

# 美食与美酒 FOOD & WINE

时尚 January 2007 一月号

随刊赠送  
手绘昆明  
茗茶地图

## 【年度推荐】 中国最好的50家餐厅



20家经典餐厅, 30家新锐餐厅,  
Food&Wine陪您领略:  
上好的食材, 精致的手艺,  
专业的服务, 人性化空间设计。  
Food&Wine联合业界名流权威专家,  
给出好餐厅的最新定义。



梁文韬:  
食神来了

13款300元  
好酒精选

anniversary issue  
周年紀念刊

ISSN1673-6745 (国际标准刊号) CN11-5514/TS (国内统一刊号) 定价: 20元 港币: 30元

www.foodandwine.trends.com.cn

ISSN 1673-6745

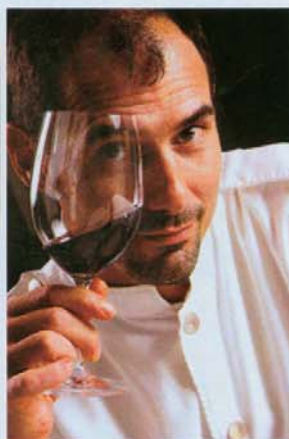
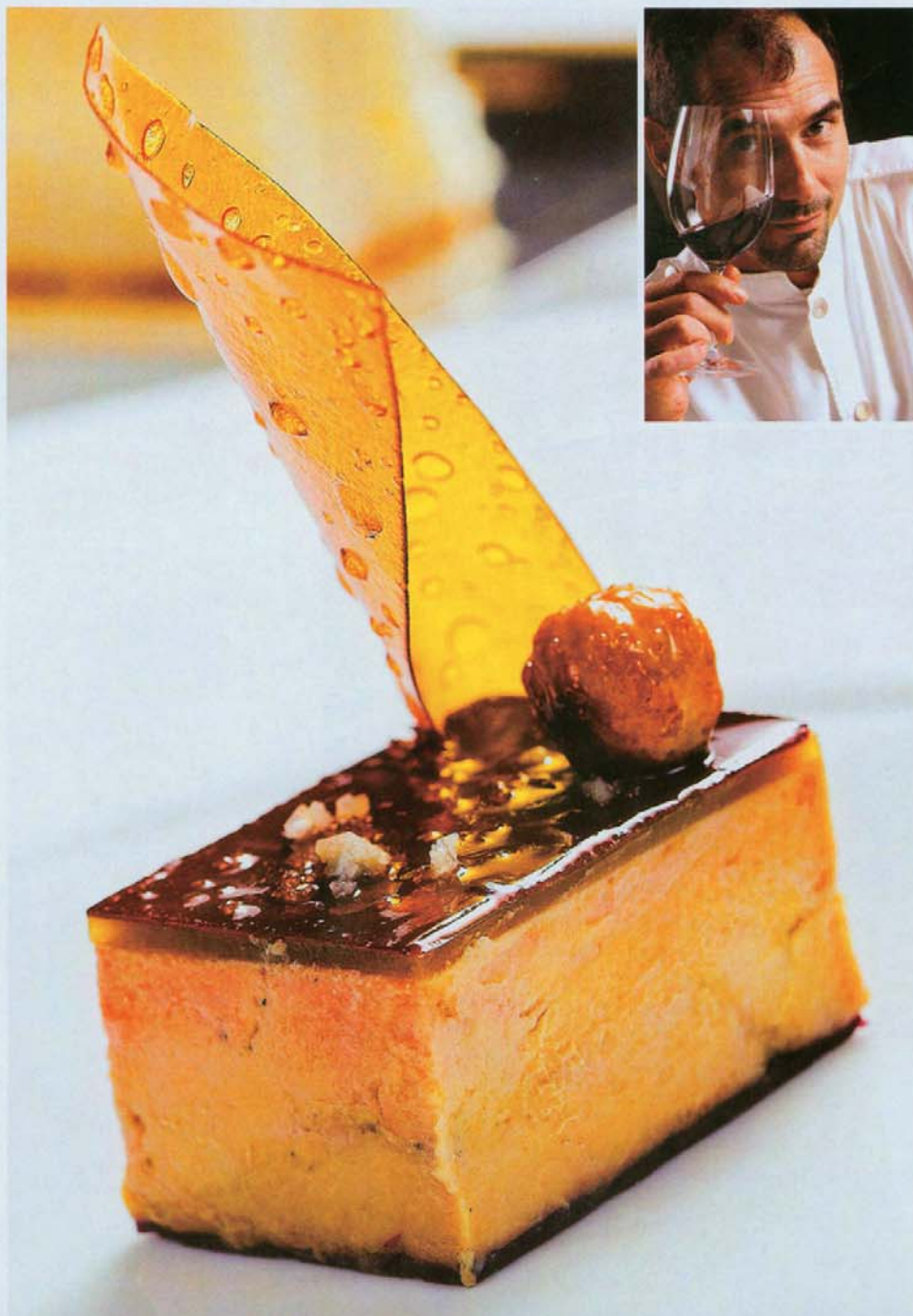


9 771673 674065

# 最佳整体享受 (上海)

## 翡翠36/50

**F&W评语:** 翡翠36, 是很漂亮很英俊很有风度的绅士。自然这位绅士讲话会很有内容, 会风趣、会很有情调。因此翡翠36的好, 是全方位的好。



地址  
上海浦东香格里拉大酒店2座36层

电话  
021-68823636

基本消费  
人均600元

酒水

新旧世界名庄酒

招牌菜

薯条配番茄酱冰沙 柠檬挞

每年餐厅休息的时间

全年无休

接受信用卡的种类

接受国内外信用卡

炙手可热的餐馆设计师Adam D. Tihany打造了这里, 鬼才厨师Paul Pairet是当家掌门。在“翡翠36”享用晚餐, 成为一场震撼味蕾和视觉的华丽冒险。

餐厅位于浦东香格里拉大酒店二座的36层, 几乎每张桌子都能看到黄浦江和外滩的风景。香楼的高度刚刚好, 窗外眼前的一切, 都让人觉得刚刚好。翡翠36也因此被称为拥有超级好“view”的餐厅。

Paul Pairet说, 一道菜不只要好吃, 还要有趣、大胆, 甚至搞笑。这里的餐单都是套餐, 味道简单、纯粹, 如果有什么不合胃口, 还能自行配搭。

鹅肝的设计独具匠心, 裹以焦糖衣, 束于一根筷子式木条上, 配香槟茶。Pairet可以用奶酪和西红柿作出一个精致的甜品。最让人期待的柠檬挞, 里面有新鲜的果肉和奶油。原来这道菜是要通过特别的程序才能做出来, 甚至得有人4天看守。