



### 大厨Jean-Georges再回外滩三号

10月14日至18日,大厨Jean-Georges再次来到上海,回到外滩三号。此次除了特别定制当季美食,规划餐厅Jean Georges的全新菜单,大厨还安排了烹饪课程,与美食爱好者进行探讨互动。



### 名厨梁子庚与康莱德打造马尔代夫首家纯正中国餐厅

康莱德酒店与知名主厨梁子庚合作,打造马尔代夫首家原汁原味的特色中国餐厅。这家名为Ufaa的餐厅,作为马尔代夫康莱德酒店第十二家餐厅,于9月27日正式开张。



### Le Creuset 2014秋冬新品“南法橙花”系列倾情上市

在这个收获甜蜜爱情的时节,让我们一同邂逅Le Creuset“南法橙花”,享受仿佛如橙花包围般的清幽气息,犹如小精灵飞舞在花果丛中,颤动着翅膀带着花香为许下愿望的人们带来惊喜。



### 常州马哥孛罗酒店达帕斯酒吧开幕迎宾

常州马哥孛罗酒店达帕斯酒吧正式开幕迎宾。其品种繁多的特色美食及美酒,将为常州的饕客们带来全新的美食之旅。卡思黛乐首先关注的是消费者对葡萄酒产品的多样化需求。



### 2014联想佳沃国际美酒节开幕

10月10日,由联想控股佳沃集团主办的“2014佳沃国际美酒节”在上海新天地朗廷酒店拉开帷幕。本届佳沃国际美酒节以“爱自然 爱生活 爱美酒”为主题,将为中国葡萄酒爱好者及消费者带来众多全球优质葡萄酒。



### W+S CAFE与设计共生

世尊家居艺术廊内的W+S CAFE新开迎客。现在可以在这个营造的秘密花园中,享受神秘且高贵的悠闲午后,体会英式的正统下午茶,款享法式的浪漫情怀,品味澳洲新鲜食材,感受上海的海派传承。

### 中国地区首家Pret A Manger登陆上海K11

英国广受喜爱的简食餐厅Pret A Manger中国地区的首家店将于10月16日在上海K11正式开业。PRET会带来其标志性的由新鲜食材准备的食物和有机咖啡。无论是经典的超级俱乐部三明治还是一杯用精选混合有机咖啡豆研磨而成的香醇咖啡,PRET在全世界因优质的食物和饮品而出名。

### 希尔顿全球昆士兰州首家希尔顿逸林酒店开张

希尔顿全球近日宣布凯恩斯希尔顿逸林酒店正式开张。这家酒店前身是假日酒店,坐落于凯恩斯市地理位置绝佳的地段——充满活力的珊瑚海海滨地带,拥有237间客房。凯恩斯酒店是澳大利亚第四家希尔顿逸林酒店,也是希尔顿逸林品牌全球范围中的第400家酒店。

### 国丰酒店锦丰咖啡厅混搭午餐

理想煮意,自在搭配。毫无压力,创建自己心目中的那套午餐,无论中式或者西式,从开胃菜、汤到主菜,均可在锦丰咖啡厅的混搭午餐菜单中得到满足,每套人民币68元净价。仅需加付人民币10元净价,可额外获得一份饮料或水果,有可乐、雪碧、苹果汁、橙汁、迷你鲜果盘可选。敬请致电60958888转分机7023



作为知名设计空间旗下的咖啡馆, W+S Café的环境可圈可点。

## W+S CAFÉ BY NAPOLEON

上海市徐汇区淮海中路1298号1楼  
021-64227716

淮海路这间新开的Café是世尊家居与甜品店Napoleon的合作。对世尊家居的拥有者吴滨来说,他要开启一种关于设计、关于品牌的新体验模式,企图将自己的设计语言不仅通过家具作品呈现出来,而且通过香喷喷、软绵绵的咖啡、面包,通过直接结合体验的生活场景来传达。他在生活馆的一楼,专门辟出不小一个空间,以白、金、绿的自然元素,冲撞带有哈雷质感的黑色,再用未上漆的藤椅配以金色椅脚、丝绒沙发、复古贝壳柄餐具、意大利进口鸟笼

吊灯、欧洲古代武士头盔为原型的灯,各不相同的抱枕……“组装”出一个艺术廊般的咖啡馆,精致奢华与轻快自然无暇粘合。

这样的空间设计,对Napoleon来说,也是一次品质的提升——相较于它在巨鹿路和正大广场的店,W+S Café的环境对出品提出更高要求。甜点师米勒曾服务于知名五星级酒店的饼房多年,如今为Napoleon提供技术支持,“Napoleon的总体风格是简洁,制作步骤并不繁复,诸如拿破仑、烂泥蛋糕、慕斯等。新店相较于其他店铺的最大特点是,出品在摆盘上会花更多功夫,但也不花哨。”

以“霞飞”命名的马卡龙甜点,是W+S Café by Napoleon的一个招牌。让人联想到娇俏少女的名字,渗透了老板对老上海、对法式浪漫的致敬——Café位于旧称“霞飞路”的淮海路。它是一款玫红色马卡龙,中间夹杂新鲜树莓和Pastry Cream,对于因“马卡龙太甜”而对其望而却步的人来说,“霞飞”就是那个合适的对

象,树莓的酸味和顺滑不甜的卡仕达酱都降低了蛋白饼的糖度。

“中国人对甜点中糖的接受程度不比法国人。酒店里老外客人较多,但社会咖啡馆,还是以国人口味为主”,所以米勒对口味的设计会偏淡一些,以Pastry Cream来说,他减少糖的使用,同时调整牛奶和淡奶油的比例,从而既保持Cream的光滑度又使其吃起来不那么甜。除了“霞飞”的内陷,他还把它用在了拿破仑里——如果说“霞飞”的瞩目是因为它美丽的外表和寄予的情怀,这款拿破仑则凭借朴素的外表和扎实的口感,成为当仁不让的甜点单必点。酥脆的千层酥,每天新鲜烤制,成为美味的灵魂。

对于想要多尝几种甜点口味的人,推荐Café的“品尝盘”,里面包括拿破仑、芝士蛋糕、烂泥蛋糕和芒果椰子蛋糕4种口味,配上100%Arabica专业烘焙的咖啡豆调制的新鲜咖啡,在W+S Café度过一个暖洋洋的初冬午后,时间溜得那么快。

