

夜上海

申之魅

名师盛宴 百味纷呈

厨之神



孙志湧

上海东郊宾馆行政总厨
国家高级技师 中国烹饪大师

入行 30 年，擅长淮扬本帮粤菜，曾荣获全国“五一”劳动奖章，上海市劳模，是东郊宾馆餐饮的一面旗帜。承接“金秋献瑞”的习俗，以龟入饌呈现长寿之瑞，融合养生理念，让食客感受到颐养福寿味厚清雅。

秋瑞宴 1500 元/位

- 上海五味冷盘
- 连城三年白鸭炖牛鞭花
- 鲍汁烧白子刺参
- 鸡枞菌·膏仔蟹斗
- 蔬汁豆腐捞雪花和牛
- 花雕鸡油蒸江鲈宝鱼
- 百合芯炒姜柄瓜
- 清凉绿豆沙·栗子酥
- 锦绣水果盘



俞冯兴

东湖宾馆行政总厨

拥有 30 多年本帮菜和西餐西做料理经验，坚持做好上海菜等料理，食材必是精挑细选，选材不仅在国内，甚至去全球各地寻访，蔬菜选材大都出自有机农场，就连海盐、酱油都极为讲究，刀工火候更是精准老到。

对上海这座移民城市来说，河鲜、海味、山珍、飞禽，每一种食材都可以成为桌上佳肴，而老上海人对美食的追求永远是滋味与情怀并存。大师宴用料新鲜，刀工精细，制作考究，清淡素雅，咸鲜适中，风味独特。食客尝到的是精品本帮风味，回味的是老上海人念念不忘的传统味道。

饕餮盛宴 1500 元/位

- 各客迎宾碟
- 羊肚菌清汤辽参
- 椒盐富贵虾
- 和牛上海烧
- 卤糟浸蓝鲍
- 虾籽茭白野生菌
- 金丝蜜枣焖钱江鲈
- 弄堂煨面
- 樱桃萨其马
- 时令水果



上海本帮风味，也有创新精致的佳肴，在颇具历史底蕴的东湖宾馆用餐别有风情。这里的精品本帮上海菜用料新鲜，刀工精细，制作考究，清淡素雅，咸鲜适中，风味独特。东湖厅适宜小酌，上海厅和杜轩厅则适宜招待宾客和商务宴请。

“思上海”套餐(2-3 人享用)

- 398 元/套
- 冷菜
爽口泡菜、四喜烤麸、葱油鸡、本帮熏鱼
- 热菜
咖喱蛋饺粉丝汤
肉末河虾
雪菜墨鱼
红烧肉烧蛋
茭白鳝丝
时蔬
清蒸黄鱼鲞
桂花酒酿圆子
开洋葱油拌面
时令鲜果

荐好吃

东郊宾馆
金科路 1800 号(近龙东大道)
38919888 - 632

东湖宾馆
东湖路 70 号
64158158

“百年情”套餐(8-10 人享用)

- 2288 元/套
- 冷菜
麻油嫩子萝卜苗、上海咸鸡、本帮熏鱼、金瓜丝拌海蜇、爽口泡菜、色拉、炆拌黑木耳、手撕羊尾笋
- 热菜
砂锅鱼丸走地鸡
杏鲍菇炒牛柳粒
宫保波龙
刀板香鲜鲍鱼
自制肉饼蒸蟹
笋干红烧肉
羊肚菌汉寿甲鱼
茭白炒鳝丝
时令素菜
清蒸野生白水鱼
萝卜丝酥饼
桂花酒酿圆子
时令水果



品中包含了十余种珍贵野生食用菌，如黑松露、干巴菌、鸡油菌、牛肝菌等。

云泽东郊 2380 套餐(8-10 人)

- 彩云风味六碟
满坛香
菌临天下
宣威金腿夹饼
铜锅酸辣肥牛
美味菌元宝猪
干巴菌少子豆腐
鲜桃仁鸡油菌
傣味香茅烤鱼
特色火腿酥饼
菠萝鲜虾炒饭
山东黄耳甜品
水果拼盘

仪凤轩—— “品味淮扬”“潮之味”

仪凤轩临湖而立，池塘露台，花草游鱼，古典意境中蕴含着独特的时尚感。

“品味淮扬”

- 锦绣冷拼
清地腌笃狮子头
虾籽甜豆河虾仁
蒲菜炆虎尾
红汤蒸鲥鱼
樱花虾鸡汁茭白
薏米桃胶·细沙松糕
时令鲜果

“潮之味”

- 潮之味冷拼
椰皇螺头炖 5J 火腿清汤
芙蓉桃胶滑虾球
香煎金枪鱼拼脆炸生蚝
热情果泡泡岛鳕鱼
黑松露青豆泥
杨枝甘露·栗子酥
时令鲜果

东湖宾馆

东湖宾馆坐落于上海市中心繁华的淮海路商圈内，占地约 33 亩，花园面积 1.1 万平方米，建筑面积 2.3 万平方米，是一家拥有丰厚人文历史底蕴和现代气息相结合的花园别墅式宾馆。宾馆内建筑均建于 20 世纪 20 至 40 年代，距今已有近百年历史。东湖宾馆沧桑的底色充满着怀旧情调和精致氛围，这里既有传统的

“东湖味道，食之有道”美食节又来啦!

东湖集团旗下酒店纷纷推出美食节定制菜单，菜品种类融汇中西。作为沪上知名的酒店集团，每年夏末秋初的东湖美食节，吸引了沪上一大批美食家的关注，吃货们有福了。

今年的美食节除了往年特色的才艺秀与美

食品鉴会外，东湖餐饮研究会菜品研发中心——“望松楼”将举办大师宴推介仪式。其间，东湖集团旗下六大宾馆将分别推出两种主题的“大师宴”，菜肴争奇斗艳，将经典与创新结合，食材与技巧交融。

东郊宾馆

东郊宾馆是极具时代特征和上海特色的园林式五星



级国宾馆。其中仪凤轩、麒麟阁湖畔餐厅深受宾客青睐；中式特色菜肴和人性化服务使之成为高档宴请的理想选择；满目湖光山色、小桥流水、鸟语花香、曲径通幽，已成为都市世外桃源之地。

采悦厅——彩云之南

每年 8 月至 9 月是食用珍菌的最佳时节，而云南的菌类誉满天下。本次云南特色菜



新民晚报

17

2020 年
9 月 4 日
星期五

味道

买手

影音

流连

潮店

格调

悦动



中國銀行
BANK OF CHINA



新民夜上海
越夜越精彩

本版编辑/李斌
视觉设计/副怡敏