

J 酒店上海中心揭幕“云衢礼筵之璟霞秋宴” 呈现云端秋韵新滋味

露白风清，凉韵轻拂。丰收时节，秋意如画。9月22日，J酒店上海中心与众多宾客相聚酒店120层、享有世界“建筑物内最高餐厅”之称的天之锦云上厅，见证2023“云衢礼筵”四季系列第三场之“璟霞秋宴”正式拉开云端秋韵的帷幕。

中华饮食文化源远流长，博大精深，在历史长河中创造出了丰富的菜系、高超的技艺、精致的餐饮礼仪和文化遗产。多重艺术形式荟萃，融合成一场非凡的感官盛宴。自开业以来，J酒店上海中心始终致力于弘扬厨艺文化，传承至臻美味。晚宴现场，更创意地将秋日霞光的多姿色彩与秋日鲜滋融合呈现于道道菜肴中。由J酒店厨艺文化顾问——淮扬菜非遗传承人、中国烹饪协会副会长周晓燕教授及酒店行政总厨冯义祥师傅，携各餐厅厨艺大师与宾客们谈食论道。同时典雅的民乐表演贯穿整场晚宴，呈现一场无与伦比的视觉、味觉、听觉感官盛宴。

各餐厅厨艺大师此番携手，甄选秋日时令食材，将各个菜系精华尽收盘中，倾力展现精致美食艺术并为宾客打造一个展现美食礼仪文化的平台，缔造一生难忘的云端飨宴体验。精美丰盛的秋季佳肴美馔自9月22日起，亦可于酒店各楼层风格迥异的餐厅品鉴。



120层 天之锦餐厅

在“建筑物中最高餐厅”天之锦俯瞰浦江美韵，品鉴秋之鲜滋。中餐行政总厨沈荣师傅带领厨师团队，精选当季食材，打造充满创意的淮扬秋味。海胆汁蟹肉腐皮卷，遴选深海秋叶蟹并以海胆佐味，堪称珍味荟萃。

搭配柔韧腐皮，带来香滑鲜嫩的口感。菊香蟹斗及蟹肉白玉，将手拆蟹肉烹饪后重新盛入蟹壳，以蜜瓜为底，承托精致鲜美滋味。青芥芝士焗鳕鱼，甄选深海鳕鱼以香浓芝士焗烤，脂香四溢间氤氲青芥清香芬芳，烘托食材细嫩鲜美的口味。



104层 锦上田舍

锦上田舍日餐厅顺应季节更替，推出全新秋季怀石料理。主厨孙捷师傅以精湛烹饪技艺展现时令鲜滋正当时。蟹肉百合馒头，以精细刀工将帝王蟹拆解烹饪，庖丁解牛的技艺成就蟹肉弹爽，是一道汇集海陆至臻鲜美的创意佳作。鳗鱼松茸鸡蛋笋壳饭，精选肥美鳗鱼和清韵松茸搭配香气四溢的大米，金秋时节品享此时光景的丰稔不过如此。以创意简洁的烹饪手法将昂然秋意注入盘中。



103层 锦筵

由锦筵厨师团队精选高品质的当季食材，呈现精致考究的粤式菜肴，于中式意蕴品鉴奢感秋日粤飧。潮州捞汁富贵虾，选用体态丰腴的富贵虾，将其浸润于特调捞汁之中增鲜提味，浓缩海韵于餐盘之中，邀宾客一品潮汕风味。普宁豆酱煮南海响螺片，将响螺切片焯水，锁住滑嫩鲜美，随后加入普宁豆酱带来浓郁酱香。珍菌竹笙卷炖花胶，以精心炖煮焕发食材醇香口感，将珍菌的馥郁与花胶的鲜美融合的恰到好处，堪称秋日食补的佳品。



101层 上海 101

上海 101 通过现代烹饪方式提供新鲜、健康的意大利南部和地中海美食。行政副总厨 John 师傅与技艺精湛的厨师团队在食客席畔进行调配摆盘，演绎精彩生动的上菜秀。让宾客直面感受食材调配和融汇的美妙，并体验剧院般的就餐体验。全新五种做法番茄奶酪色拉配布拉塔奶酪及帕马臣芝士泡沫，宛如将空中农场搬至餐盘中，以五种秘制酱汁腌渍的小番茄呈现趣味别样的口感，清新开胃。花椒奶油配鲜橘酱，是一场传统食材花椒与西式奶油的创意碰撞，麻香与奶香丝丝入扣，新颖怡人。帝王蟹烩米型意大利面及牡丹虾，将牡丹虾、帝王蟹等秋季时令风物加入米型意面，一口咬下带来浓郁鲜美滋味。



全新秋季时令将于 9 月 22 日起陆续呈现与各餐厅，资讯预定敬请致电 021-3886 8989。

###

关于 J 品牌

J 品牌是全球第二大、中国第一大酒店集团——锦江国际酒店集团打造的最高端品牌。J 来自“锦江”的首字母，以“仁”为品牌精神，通过取材中国元素的艺术环境，以及诚恳体贴的品质服务，为所有宾客创造“君子之境，仁者之心，尽我所能，待客如亲”的非凡体验。



J 品牌标识源自盛放的白玉兰花瓣，由一层层透明光圈组成，展现了静态画面中的律动之感。白玉兰也是上海的市花，J 品牌通过其特别的寓意与优雅的形态，传递了品牌源自上海、扎根中国、并将在发展中走向世界的美好愿景。

关于“云衢礼筵”

“夫礼之初，始诸饮食”，在深厚文化孕育下的中国饮食文化，创造出了彪炳史册的烹饪技艺：高超的技术、多样的菜式、精致的造型，而在口腹享受之上，更被赋予社会价值功能和精神内涵，形成了独有的中华饮食之礼。J 酒店上海中心致力于弘扬厨艺文化，传承至臻美味，基于酒店七家餐厅和酒廊推出“云衢礼筵”系列，打造一个展现美食现代文化平台，为宾客缔造一生难忘的云端美食体验。

资料查询，请联络：

陈苗凤女士 Christie Chen

市场传讯和电子商务总监

电话 : (86 21) 3886 8816

电子邮件 : christie.chen@jhotel-shanghai.com

郭梦婷女士 Amy Guo

公共关系经理

电话 : (86 21) 3886 8817

电子邮件 : amy.guo@jhotel-shanghai.com

姜曼婷女士 Mandy Jiang

市场传讯经理

电话 : (86 21) 3886 8818

电子邮件 : mandy.jiang@jhotel-shanghai.com

J 酒店上海中心

中国上海市浦东新区陆家嘴东泰路126号上海中心 200120

网址 : www.jhotel-shanghai.com