

对美食爱好者来说，好消息又来了——秋季餐厅周已正式上线！吃过了老牌经典餐厅，不妨换换新口味？作为本届秋季餐厅周黑马选手，这些初次在餐厅周亮相的“新面孔”，一上线便好评如潮。快快将它们加入收藏夹中，一一打卡吧！

2023 秋季餐厅周：

黑马餐厅 新鲜出炉

文 / 西恩



淮扬菜
胜紫云亭（前滩店）

越来越多的中餐馆加入了餐厅周的行列，对于拥有东方胃的食客来说，是个好消息。胜紫云亭以淮扬菜为本，融合了经典的中式食材，以及国际化的烹饪理念，循四时之气，和五味之性。

餐厅周的菜单也是诚意满满，午餐 169 元 / 位的菜单几乎道道经典：前菜有红油竹林鸡、水晶肴肉、翡翠莴笋，热菜则荤素得当，老卤盐水鸽、淮烧虾球和鸡汤娃娃菜的搭配清淡宜人，主食有鱼汤馄饨，点心则是相思豆煎软糕，最后还有洛神花炖雪梨作为甜品压轴，非常适合带上家人一起分享。



Fusion 菜系
Chef Papa·Arôme kitchen·芳厨

正如 Arôme kitchen 在中文中的含义“芬芳 / 芳香的厨房”一样，芳厨最擅长的，就是将全世界各地不同菜式的食材、香料和烹饪技术加以创新性的融合，在菜式中引入异国风味，创造出更有无界氛围的美味。餐厅主打 Fusion 理念，多元菜系总能带来惊喜。

秋季餐厅周中，芳厨带来的是 298 元 / 位的午餐，以及 498 元 / 位的晚餐套系。午市套餐可品尝到餐厅招牌的鸭肝慕斯和烟熏黄狮鱼，以及季节海鲜面。晚餐菜单里则出现了生蚝、鱼子酱、海胆等高级食材，以及 M7 和牛三角肉！

本帮菜
尚呈 - 上海康莱德酒店

印象中，餐厅周中大部分餐厅似乎更适合闺蜜或情侣。这一家则与众不同，是家庭聚会的好选择，在餐厅周中并不多见。作为上海康莱德酒店的中餐厅，尚呈位于酒店 8 楼，用餐环境典雅别致，并提供私密包厢。菜式以海派菜肴及地道的粤菜为主，有多款深受欢迎的经典菜式、时令菜单及特色美食。

餐厅周期间的午餐套餐 118 元 / 位，性价比很高。从第一道冷菜开始，到最后一道水果，足足有七道不同菜品，其中包括了虫草花羊肚菌炖花胶、热炆澳洲雪花牛、牛油果鹅肝粒炒饭等招牌菜。



牛排 / 西餐
大八屋顶牛排馆

餐厅周期间，最不能错过的就是牛排餐厅。大八屋顶牛排馆虽然是“新面孔”，但业内风评一直很好。餐厅主打炭烤熟成牛排，通过时间的魔法，以炭火为媒介，让牛肉在两周或数月里熟成，汁水被锁在表壳中，蛋白酵素的分解则使牛肉的纤维松散、组织软化，熟成后的牛肉多汁鲜嫩，香气迷人。餐厅拥有开放式厨房，通透明亮。绝美双景露台更是引入前滩美景，让用餐过程氛围感满满。

餐厅周期间的双人分享式午餐套餐，总价 498 元 / 两位，可以尝到美国极佳安格斯 T 骨牛排；若是选择 798 元 / 两位的特选晚餐，主菜则是澳洲安格斯肉眼牛排。

西班牙菜
Laures·月桂西班牙餐厅（丰尚国际店）

在西班牙著名酒乡 La Rioja 的省会 Logroño 市古城中心，有一条美食天堂般的小巷子，叫月桂街 Calle Del Laurel，仅 200 米长的街道周边分布有 60 多家大大小小的酒吧和餐厅。这便是 Laures 月桂西班牙餐厅名字的来源。餐厅的装饰从科尔多瓦洞穴舞场中汲取了灵感，运用老榆木做地板，还加上了传统的安达卢西亚拼接石砖，午后阳光将整个餐厅衬托得光影摇曳，如同一场伊比利亚的绮梦。

餐厅大厨在莱美露滋和卢布松拥有多年任职经验，在坚持高标准出品的基础上，执着于追求创新，带来既融合时令食材又不失传统的西班牙美食。与此同时，餐厅也提供专业的餐酒搭配，在温暖的基调上点缀了出其不意的惊喜。

餐厅周期间，餐厅提供 118 元 / 位的午餐，以及 198 元 / 位的晚餐。相对而言，更推荐晚餐套餐，可以品尝到生腌酸橘汁扇贝或笔管鱿鱼，主菜则有脆鳞片马头鱼或碳烤猪颈肉等选择，非常有特色。

