

## 上海中心 J 酒店云衢礼筵之雲龍秋宴 开启云上秋季美食之旅

秋风起，味蕾舞，雲龍鑒金，匠味云端，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。上海中心 J 酒店致力于弘扬厨艺文化，传承至臻美味，自 2022 年 3 月以来连续举办 8 场“云衢礼筵”活动，将餐饮文化的内核赋予更深刻的社会价值功能和更为丰富的精神内涵。9 月 20 日，“云衢礼筵”系列——“雲龍秋宴”主题飨宴亮相云端，邀酒店 5 位实力大厨，集 4 大餐厅精选秋季菜品，佐以素有“国酒”之称的黄酒，共同呈现文化之礼。



伴随着轻盈飘逸的舞蹈《只此青绿》在享有世界“建筑物内最高餐厅”之称的上海中心 J 酒店 120 层天之锦云上厅的演出，众多美食爱好者与厨艺大师们齐聚一堂，拉开 2024 “雲龍秋宴”的序幕，酒店行政副总厨程术师傅及 4 大主厨登场，为嘉宾介绍各大餐厅的秋季美食与烹饪奥秘。



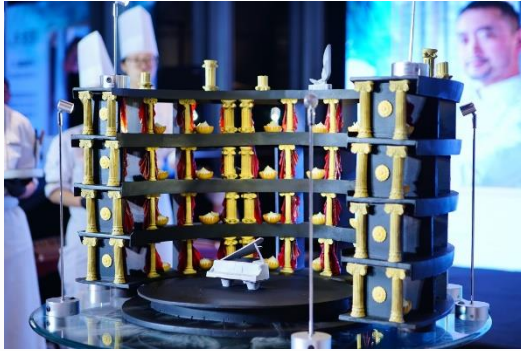
本次晚宴菜单精选了4大餐厅的秋季菜品，首先是由锦上田舍日餐厅厨师长孙捷师傅带来的“秋韵季选五福拼盘”，精选海胆、龙虾、富贵虾、黑金鲍等搭配琥珀冻、陈年花雕，以其独特的鲜香和清爽口感，打开了食客们的味蕾。秋天是品尝蟹类的绝佳季节，由酒店行政副总厨王喆人师傅带来的“茴香蟹汤配帝王蟹肉，大闸蟹蟹黄”，帝王蟹肉质细嫩鲜美，而大闸蟹蟹黄则是蟹中精华，富含油脂与香气，两者搭配，以茴香作为汤底的调味，使得这道汤品层次更加丰富，让人回味无穷。王师傅带来的第二道菜品“低温慢煮犬牙鱼，美丽时光·巴黎之花白中白香槟奶油汁，海胆，鱼子酱”，是一道集奢华、精致、美味于一体的佳肴，无论是食材的选择、烹饪技术的运用还是菜品的呈现方式上都展现了厨师的高超技艺和深厚功底。



烹饪是一门历史悠久的艺术，每一道传统菜品都承载着丰富的文化内涵。锦筵中餐厅厨师长汪耀清师傅，在保留传统烹饪技法的基础上，不断尝试将新鲜、不常见的食材引入菜肴中，丰富菜品的口感和营养价值得到了食客的众多好评。本场晚宴，汪师傅带来了三道菜品，采用了传统叉烧风味与牛排的创新菜肴“经典粤式叉烧牛排”、结合了陈皮与花胶的精华，既体现了陈皮的独特风味与药用价值，又展现了花胶的滋补功效的“年份陈皮扒花胶”以及融合了高端食材与创意烹饪手法的美食组合“黑松露冠鼎饺拼流沙南瓜糰”。“青山隐隐水迢迢，秋尽江南草未凋”表达了秋季江南草木依然绿意盎然的美景，而由天之锦厨师长蔡鹏飞师傅带来的“江南藕韵水中鲜”，将莲藕比喻为水中的仙子，同时融入了芡实、青豆和松子这三种食材，共同构成了一道色香味俱佳的菜肴，诗意的将江南水乡的韵味展现在食客舌尖之上。在全球甜品界拥有颇高的造诣、曾多次以裁判、教练的身份出席世界代表性甜品大赛的行政副总厨程术师傅全新创作“轻乳酪芝士奶油，麦片沙布蕾，柑橘酱，桂花冻，香橙柑橘雪芭”，秋季时分，犹如美丽的睡莲在盘中绽放，堪称当晚的点睛之作。



品酒赏月，乐享今宵。除了云衢礼筵“雲龍秋宴”九道式菜单，此次盛宴还得到黄酒行业唯一集中国名牌、中国驰名商标于一身的品牌，享有“东方名酒之冠”美誉的“古越龙山”的支持，精选国酿 1959 青玉版、红玉版和白玉版佐餐，带来幽雅细腻、回味悠长的深层次的口感，为每一位品鉴者打造全方位、沉浸式文化体验。



随着云衢礼筵之雲龍秋宴的圆满揭幕，上海中心J酒店各餐厅甄选当季时鲜，将各个菜系精华尽收盘中，倾力展现精致美食艺术。“建筑物中最高餐厅”天之锦，上海 101 意大利餐厅、锦筵中餐厅及锦上田舍日餐厅将呈现各式地道美肴，为美食爱好者缔造趣味盎然的云端味蕾之旅。全新秋季时令将于 9 月 21 日起陆续呈现于各餐厅，咨询预定敬请致电 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。

**资料查询，请联络：**

陈苗凤女士 Christie Chen

市场传讯及电子营销总监

电话 : (86 21) 3886 8816

电子邮件 : [christie.chen@jhotel-shanghai.com](mailto:christie.chen@jhotel-shanghai.com)

网址 : [www.jhotel-shanghai.com](http://www.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](mailto:mandy.jiang@jhotel-shanghai.com)

上海中心J酒店

中国上海市浦东新区陆家嘴东泰路126号上海中心 200120