

罕·珍·贵·世界超级富豪生活

5月号

May 2009

RMB(人民币)¥195.00

富甲天下

Apex Manual



格拉苏蒂
PANOLVERSE XL

寻宝游戏——春季拍卖会
百家争鸣 09 巴塞尔名表展



草间弥生《南瓜》

ISSN 1614-716X



9 771814 716005

现代经济信息

国内统一刊号 CN23-1056F

TOWN FOCUS

Text: Nicole

Photo: 名轩/陈海斌/Chalisen's 及陈海斌/ Mr & Mrs Bund



名轩 推出一一年四季皆可享用的蟹宴

名轩浦东店坐落于一幢建于1885年的砖木结构二层小楼。中西结合的设计，大气而沉稳。此处蟹能观赏百年名木，晚清古井，又能远眺美景，实属祥和安静之地。名轩“全蟹宴”使得想四季都能大快朵颐大闸蟹的“馋蟹族”梦想成真，经过精心研制运用高科技技术，解决了蟹粉保鲜难题，由法国厨皇会的厨艺精英大师掌勺，运用高质食材推出了七十馀款蟹宴菜肴，如：芦笋炒蟹柳，味美而清口的菜肴，蟹柳肥美鲜嫩，芦笋翠绿欲滴，看后就神清气爽，众多美味不胜枚举。

“名轩”作为著名的高端餐饮品牌，8年间已经迅速在中国8座城市开设了10多家高级连锁餐厅，分别分布在上海、北京、天津、大连、青岛、成都、哈尔滨和宁波。

上海浦东店 上海市浦东新区商城路679号
电话: 021-5879 3179 5879 9177



招牌蟹粉鱼翅

芦笋炒蟹柳



草饲澳洲牛柳配菠菜、鲜 生腌三文鱼配辣酱汁

下午茶拼盘

赛玛餐厅

Kathleen's 5 Rooftop Restaurant & Bar

西式的餐厅...玻璃房子露天的感觉很好，一直觉得它很神秘，带着浓浓的小资情调，不论是图书馆还是美术馆，都很配合它的风格。这就是连续4年被评选为上海最佳餐厅之一的Kathleen's 5，坐落于上海美术馆顶楼。始建于1934年的上海美术馆原为上海跑马俱乐部。赛玛餐厅入口处的花岗岩至今还保留当年雕刻上去的“SRC”三个英文字母。

Kathleen's 5 的行政总厨来自澳大利亚，拥有超过20年的西餐烹饪经验，倾情演绎正宗欧式美食，坚持精心挑选最新鲜的原料。草饲澳洲牛柳配菠菜、煎肝膏和牛肝膏，还有澳洲羊排都是值得一试的。

地址：南京西路325号 上海美术馆5楼
电话：021-6327 2221



全新现代法式餐厅 Mr & Mrs Bund

上海最新的星级餐厅焦点已落在4月份正式开业的Mr & Mrs Bund身上！原址是为人所熟悉的Sens & Bund（4月3日已正式谢幕），如今由VOL Group和Paul Pairet联手今重新打造，已然全新的面貌，低调时尚的氛围重新定义了现代用餐概念。餐厅由曾主理浦东香格里拉翡翠36、有「鬼才厨神」之称的 Paul Pairet 坐镇，主攻法式国际美食，刚刚开业已风头渐进，成为上海美食界的新热词！

地址：上海市中山东一路外滩18号6楼
电话：021-6323-6886