

每一座城市，都藏着一些偶遇的惊喜。这些散落在城市街角的特别时刻，让每一次出发都像赴一场约会。因为限定，所以值得期待；因为短暂，所以心怀珍惜。这也是 Citywalk 迷人的地方。

01 | 第一站
一起走进故事



约会最有趣的部分，往往来自特别的体验。相比简单地看一场展览，人们更期待能够真正走进其中，与空间产生互动，也让一次观展成为彼此共同拥有的记忆。

今年恰逢 Penhaligon's 潘海利根标志性肖像兽首系列诞生十周年，品牌于上海张园推出《游弋之地：伦敦名流录》主题展览，首次将这个充满传奇色彩的香氛世界完整带入现实。当英伦贵族世界遇见海派建筑风貌，历史与现代、建筑与香气相互交织，也让整个展览拥有了独特的城市气质。

过去十年，肖像兽首系列通过一个个充满戏剧性的角色，构建起一个兼具英伦幽默与想象力的家族世界。每一款香气都对应着一位性格鲜明的人物，也串联起关于身份、秘密与关系的故事。展览以“肖像长廊”“长桌宴”等场景为核心，同时围绕《乔治勋爵的悲剧》《布兰奇夫人的复仇》《玫瑰公爵小姐的望眼欲穿》及《纷纷扰扰的公爵》等经典篇章展开，让观众循着香气与人物线索，一步步走进肖像兽首家族的秘密。

展览期间，演员王传君担任特邀讲述人，带来专属语音导览，以更具代入感的方式串联整个观展过程，也让每一个角色拥有更加鲜活的生命力。与此同时，肖像兽首系列全新作品——运筹帷幄的女爵，以及全新肖像兽首系列淡香精同步呈现，以更深邃、更浓郁的香气，为这一系列开启新的篇章。



城市惊喜 限时发生

文/大米



02 | 第二站
约会，从发现心头好开始

对于喜欢 Citywalk 的人来说，新的空间、限定回归的作品，以及藏在细节里的故事，正是让城市保持新鲜感的原因。

这场约会，就从推开一扇门开始。今年 8 月，GOYARD 上海国金中心精品店焕新启幕。延续巴黎圣奥诺雷大街 233 号历史店铺的待客之道，空间在经典与现代之间寻找平衡，将品牌长久以来的优雅气质融入上海城市节奏。

走进店内，天然做旧橡木、拉丝黄铜与古铜细节营造出温暖而沉静氛围，柔软丝绒饰面为空间增添细腻质感。小型皮具陈列于灵感源自法国古典图书馆书柜的展示柜中，既展现秩序感，也延续对于工艺细节的关注。空间中的每一处设计都经过精心考量。专为该精品店打造并由工匠手工制作的装饰灯具，为空间带来独特光影；白色与灰色意大利大理石拼接而成的大比例六边形地面，搭配精致繁复的天花线条，在现代商业空间中呈现了法式建筑美学。店内特别设置的贵宾沙龙，则从 20 世纪 40 年代法式风格中汲取灵感，以更加私密舒适的



氛围，提供专属体验。精品店外立面的大面积玻璃幕墙与古铜框架、黄铜细节相互映衬，橱窗内陈列的经典古董旅行箱，也延续了 GOYARD 关于旅行与传承的品牌故事。

值得一提的是，GOYARD 标志性的 CLAIRE-VOIE 帆布系列惊喜回归。作为经典 GOYARDINE 帆布的特别演绎，CLAIRE-VOIE 通过巧妙设计，让经典 CHEVRON 图案仿佛透过明亮双层内衬呈现，赋予传统元素更加轻盈灵动的视觉效果。同时推出的限量 CLAIRE-VOIE HARDY 包特别版，则采用白色搭配绿松石色及白色搭配粉色两种配色，并饰有专属三色 CHEVRON 彩绘图案，为这次城市探索留下独特纪念。

03 | 第三站
发现一个只属于今晚的餐桌

城市的限定体验，并不会随着夜幕降临而结束。当漫步进入夜晚，一顿精心设计的晚餐或许可以成为约会的终点。

七夕之际，迷上 Prada 荣宅推出专属双人品鉴菜单，由常驻主厨 Riccardo La Perna 打造，仅于 8 月 19 日晚间呈现。菜单围绕时令食材、精致技艺与风味变化展开，在意大利烹饪传统与当代中国美学之间展开细腻对话。

精致的开篇中，腌制扇贝搭配香槟酱汁与俄罗斯奥斯切特拉鱼子酱，以鲜美与层次开启味觉体验；无花果叶蒸挪威海螯虾，则结合莴笋、托斯卡纳白豆与螯虾萨芭雍酱，呈现地中海风味与亚洲审美之间的融合。意面部分，手工制作的扁扁搭配云南山菌，将地域食材融入料理之中；升级版本的细扁扁搭配龙虾肉及浓郁龙虾海胆酱汁，让人体验丰富的味觉层次。主菜则提供草饲牛里脊与犬牙鱼两种选择，前者搭配黑青双椒酱汁、时令南瓜及土豆泥，后者采用低温慢煮方式制作，搭配柠檬水瓜柳酱汁与龙蒿天妇罗。最后，杏子歌剧院蛋糕与什锦口味果仁糖为晚宴收尾，以夏日风味留下甜蜜记忆。

除了七夕限定菜单，迷上 Prada 荣宅所在的空间本身，也是上海城市文化体验中的特别存在。餐厅的室内设计与空间布局携手电影导演王家卫共同构思，营造出独特氛围。

