

【引领消费时尚刊物】

# 新贵

# SIGNOR

总第三十六期



9 771005 902057 05

国际统一刊号: ISSN 1815-7335

定价: 18元人民币

Wake up your blue blood.....





每一个城市都有自己引以为傲的美食，上海也不例外。像上海的其他方面一样，上海的美食也有着五方杂处、中西交融的特色，除了自己的本帮菜、海派菜，还有京菜、川菜、粤菜、湘菜、扬州菜、潮州菜、安徽菜、素食菜等等，当然还有意大利菜、俄罗斯菜、法国菜、越南菜、韩国料理、日本料理等一些异域佳肴。

本帮菜、海派菜合称上海菜。本帮菜以烹调鲜活著称，特别是鱼虾，非鲜不取，非活不用，有浓油赤酱、色泽鲜亮、注重原味的特色。

随着现在上海国际化的特色变化，本帮菜也逐渐的西式化，成为了一道道令人享受到的将不再是味蕾的的盛宴会，视觉上也大大的体味到了它们带给你的不凡感受……

# 新上海美食主义

## 地标1：

### 翡翠36，不止是美食的诱惑

#### 非同一般：

一个现代，时尚及融合中华上海特色的餐厅及酒吧，拥有经常被苛刻美食评论家如Alain Ducasse等人高调赞扬的先锋派天才厨师Paul Pairet。Pairet的“美食之旅”，必将带来源源不断的诱惑和惊喜。为您呈现 Paul Pairet 制作的先锋盛宴，Adam 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 为您把握时尚上海的脉搏。

翡翠36餐厅及酒吧的佳肴是世界各地传统烹饪方式和新颖的、不断创新的技术交织下的产物。他创造的口味和质感新颖却又熟悉，不同寻常却又相互协调。Pairet推荐客人们尝试品尝菜单上的佳肴，其中包括六道餐厅精心搭配的餐厅特色美食。

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：解构的蓝白相间瓷饭碗，巨大的玻璃鼻烟壶，以及金色龙袍飘扬层次和颜色的借用。



#### 尽收眼底：

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。



香橙蛋配煎鸭片



烟肉-创意BLT三文治