

上海浦东文华东方酒店以优质传奇服务为宾客呈献特色餐饮体验

[上海浦东文华东方酒店](#)将特色餐饮体验引入上海黄浦江畔。来自香港置地文华东方酒店世界著名米其林二星级西餐厅Amber的厨师Richard Ekkebus，以及来自上海本地名厨Tony Lu执掌酒店内两家餐厅，伴随名人厨师的鼎力挂帅，上海浦东文华东方为本地多元餐饮与美食领地注入崭新活力。美轮美奂的江畔环境加之文华东方传奇式服务，上海浦东文华东方酒店势必成为城中饕餮美食的天堂。

上海浦东文华东方云集世界知名室内设计名家与国际美食专家团队，合力倾情打造六间全新餐厅与酒吧。58°扒房、雍颐庭中餐厅、文华厨房、汇吧、滨江大堂吧及文华西饼屋，宾客在此可享受诱人的餐饮选择。

[58° 扒房](#)

上海浦东文华东方酒店现代派法式餐厅 58° 扒房由屡获国际殊荣的名厨 Richard Ekkebus 领军，协同才华横溢的澳籍厨师长 Phillip Taylor，优选上等新鲜食材，配以绝伦的烹制技艺，聚焦法国传统餐饮的精髓，为宾客奉上美妙的法国馥逸浪漫美食。

58° 扒房位于酒店一层，与室外贯通。还为客人提供露天花园餐桌。整个餐厅洋溢着20世纪二、三十年代上海滩装饰艺术的氛围。法风开放式厨房精心为宾客献上手工鲜切熟食，炭火干炙熏肉及鲜焙香醇法包；同时，宾客还可享受到充满法国式风情的各式餐点。此外，宾客还可于300余种酒饮类目的酒水单中挑选心爱的酒品，尽享心仪之选。

第二页

[雍颐庭中餐厅](#)

雍颐庭，上海浦东文华东方酒店招牌中餐厅，由上海本地名厨卢悻明（Tony Lu）挂帅，为宾客完美演绎正统江南菜系。上海、江苏及浙江等临近地区被誉为江南菜系之故乡，而江南菜则以其精致的时令菜肴闻名于世。主厨 Tony Lu 以独特的烹饪手法为菜品点缀以现代派笔触，使人陶醉于款款江南美味之间。

秉承中国皇家菜肴文化，典雅的雍颐庭实在为商业宾宴及家庭用餐的理想之选。餐厅内设有 6 间豪华的私人包房，其中部分包房可直通热带景观庭院。同时，拥有开放式厨房的主厨料理桌，可使宾客尊享特别品鉴服务及欣赏精彩厨艺展示。此外，雍颐庭酒窖集合了全球精选美酒典藏，并为宾客设有美酒品鉴席。宾客还可在雍颐庭中餐厅享用包含名贵茶种在内的 20 种中国珍品茗茶，加之纯手工特制的江南点心午餐菜单，定会为宾客带来的别样惊喜。

[文华厨房](#)

文华厨房提供全日餐饮服务，采用全方位开放式厨房，使宾客可零距离享受厨师奉上的美味佳肴，家的温馨充满着每个角落。文华厨房主推亚洲与国际美食，宾客可品尝到各式中式美食、马来西亚菜肴、印度风味美食及日本料理。同时，宾客还可近距离欣赏厨师的精湛厨艺，陶醉不已。

文华厨房设计灵感源自中国五行元素 — 金、木、水、火、土。富有现代感的餐厅直通至露天花园平台。此外，晨间玲珑餐点推车，美酒典藏及厨师品鉴台等都为宾客献上美好的用餐体验。

第三页

[汇吧](#)

富有动感的汇吧彰显出上海滩夜晚的无尽璀璨, 热情跃动的氛围, 伴随着 DJ 灵动曼妙的旋律, 宾客们可于汇吧中尽情的狂欢。优雅而舒适的内部酒廊装饰选用现代感的水晶、亮色金属及抛光木材为主线。宾客可于酒廊之内欣赏窗外新港城建筑群的流光溢彩与上海滩璀璨夜空交织出的画卷。

宾客可于酒吧公共区域私密的包厢或室外尽情社交交谈。除优选威士忌及精酿酒品之外, 在汇吧于纽约接受过专业培训的调酒师将忠于原创, 为宾客奉上富有异域情调的各式鸡尾酒。杨梅果香伏特加融入柑橘利口酒, 并点缀以些许甜酒, 一杯独出心裁的 Shanghai Tini 即闪现于视野中, 伴着缕缕遐思与舒畅, 与不夜城共同弥散于金醉朦胧之中。

[滨江大堂吧](#)

品茗茶之甘醇, 享玲珑糕点美食之唇齿留香, 还可远眺黄浦江滨江大道之美景, 滨江大堂吧恰如一抹静谧绿洲, 成为众宾客与访客相约会面的绝佳之所。置身精心布置的滨江大堂吧, 宾客们还可享用驰名全球的文华东方英式下午茶, 细细品味现代奢华与传统精萃的融合。

[文华西饼屋](#)

文华西饼屋设计风格的灵感源自一家威尼斯琉璃工坊。由西点名师新鲜烘焙而成的法式甜点, 面包, 蛋糕及手工雕琢的巧克力均摆放于多彩绚丽的玻璃盒中。各式甜品美食配上文华西饼屋特色的礼品盒顿时即成为俏丽的礼品, 是您馈赠亲友的理想之选。



查询请联络:

上海浦东文华东方酒店
蔡菁 (cangela@mohg.com)
市场传媒部总监
电话: +86 21 2082 9887

cn.mandarinoriental.com/shanghai/