

春季餐厅周，吃点新的

文 / 西恩

CC

探寻城市中的美食精品，品味春季的美妙滋味。春季餐厅周还剩最后几天，还没赶上的小伙伴可以抓紧搭个末班车。担心热门餐厅被抢空？试试这三家品质餐厅吧，每一家都是众多食客认证的口碑之选。不要犹豫，趁着周末，吃点新的，开心一下吧！



01 咖啡馆

The Tiffany Blue Box Café

香港广场

还记得奥黛丽·赫本主演的那部经典影片《蒂凡尼的早餐》吗？电影播映56年后的2017年，蒂芙尼在纽约第五大道开了全球首家蒂芙尼餐厅 The Blue Box Café；2019年，The Blue Box Café 落地上海。在这里，你可以一边品尝着茶点，一边看着窗外繁忙的淮海路商业街，真切体验蒂凡尼的早餐。

餐厅采用了摩登浪漫的蒂芙尼蓝色™经典设计，提供的餐点、饮品也是格外唯美，令人恍若重返经典电影的梦幻场景！

餐厅周期间，很推荐在阳光午后去吃一个午餐，148元/位的套餐菜单中包含了三道菜，前菜是海鲜浓汤，主菜是

海鲈鱼和蛤蜊扁面，或是牛肝菌烩饭，甜品可以选夏日巧克力，也可以加价升级到蒂芙尼钻石蛋糕或蒂芙尼之心！



02 牛排馆

Lawry's 劳瑞斯慢烤牛排馆

WYSH 翡悦里

如果想在上海吃到地道的慢烤牛排，现在又多了新选择。作为沪上新晋的美食地标，劳瑞斯是来自比弗利山庄的慢烤牛排品牌，创立于1938年，至今已历经四代传承。

劳瑞斯特色的慢烤牛排颇为讲究，采用精选的牛眼肉部位，经过秘制调料腌制24小时后，整块放入特制烤箱，在封闭空间中恒温加热3.5至5个小时，使牛肉缓慢升温并控制在45℃。相比传统的高温烤制牛排，低温慢烤的牛排保留了食材的原始鲜美，口感更为鲜嫩多汁。而且，为了满足食客的选择，餐厅还特别设置了170克、180克、280克、650克、1公斤等五种牛排份量，如果是全家人一起吃，可以直接选择1公斤的牛排分享。除了牛

排之外，店内的约克郡布丁、英式草莓松糕等甜点和各类美酒也很值得一试。

周末可以去试试早午餐，398元/位的菜单中包含饮品畅饮、海鲜沙拉自助、当日面包和开胃小食，当然也有慢烤牛排午餐款85克，或者加价升级至更大份量，此外也可以选劳瑞斯经典牛肉汉堡、芝士牛肉三明治、波士顿龙虾卷、海鲜意面等。



03 瓯菜

黄鱼馆 JHOUSE（前滩店）

前滩 L+PLAZA

从外滩店到巨鹿路店，再到前滩店，黄鱼馆 JHOUSE 至今为止的三家店各具特色，别有风情。同样以东海的明星“大黄鱼”为招牌，做着精致温暖的瓯菜，三家黄鱼馆主打的黄鱼做法完全不同：外滩主打堂灼，静安主打清蒸，前滩主打鼎味。

前滩店的灵感来自于“黄鱼”之形，用现代极简的笔触描画出立体摩登的空间。外立面采用古铜色金属拉丝，恰似水波般缱绻交叠，若隐若现，简洁中透露出高雅质感，也更强调酒吧长廊和茶吧仪式感。

瓯菜是中国八大菜系浙菜的四个流派之一，讲究至简朴素，天然原味。黄鱼

馆 JHOUSE 的创始人季先生出生于东海岸边的餐饮世家，所积累的行业经验让他深知海鲜风味的奥秘：原汁原味，即是有滋有味。野生大黄鱼就是“首当其冲”。餐厅以“黄鱼”作为其特色，顺应时节，探索时鲜美味的奥秘，每天只捕捞当季海鲜直运，让食客吃到最“应景”的鲜味。

餐厅周期间推出了品鉴特选午餐套餐，189元/位的菜单中，前菜是瓯式三味蕾，热汤则是腌笃鲜煨黄鱼腐，热菜中包含了瓯式干蒸红虾、酱香鲁西黄牛肉、松露煨盘菜，主食是头水紫菜鲜馄饨，还有瓯式猪油糕和温州杏仁腐作为点心和甜品压轴！