

“云衢礼筵之豐鼎秋宴” J 酒店上海中心弘扬中华厨艺文化，呈现云端盛宴

“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 酒店上海中心基于酒店七家餐厅和酒廊推出“云衢礼筵”系列，特邀各大菜系厨艺文化大师与酒店共同呈现云端美食文化之礼。

云端飨聚，金秋品鉴，继“云衢礼筵锦堂春宴”之后，J 酒店上海中心隆重推出“云衢礼筵之豐鼎秋宴”厨艺文化品鉴盛典，于 9 月 23 日在酒店 120 层有世界“建筑物内最高餐厅”之称的天之锦举行。酒店特邀中华四大菜系名厨及其团队：“淮扬菜”周晓燕、“鲁菜”董振祥（大董）、“粤菜”麦广帆、“川菜”兰明路，与酒店行政副总厨冯义祥、锦筵中餐厅行政总厨丁伟云、天之锦江南菜厨师长蔡鹏飞及饼房行政总厨程术联袂呈现秋宴菜单，并将保留此联合菜单在天之锦为宾客呈现九道式午餐菜单和晚餐菜单，将各个菜系精华尽收其中。

在国家著名二胡表演艺术家马晓辉女士一曲“春江花月夜”现场悠扬的二胡独奏表演中，“豐鼎秋宴”在天之锦云上厅拉开序幕，来自申城的 50 多位美食爱好者与厨艺大师们齐聚一堂。在晚宴品鉴中，在各大菜系当地特色表演的开场中如川剧变脸、苏州评弹、京剧唱段等，各位厨艺大师依次登场为嘉宾介绍菜品的烹饪奥秘并进行现场表演，让晚宴品鉴趣味盎然。“淮扬菜非遗传承人”周晓燕师傅，为此次菜单精选淮扬经典“黑松露鮰鱼肚”和“蟹肉扒白菜”让宾客充分领略到淮扬菜的特有风味及魅力；“大董中国意境菜创始人”董振祥师傅，擅长于将中国古典意境与西方现代菜式予以融合，此次的“董氏葱烧海参”和“烟熏干式熟成牛肉配牛肝菌”便是“别开生面”的典型菜品；“粤菜南天王”、“中国鲍鱼王子”麦广帆师傅带来了他的经典之作“王子溏心鲍鱼”和“脆炸花胶”，引领粤菜文化，将食材的口感发挥至顶峰；“川菜非物质文化遗产代表性传承人”兰明路师傅将不同的餐饮文化元素融入到川菜进行发展创新，本次菜单精选“怪味和牛”和“宫保虾球”，向大家展现创新川菜的无穷魅力。

同时 J 酒店行政副总厨冯义祥师傅，将烹饪审美和处世哲学相融合，精选时令蔬菜，搭配整体菜单，为大家呈现“五福临门时蔬”；来自中国香港的锦筵中餐厅行政总厨丁伟云师傅，拥有 30 多年的中餐烹饪和管理经验，专攻高端粤菜，曾在多家米其林星级餐厅和黑珍珠钻石餐厅任职，为本次盛宴带来秋季滋补汤品：鲜鹿筋枸杞炖菜胆；天之锦江南菜厨师长蔡鹏飞师傅，精研本帮菜和淮扬菜二十余年，秉承“不时不吃”，将这一菜系



注重刀工和火候的特色通过不同菜式呈现得淋漓尽致，此次特选开胃四小碟及前菜作为开宴首道菜式；曾多次以队长、教练的身份出席世界性甜品大赛，在全球甜品界拥有颇高造诣和众多殊荣的饼房行政总厨程师傅，以一道“百合奶冻配山药桂花燕窝酱”为本场晚宴菜单画上了完美的句号。

“云衢礼筵”不仅弘扬美食艺术，也融合中华文化之礼，本次“豐鼎秋宴”更是得到了两位重量级艺术家的支持。国家一级演员、二胡演奏家马晓辉女士，她也是奥斯卡电影《卧虎藏龙》中二胡音乐的演奏家，特别在现场表演了“春江花月夜”和“万马奔腾”二胡独奏，将美食和音乐完美融合。同时，海上知名篆刻家、书法家费名瑶先生也到现场为大家篆刻表演，特别为酒店篆刻的“云衢礼筵”方印更为本场盛典留下了宝贵的纪念。

“云衢礼筵之豐鼎秋宴”大师亲临限时品鉴餐单：

地点：J酒店上海中心 120 层天之锦餐厅；

时间：2022 年 9 月 24 日-25 日 午餐：11:30 – 14:30 晚餐：17:30 – 22:30；

价格：9 道式午市套餐：每位人民币 3,888 元；9 道式晚市套餐：每位人民币 4,888 元。

预订电话：021-3886 8989，请提前预订

“云衢礼筵之豐鼎秋宴”品鉴餐单：

地点：J酒店上海中心 120 层天之锦餐厅；

时间：2022 年 9 月 26 日-10 月 31 日 午餐：11:30 – 14:30 晚餐：17:30 – 22:30；

价格：9 道式午市套餐：每位人民币 3,888 元；9 道式晚市套餐：每位人民币 4,888 元。

预订电话：021-3886 8989，请提前预订

J酒店上海中心致力于弘扬厨艺文化，传承至臻美味。通过“云衢礼筵”，J酒店将打造一个展现美食礼仪文化的平台，为宾客缔造一生难忘的云端美食体验。

关于天之锦餐厅

“天之锦”位于上海中心最高的 120 层，距离地面 556 米，是“建筑物中最高的餐厅”，也是真正的“上海之巅”。天之锦餐厅配有中心吧台，提供午餐、下午茶和晚餐。餐厅集江南菜之精华，主打经典淮扬菜，让传统美食焕



发新的活力。

走出电梯，宾客首先会看到一幅长达 30 米，用几十种不同材质的意大利马赛克镶嵌的壁画，呈现中国古代丝绸之路的繁荣景象。餐厅内琉璃材质的墙面优雅精致，犹如绸缎裙摆的水晶吊灯逶迤延绵，在阳光的衬托下光芒闪烁。天之锦的大厨们以开放式厨房作为舞台，生动展现烹饪过程，在客人享用独特美食的同时创造一种令人兴奋的用餐体验。落座于此的宾客不仅可以享受丰盛美味，还可将整个上海市的美景尽收眼底。

傍晚时分，且观窗外风起云涌，更有城市各处的华灯如漫天星辰般闪亮，成为令人难忘的佐餐背景画卷。“天之锦”还是酒店特色下午茶的品鉴据点，这里会用定期更替的主题、新鲜应季的本地食材、别出心裁的创意，为宾客提供至臻难忘的饮茶体验，俨然上海的一张引以为傲的名片。

###

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。白玉兰也是上海市的市花，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。

关于锦江国际酒店管理有限公司

锦江国际酒店管理有限公司是锦江国际集团旗下高端酒店管理公司，管理的品牌包括：J、岩花园、锦江、昆仑等豪华酒店品牌，约四十余家酒店。

资料查询，请联络：

陈苗凤女士 Christie Chen

市场传讯总监

电话：(86 21) 3886 8816



J HOTEL
SHANGHAI TOWER
J酒店上海中心

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

网址 : www.jhotel-shanghai.com

姜曼婷女士 Mandy Jiang

市场传讯副经理

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