

城市指南[®]

map
magazine

www.maiqiu.cn

FRI

April 2008

2008年04月

DM



不爱...
W...
Paintball at Nanjing's OR Sho...

郁达夫与王映霞：他那时候是

张婷：一天到晚...
Dramatic...
Beijing Opera Actress Z...

与著名音乐人

李宗盛 面对面

这是我想要的生活



Jonathan Lee

"This Is the Life I Want"

Paul Pairet的先锋盛宴

石榴饺子？鹅肝法式歌剧院糕？在翡翠36，厨师Paul Pairet无疑颠覆了我们对烹饪的基本理念。在调料的使用上并无任何先入为主的观念。往往以令人意外的方式搭配使用。新鲜的菜式带来不仅风趣幽默，更是难得的美味佳肴。

他说：“有时我们的注意力在于新的味道，有时是口感，或者仅仅是在摆盘上用点技巧。”

在精心编制的菜单上，可以发展厨师独树一帜的美食理念。这得益于Pairet周游世界各地，博采各国烹饪之长的经历。他运用各种方法制作菜肴，有家常菜的制作方法，也不乏最顶尖先进的烹饪技巧。他能够让食物的味道和口感新奇但熟稔，特别却又和谐。他带给您的美食享受，简单来说就是从未有过的感受！

Adam D. Tihany的神来之笔

与Pairet的先锋美食搭配的，是知名的餐厅设计师Adam D. Tihany以其超前的设计理念诠释的中国传统文化。Tihany的履历中包括纽约的Le Cirque 2000和Per Se餐厅的精彩设计。餐厅开业不久，旋即获得《Travel & Leisure》杂志提名的2006年度设计大奖。

在翡翠36 Tihany的激情源于中国古老文明元素在未来理念中的重塑：解构的蓝白相间瓷碗，巨大的玻璃鼻烟壶，以及金色龙袍飘扬层次和颜色的借用。Tihany将自然与高科技材料轻松融合，引领进餐者踏入了一趟美的旅程。在翡翠36丝毫不受干扰地徜徉美食天地。

俯览上海都市美景

翡翠36位于魅丽上海150米的高处，触目所及，是中国最现代都市的气质精髓。慵懒的浦江在现代化的大厦身边缓缓流动着。这份浪漫的情怀可以上溯到上世纪三十年代，那时的上海被称为“东方巴黎”。在二十一世纪的都市中，续写现代与历史融合的传奇。身后就是日新月异的现代化都市天际线。



翡翠36 独创的思维

先锋、时代感、顶尖水准、飞越期望。我们用这些词形容上海，同样它们也可以用来描述翡翠36餐厅。

翡翠36为您呈现Paul Pairet制作的先锋盛宴。D. Tihany充满灵性的未来设计理念，明日之城夺目的景观，翡翠36为您跳动时尚上海的脉搏。

上海浦东香格里拉大酒店36层
富城路33号
订座电话：6882-3636
电邮：jadeon36@shangri-la.com
网址：www.shangri-la.com

