

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 097

## 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/金银花杭菊炖澳洲鲍鱼、丁香锅巴雪花牛肉、青苹果薄荷冻布甸