及主厨的巧思，呈现出原汁原味的粤菜味道。在这里你可以品尝到响螺、鲍鱼、海参、龙虾等粤菜中的珍贵食材，经过大厨之手绽放出别样精彩，也可以品尝到极具特色的广式茶点，还原一盅两件所带来的惬意。

西餐日料  
名厨坐镇

在这里，不仅有着中式庭院的地道粤菜餐厅，还有法式庭院风格的米其林三星餐厅莱美露滋和日式庭院云上钱屋及云品鲷烧。米其林三星的菜美露滋由拥有法国最佳工艺大师称号的主厨 Eric Pras 坐镇，他不仅带来了法国团队原班人马，也带来了与法国老店几乎无差别的服务体验。

据了解，莱美露滋在口味上力求打造成为最适合中国人的米其林法餐。主厨希望打造精致的菜品，通过一道道料理带给人的感受如同来自法国的一首首田园诗般浪漫，高脚杯中匠心酿造的勃艮第红酒散发着迷人的混

合香气，抬眼望去是难得一见的申城美景，眼前是顶级厨师料理的法餐，在这里用餐颇有一览众山小的气势与浪漫。

相比之下云上钱屋对日本怀石料理文化的刻画则更加到位，流水、残木、松石、青苔、落英等立体结构布局，韵味十足，一顿下来味蕾仿佛经历一场漫长的游历。云品鲷烧主打寿司与铁板烧，由来自日本的寿司大师阪口琢磨坐镇，看着一个个寿司从他手中诞生，高超的技艺触动食客的感受。云品鲷烧打破了传统寿司的思路，提供寿司的同时，也提供美酒。日本传统料理中的匠人精神，将食材中的纯净风味演绎到极致，对食材、生命、大自然的尊重，则是他们作为一个厨师一贯坚持的理念。

百米江景 夜间天堂

鲜璟台的中庭有全长百米的江景大玻璃幕墙，可谓全沪上无可复制。每晚十点整，鲜璟台行政酒廊清吧，更是食客饭后小酌几杯的不二之选。在这里您可以尊享国宴茅台、日本顶级清酒之王十四代等世界各地限量级好酒。“喝老茶、品老酒、会老友、享粤菜”之温文尔雅，此情此景可谓宛如仙境环绕般。



在这里，精心挑选的食材经由悉心照料和加工后被奉上，世界上最负盛名的中、日、法餐饮文化在这里碰撞与融合，食客不仅可以品尝高端创新的粤菜，而且正宗的法式和日式料理，都让人惊喜不已。陈骏

荐好吃

鲜璟台  
银城中路501号  
上海中心68楼  
68810088

厨之神



周家豪  
上海浦江荟餐饮集团董事长

过去十余年间，周家豪带领公司致力于上海等内地一线城市餐饮市场的开拓，创办20余家各具特色的餐厅，打造了浦江荟、浦江一号、浦江二号、云空煮海、世博源公馆、亩中山水·茶水院、浦江宴等众多高端餐饮品牌。

周家豪初入餐饮行业却是从一个后厨杀鱼工开始的。16岁时周家豪只是单一地为了养家糊口，之后又进入厨房工作，就这样，林林总总地基本把前厅和后厨每一个工位都做了一遍。随

着厨艺的提升，他开始了对行业的思考，并开始创业，创业的过程是艰辛的，也使他餐饮的思考日渐成熟，不再只将餐饮看作是一个生意，而是像企业家一样去思考整个行业的未来。他沉浸钻研中国餐饮文化20余年，对中餐有着自己独特的认知：“中华饮食文化源远流长，相比世界上其他国家餐饮，中餐是最精细和复杂的餐饮之一。八大菜系随便拿出一个，就能与整个西餐抗衡，这就是中餐最具优势的技术壁垒。”