

女神节，闺蜜们约起来

文 / 大米

今天是属于女性的节日，约上闺蜜，一起 chill 一下吧。放松紧绷的神经，用美食和美酒滋养味蕾，放声大笑，愉快聊天。这几家特别适合闺蜜小聚的餐厅，氛围轻松，食物也美味，特别适合两人成行或是三五小聚。闭眼选，不出错。



法餐

蝶舍 MAISON PAPILLON

蝶舍坐落在繁华都市的弄堂内，外面看来简单朴素，进门却别有洞天。蝶舍的命名，灵感来自于淑女与绅士的蝴蝶结和领结，餐厅设计也如同破茧而出的蝴蝶，清新优雅，安静从容。一楼入口处，莫迪兰绿的橱窗优雅大气，穿过楼梯转角来到二楼，静谧氛围、香颂轻扬，伴随着法国老电影的循环播放，勾勒出法式浪漫的画面。

餐厅主打传统法餐，在经典菜式的基础上，辅以现代科技手段，精准把握时间与温度，于美味与健康之中寻找有趣的平衡。独特的墨鱼汁面Q弹有嚼劲，搭配墨鱼汁，绽放浓厚的美味。帝王蟹肉塔塔口感细腻，味道鲜美，新鲜的帝王蟹肉经巧妙处理，搭配精心调制的酱汁，打造出令人惊艳的开胃菜。澳洲和牛 M5 带骨眼牛肉烹饪得恰到好处，油花丰腴、口感鲜嫩，保留牛肉的原汁原味。



地中海菜系

Calypso 地中海餐厅·酒廊

和闺蜜相聚，Calypso 是一个别致而又惊艳的选择。在绿树掩映中，这座由世界知名建筑师坂茂先生设计的独特餐厅，令人宛如置身于地中海边，特别推荐宽敞惬意的户外用餐区，眼前是透明玻璃的两层建筑，竹林环绕，氛围宜人。

Calypso 主打地中海菜系，意大利、西班牙与法国南部风味的菜肴在这里一应俱全，西班牙火腿、海鲜、奶酪和意

大利面是招牌，尤其是那不勒斯风味匹萨和 Gelato 冰淇淋，口味纯正浓郁。美酒配美食，Calypso 既是餐厅，也是出色的酒廊，酒单非常丰富，香槟、红酒、白酒以及特色调制鸡尾酒，可以满足各种餐酒搭配的需求。除了经验丰富的侍酒师之外，餐厅还特别准备了可供应 24 款不同酒的分杯机，让食客可以体验按杯矢量的乐趣。



法餐

弦月窗 LUNETTE BY AMANDA
(复兴路店)

享誉一时的 Amanda 西餐厅升级后，成就了弦月窗 LUNETTE BY AMANDA。为什么选择与闺蜜在这里聚会呢？首先是因为 Lunette By Amanda 的环境宁静浪漫，绝佳的法式氛围让人仿佛置身于巴黎的小巷。阳光明媚的下午，与朋友在百米露天阳台用餐，可以一边品尝美味，一边欣赏美景，别有一番风味。

Lunette By Amanda 以低温分子料理为主要烹饪手法，菜式颇有创意。惠灵顿牛排三重奏可是说是每桌必点的招牌菜，优质的牛柳肉裹上口感酥脆的黄金酥皮，再加上创意三重口味的搭配，从原味，到鱼子酱口味，再到黑松露口味，美味层层递进，醇厚香气与牛柳的鲜嫩相结合，令人享受美食带来的满足感。

森系美食

森 SEN SOLOX

这是一家非常特别的 Fine Dining 森系餐厅，坐落于 SNOW51·SOLOX 城市滑雪场背后，闹中取静。餐厅氛围相当静谧安逸，环境设计充满了自然气息。餐厅主打传统意大利料理与现代烹饪技艺的结合，围绕着“森系”概念打造回归自然本真的美食。

主厨 Sandro Zheng 曾在意大利米其林二星餐厅交流学习，对西餐料理有着独到的见解，并将东西方的制作工艺大胆结合，带来相当有创意的“森系美食”。一道招牌的松露肥鹅肝酱就足以说明主厨的烹饪理念，他将鹅肝直接做成了一幅画！多达 31 种的原材料中包括了肥鹅

肝、松露、干邑白兰地、甜酒、树莓、柚子皮、无花果等，再通过足足 8 道料理工艺，才最终呈现出这道创意料理。

餐厅的意大利面也是每日手工制作，现点现制，每一根意面长度相等、味道相当。推荐试一下慢炖和牛夹心意式管面，和牛颈肉加上洋葱、芹菜根、百里香、马鞭草等草本植物，经过 6 小时文火慢炖，再用恒温加热过的帕玛森奶酪作为馅料，灌入管面中，带来三重口感。

餐厅还有一道隐藏菜单，运用现代料理方式对生冷海鲜进行调味搭配。东方的芥末酱油、西方的柠檬汁海盐，呈现两种截然不同的惊喜口味，值得一试。

