

2023 春季餐厅周： 用美食迎接春天

文 / 大米

号外号外，热爱美食的小伙伴们，2023 春季餐厅周已于 2023 年 3 月 16 日正式开启了，并将持续整整三周的时间。这届餐厅周里，有哪些不可错过的新晋餐厅，又有哪些值得一试的个性餐厅，或者还有哪些品质在线的老牌餐厅？为你准备了一周 7 家餐厅选择，每一家都值得你尝试品味，用美食迎接这个令人兴致勃勃的春天。

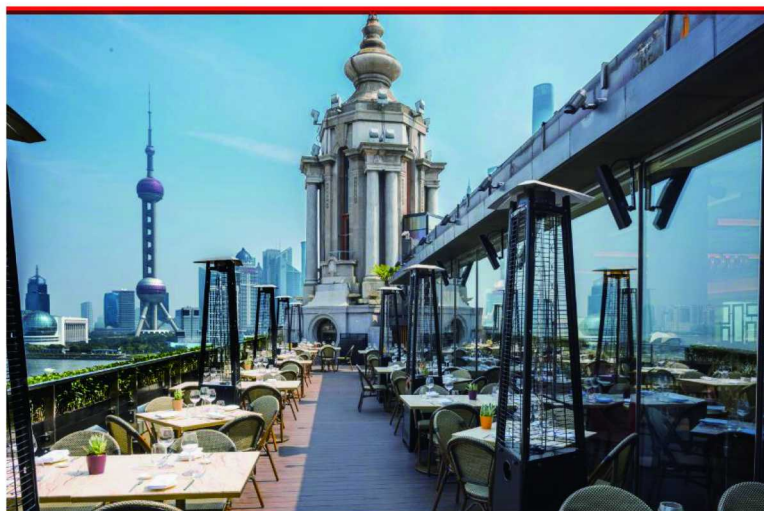


星期一

📍 NEW WAVE by DA VITTORIO

揭幕于 2022 年年初的 NEW WAVE by DA VITTORIO，是艺术机构 UCCA 集团旗下第一家美术馆餐厅，同时也是意大利米其林三星餐厅 DA VITTORIO 在亚洲开设的第二间餐厅。餐厅周期间，特选午餐和特选晚餐的定价都是 1088 元 / 位。

菜单中不仅包括了丰富的分享前菜，主菜则是自制手工意饺、香烤去骨鹌鹑和鸡肉清汤，还有甜品三重奏压轴，诚意满满。



星期二

📍 POP 露台餐厅与酒吧

春日怎么能错过魔都的露台餐厅！地处外滩绝佳位置的 POP 露台餐厅，算是一家既拥有无敌景观，同时不会给人带来压力的清新餐厅。餐厅的特色是欧陆风格菜品和特色鸡尾酒，并曾

被评为 2017-2022 年“米其林推荐餐厅”。餐厅周期间的午餐套餐 148 元 / 位，菜单里包含色拉、主菜及甜品，还有一杯咖啡（先到先得）。这个价格在外滩对着黄浦江景吃午餐，相当超值了吧！



星期三

📍 TOMATITO

如果要在上海推荐一家西班牙餐厅，TOMATITO 应该不会错，很多食客将 TOMATITO 昵称为“性感的 tapas 酒吧”。

餐厅的氛围有趣时髦，非常适合家庭或朋友聚餐。

餐厅最拿手的是各种地道的 tapas，再加上地道的西班牙鸡尾酒，令人可以度过一个轻松惬意的夜晚。

餐厅周期间，非常推荐选择 TOMATITO 的晚餐套餐，198 元 / 位的价格，可以吃到伊比利亚橡果火腿、烟熏三文鱼配酸奶油及松露蜂蜜、西班牙风味火腿奶油球、大西洋野生章鱼配小土豆及红辣椒粉酱汁等等前菜，主食还有西班牙风味海鲜烩饭，甜品则是加泰罗尼亚奶冻。每一个都不容错过啊！



星期四

📍 蝶舍 · MAISON PAPILLON

餐厅的入口很隐秘，穿过楼梯转角来到二楼却豁然开朗。餐厅三面环窗，窗外是法国梧桐树在微风中摇曳，仿佛隔绝了街道的喧嚣，法语香颂伴随着法国老电影的循环播放，法式浪漫扑面而来。餐厅周期间 288 元 / 位的品鉴特选午餐中，包含了低温小海鲜沙拉或经典慢煮红心蛋，主菜则有口碑慢炖新西兰小羊肩肉、樱桃番茄焗新西兰橙雕石斑鱼或香煎澳洲谷饲安格斯菲力牛排（需加价 128 元）三种选择，另外还有主厨精选甜品，是不容错过的法餐厅。



星期五

📍 日矢（上海艾迪逊酒店）

位于上海艾迪逊酒店主楼 27 层的日矢，向来是上海的热门日料餐厅，是一家由来自伦敦的创意米其林星级名厨杰森·阿瑟顿（Jason Atherton）主理的“居酒屋”风格餐厅。菜单囊括了摆盘精致的生鱼片、手卷以及日式碳烤肉等一系列正宗及时令日本料理，同时提供品类繁多的清酒。

餐厅周期间的三道精选午餐 298 元 / 位，主菜有日式炸猪排、香煎比目鱼或素食风散寿司饭等三种选择，值得一试。

星期六

📍 东临观海·和兴 1913

餐厅周中也有众多值得和家人一起体验的中餐厅。东临观海·和兴 1913 选址在拥有百年历史的和兴钢铁公司原址内，毗邻黄浦江，主打台州海鲜和精品粤菜。餐厅周期间提供分享式的晚餐套餐，298 / 位双人起订。菜单中包含有自制香肠双拼、黑松露焗虎虾球、家烧台州三鲜等招牌菜，相当适合家庭聚餐。

星期天

📍 DOLCE&CUCINA 甜厨

DOLCE 寓意甜美柔和，CUCINA 意为厨房，DOLCE&CUCINA 甜厨复刻的正是这种慵懒而随性的经典意式生活。想要微醺就来喝杯小酒，配上不同的小吃以及菜品，享受属于周末的悠闲时光。餐厅周期间的午餐套餐只要 78 元 / 位，包含了例汤或色拉、主食和提拉米苏。更棒的是，因为是宠物友好餐厅，加 38 元还来一份宠物菜单，包括三文鱼、鸡胸肉、猪肉、西兰花、胡萝卜、橙肉及酸奶。果然周到！

