

带上妈妈，分享美食时光

文 / 大米

CC 本周末是母亲节。先要祝天下所有的妈妈们，母亲节快乐！当妈妈很辛苦，也很幸福。在所有的幸福时刻中，能和孩子一起坐下来，一边吃饭一边聊天，也许就是妈妈们最珍惜的时光了。那就推荐5家风格迥异的宝藏餐厅，在这个母亲节，和妈妈一起分享难得的美食时光吧。



创意法式料理

Reve Kitchen

Reve Kitchen 是一家在虹桥板块很出名的创意法式料理餐厅，工业复古风装修，阳光透过落地窗洒落，整个餐厅充满着法式的慵懒与惬意。

作为一家结合了精致法餐、红酒体验和西餐培训的概念法餐厅，Reve Kitchen 的品质始终保持着行业内的高标准。每一季主厨都会严选当季食材，进行料理上的创新开发，加上恰到好处的烹饪和相得益彰的红酒，不用担心“踩雷”。菜品中值得尝试的包括55度低温澳洲和牛肉眼牛排、坚果鹅肝慕斯、法国吉拉多生蚝、奶油鲜虾浓汤等。



五星酒店自助餐

Portman's 波特曼餐厅（上海波特曼丽思卡尔顿酒店）

对于周末美食，怎么能错过五星级酒店的自助早餐。舒适惬意的用餐环境，贴心周到的酒店服务，精选佳酿和新鲜食材，令人开启难忘的味蕾之旅。

Portman's 波特曼餐厅就是位于市中心的绝佳选择。餐厅在工作日也有半自助午餐，提供丰富的开胃菜、烤鸡、

鲑鱼、羊排等菜品，是性价比很高的商务午餐之选。在母亲节当天更推出了含香槟畅饮的自助早餐。餐食中包含着雪蟹、现开生蚝、各式甜品等等，香槟酒单中则包括有法国酩悦香槟，还有指定起泡酒和各式精选红白葡萄酒。母亲节当天可以和妈妈一起来这里，好好享受一番啦。



炭烤餐厅

CHARBON

CHARBON 是 Paul Pairet 最新设计的休闲餐厅。餐厅的特色是：明火炭烤和自制冰淇淋，两者都是非常轻松而令人愉悦的食物。

明火炭烤的选择非常丰富，主厨将新鲜食材进行简单的调味处理后，以硬木和长炭进行烧烤，火候恰到好处，加之各式调味料、烧烤汁和蘸酱的加持，交织出多样层次的口感。比如，搭配了日式酱汁的烤牛舌、串烤柯夫塔羊肉丸、串烤沙爹鸡腿、串烤芦笋等，充满了创新，别具风味。

餐后记得来一份甜品。餐厅的另一大特色是新鲜搅拌的自制软冰淇淋与冰霜，你甚至可以进行多种口味的混搭组合，比如：圣代雪糕、奶昔冰沙、咖啡冰淇淋……非常考验你的创意。小时候妈妈带你吃冰淇淋，现在换你带她吃啦，记得不要贪凉哦！



融合料理

SAKAI 境 RESTAURANT & BAR

坐进 SAKAI 境 RESTAURANT & BAR，几乎可以吃上一整天。餐厅的团队来自于旅居英国、日本以及本土的专业人士，把对饮食文化点滴揉捏在每一杯酒和每一道菜中，带来的是融合了法餐、日料、新欧式和亚洲风味的国际风料理。

推荐试一试他家的各种餐前沙拉，

有趣的食材搭配是点睛之笔。明太子奶油面也非常好吃，口感丰富，也不会油腻。甜品的话，可以选择招牌的 SAKAI 奶冻来压轴。

当然，如果喜欢喝上一杯，这里的鸡尾酒单也是相当丰富。另外还有一整墙的藏酒，打开了餐酒品鉴的新大门。

低温分子料理

Lunette By Amanda 弦月窗

Lunette By Amanda 弦月窗是长乐路上颇具人气的西餐厅 Amanda 的分店，位于法国梧桐与精美洋房错落的复兴中路，静谧浪漫的环境，充满了异国风情。餐厅的中文名弦月窗，得名于长乐路店三楼极受食客喜欢的那扇天窗。在这里，虽然没有天窗，却有百米露天阳台，可以让你静享美食美景，别有一番诗情。

餐厅的特色是低温分子料理为主要烹饪手法，用料考究，摆盘精致。尤其推荐餐厅的特色前菜，比如：熟成寒狮鱼佐新鲜海胆 & 鱼子酱、轻煎南海小沙丁鱼配爆汁酸辣小欧包、轻炙和牛鞑 equal 等，都是比较难得一见的创意料理。主菜的选择上，则可以试试弦月窗惠灵顿牛排 & 定制西伯利亚鲑鱼子酱，口感非常特别。

若周末是个好天气，就带妈妈去这里晒晒太阳、享用美食吧。

