

senselifemag.com SEP/OCT 2013 RMB 20 HKD 30

绅士生活

椰城
NO.42
SENSELIFE
MAGAZINE

江诗丹顿当代风雅绅士 路虎新揽胜越野精悍 瑞吉山乘蒸汽火车追日 独家争鸣刘家良功夫

COVER STORY

周立波

绅士“秀”疯狂

HIGH PROFILE GENTLEMAN



华斯度成为广州恒大足球队
唯一指定官方正装品牌

ASTO IS APPOINTED AS THE OFFICIAL
SUPPLIER TO GUANGZHOU
EVERGRANDE FOOTBALL CLUB.

本刊策划

富了
还选城市居住吗?

THE IDEAL RESIDENCE

ISSN 1818-863-X
9 772095 026122 099

外滩 隔世百年依旧繁华

撰文/陈晓栋 摄影/Kenneth 编辑/lala

THE BUND JOURNEYS IN TIME

自从上海被称为“冒险家的乐园”开始，外滩就是一个传奇之地，多少不同肤色的人操着不同的语言在这里来去，多少不同阶层的人怀着不同的梦想在这里徘徊。一晃百年，几经整修改建的外滩，现在已经是上海最高端的消费商圈，一幢幢各具风情的建筑里，有高档的酒店、餐厅、酒廊、艺廊和奢侈品商店，共同成为一个时尚的整体，成为众人瞩目的焦点。



袋蒸黑鳕鱼



芒果甘草脆饼

主厨独创松露原味面包

Mr & Mrs Bund

虽然出名许久，但是作为去年亚洲50佳餐厅的高排名餐厅，Mr & Mrs Bund仍然在上海滩掀起了一股风潮。每天，这里聚集了无数美食家、爱酒人、生活品味家与夜猫子们，因为这里也是上海唯一一家提供宵夜的顶级餐厅。

从环境上看，这是一家很单纯的餐厅，没有不必要的花哨成分，含蓄优雅，毫不浮夸，尽管餐厅位于一栋历史性建筑之内，餐厅气氛却轻松宜人。但是，它也有着绝佳的外滩位置，户外的观景台并非很大，却拥有了极好的视角。

菜单的核心概念被主厨带几分神秘地称为“declension”。这个词无法直接翻译，最接近的意

思大概是“主题变化”。你可以把它看作是烹饪的即兴重复乐章。例如，先点上一道多宝鱼，然后再选择其做法：可以是原味、佐伯那西酱汁或佐松露柠檬奶油，然后自由组合配菜，这可以说是以人为本的菜式。烹饪以法式为内核，采用国际化外观，以家庭式的上菜方式在现代餐桌上全新呈现。与此同步的，餐厅的服务也是家庭式的，氛围轻松随意，恰恰表现了餐厅的自信。

人均/480元

地址/上海市中山东一路18号外滩18号6楼

电话/021-63239898

必点菜品/主厨独创松露原味面包、柑橘罐蒸大虾、袋蒸黑鳕鱼、香浓柠檬挞、芒果甘草脆饼



丁香锅巴雪花牛肉

逸龙阁

从香港到上海，半岛酒店的中餐一直为人津津乐道，逸龙阁从开业伊始便很受关注。外滩一带历来是顶级西餐厅的盘踞之地，鲜有长期稳定高品质的中餐厅，或许是外滩的殖民文化尚未消散，大家也默认了这个情况。逸龙阁带来的顶级粤菜，终于让中西餐饮在外滩有了分庭抗礼的局面，粤餐在食材上的严格取用和新一代厨师的无尽想象力，令逸龙阁一下子有了极佳的口碑。当然，如果想体验一下西式的用餐感觉，也能选在与厨房只隔一大块透明玻璃的房间里，体验开放式厨房带来的乐趣。逸龙阁的粤菜菜式丰富，口味多样，且比较崇尚广东传统的烹饪方法，并非一味地追求清淡。值得一提的是，主厨精力极其旺盛，经常根据时令推出新菜，注入颇多新的食材组合方法和创意烹饪手法，并将大受欢迎的菜肴列入永久菜单内，既让当季食材大有用武之地，也让老客人们长年保持新鲜感。

人均/350元

地址/上海市中山东一路32号半岛酒店2楼

电话/021-23276742

必点菜品/金银花抗菊炖澳洲鲍鱼、丁香锅巴雪花牛肉、青苹果薄荷冻布甸