

# 团圆宴, 红红火火启新岁

文 / 大米

一席风味飘香的年夜饭, 是中国人心中舍不下的牵挂。春节的脚步越来越近, 无论是计划在餐厅用餐, 还是外带年夜饭回家, 抑或备足年菜迎接亲朋好友, 家家户户都为新春年夜饭费尽心思。提早安排好团圆宴, 安心盼佳节吧!



## 俯瞰城市美景

上海新世界丽笙大酒店

全家人团聚, 既要享受美食, 拥抱情谊, 也要一起欣赏美妙的城市夜色。拥有迷人景观的上海新世界丽笙大酒店的旋景餐厅, 格外适宜这一特别的团圆时刻。旋景餐厅位于酒店 45 层, 以 120 分钟 360 度的旋转速度, 让人悠然欣赏浦江两岸的日新月异。

贴心的是, 旋景餐厅为小家庭提供了四人中式套餐, 菜单中包含了餐厅的招牌菜: “鸿运当头” 瑶柱黄焖花胶汤、“龙腾四海” 芝士酱焗小青龙、“年年有余” 葱油鲜汁蒸海中斑、“全家团圆” 顶汤三鲜扣大连鲍等, 既讨口彩, 又很丰盛, 让年夜饭更令人难忘。



## 法式美味洋气过年

Mr & Mrs Bund

Mr & Mrs Bund 是一家法式餐厅, 风格经典, 氛围轻松, 不失优雅。这家现代法式餐厅最拿手的是流行的法国与国际性菜式, 经由米其林三星主厨 Paul Pairet 的创意演绎, 带来摩登的用餐环境, 以及为人称道的丰盛菜单。

春节临近, 这家法式西餐厅也精心打造了美食礼盒, 传递了节庆氛围满满的融合滋味。礼盒由 Paul Pairet 的团队设计, 拉开礼盒双门, 呈现厨房



自制的零食与甜品, 比如 5J 伊比利亚西班牙火腿、精选坚果总汇、意式香醋树莓果酱、法式巧克力酱、香浓柠檬蛋糕、法式橙味和巧克力钻石饼干等, 加上苹果酒和 Ultraviolet 特调花草茶, 充满了诚挚的心意。

不仅如此, 礼盒中还特别加入了慈善泰迪熊, 销售泰迪熊的收益将帮助没有充足医疗条件、患有心脏疾病的儿童, 一起分享新年的善意与温暖。



## 盆菜礼盒“盆满钵满”

金凤来仪粤菜

盆菜起源于中国香港的新界围村, 精髓是“容”与“和”, 寓意新年“和气生财”、“盆满钵满”。盆菜做起来大有讲究, 素下荤上, 一层一层的食材叠起而成, 在盆底加热, 等蒸汽上蹿, 肉汁下渗。食用的时候也要一层层地品尝, 从上到下, 由精至粗, 由肉至蔬, 美味层层融合。

如今, 拥有好彩头的盆菜越来越受大家的欢迎。作为粤菜餐厅, 金凤来仪可以说是在上海很有口碑的粤菜小酒家。今年, 金凤来仪特别请来香港名厨陈伟民, 手工烹制了金凤来仪、喜迎珠贝、五福临门三款盆菜礼盒, 每款足足 14 斤重以上。盆菜里包括了蚝皇 6 头鲜鲍鱼、鲍汁花胶筒、鲍汁扣辽参、古法炆黄鳗、帆立贝柱皇等, 为春节增添满满年味。



## 外带精致年夜饭

上海静安瑞吉酒店



年夜饭可以选在餐厅享用, 也可以选择把地道精致的年夜饭外带回家。上海静安瑞吉酒店的宴会中餐厅主打的是地道精致的传统粤菜, 厨师团队来自广东顺德, 带来正宗粤式饮食文化。

除了餐厅堂食的年夜饭菜单之外, 宴会还推出了 2024 年新年夜饭外带套餐, 让忙碌工作的人们也能在大年夜轻松享用到餐厅级水准的家宴。外带菜单中都是“硬菜”, 包括本帮酱烧樱桃乳鸭、香烤咸猪蹄、黑松露自制腊肠、橙香酸甜桂鱼、咸香文昌鸡和红酒烩牛筋脯等。

## 换个口味过新年

园有桃

除了经常出现在年夜饭餐桌上的本帮菜、淮扬菜、粤菜之外, 重口味的川菜、湘菜也加入了年夜饭的行列。作为沪上颇有名气的中国风小酒馆, 园有桃主打的是湖南菜为基础的 fusion 料理。以食材本味为基础, 通过中西烹饪技法, 创造出了现代湘菜的新风貌。

园有桃的年夜饭也特别针对小家庭, 推出了以湘菜为特色的套餐, 前菜中包含油卤乳鸽、油醋浸湖南辣椒等特色菜, 主菜则有全家福和黄贡椒多宝鱼等, 点心中的伊比利亚火腿小笼包和腊牛肉春卷中西合璧, 最后再来一杯甜甜的橘酒, 新年就此美妙开启。