

美食 *Cuisine map*
地图

寻找北京·上海·广州·深圳最佳餐厅

岭南美術出版社



情迷厨房魔术

翡翠36, 是一个符号, 它代表无可匹敌的曼妙风景, 也代表了创意出新的菜式。事实上, 你已无需用更多辞藻来形容这个被称为“震撼味蕾和视觉的华丽冒险”的用餐场所。天才厨艺家Paul Pairet将其每一道创作料理作品的灵感来源, 大部分归于丰富多彩、有趣好玩的多年餐饮界工作背景和对故乡的思念和眷恋。因此翡翠36的料理首先带给你的是视觉惊艳, 之后便是疯狂的味蕾惊动。此外, 翡翠36据说拥有全亚洲最好的侍酒师, 凭借对餐厅菜单与酒窖酒单的熟悉, 使用餐体验达到极致。



水果

选用五种水果, 旁边配以用凤梨作的冰沙状冰激凌, 加上新鲜的青柠叶子, 很清香的口感



餐厅机密问答

厨师的背景和经历如何?

Paul Pairet在来翡翠36之前, 有过广泛的国际烹饪经历, 以“先锋派创意菜”著称。味觉和创意令菜式充满想象力, 常被人誉为厨界艺术家。

餐厅抢手的订座座位在哪里?

靠窗的当然是比较受欢迎的, 最受欢迎的是角落靠窗位。

最值得骄傲的一道菜是什么?

所有的菜肴都是我灵感的悉心创作。

这道菜的秘笈是什么?

坚持对食材的理解, 是我创新的来源。

性价比最高的一道菜?

我们的菜式都是美味与创造性并重, 可谓是精选中的精选。



芝士比萨

原料包括五种不同口味的芝士, 绿色的火箭色拉, 樱桃番茄, 黑橄榄肉, 配料有绿色的香草油, 意大利香醋, 调味醋, 是一款十分健康的开胃头盘, 食用时, 将原料配料全部拌在一起, 色香味俱全



翡翠36

上海市富城路33号浦东香格里拉大酒店2座36层 ☎ 021 6882 3636



环境设计 ***** 餐厅特色 ***** 菜式种类 *****
服务水准 ***** 交通便利 ***** 人均消费 *****