

夏梦云端，三载扬帆 上海中心 J 酒店三周年庆典

夏日的微风轻拂云端，唤醒心中最美好的梦想，在这个充满希望与热情的六月，上海中心 J 酒店迎来了三周年庆典。上海中心 J 酒店是中国民族高端酒店品牌的又一力作，也是目前全球最高酒店之一。从设计、旅行、生活、美食和美酒、科技和服务艺术出发，打造出一座云端私人艺邸，展现具有现代东方特色的旅居体验。夏梦云端，三载扬帆，值此三周年之际，上海中心 J 酒店破浪前行，开启盛夏新征程，为新老宾客带来了全新的夏日体验。



过去三年，与上海中心 J 酒店携手走过别样旅程，创造无数斑斓时刻。从 2021 年 6 月 19 日，上海中心 J 酒店华丽启幕，到 2022 年 2 月 22 日天之锦荣获“建筑物中最高餐厅”称号；从 2022 年 3 月起连续 8 季的“云衢礼筵”云端美食盛宴、弘扬中华厨艺文化，到 2023 年与不同领域的跨界合作，挑战新事物，创造更广阔的体验空间……一路走来上海中心 J 酒店经历璀璨云涌，云端旅程仍在继续。

三载时光，奢感永续，上海中心 J 酒店三周年庆 6 月 19 日当天发布多款精彩纷呈的夏日礼

遇，共庆云端，安枕于云上天际，食飧非凡体验。酒店“建筑物中最高的餐厅”天之锦、锦上田舍日餐厅、锦筵中餐厅及上海 101 意大利餐厅卓越的厨师团队，精选时令鲜蔬，结合本地食材，以精湛的厨艺呈现考究精致的夏季菜品。天之锦餐厅与淮扬菜非物质文化遗产传承人【周晓燕大师】联合推出的周大师冠名夏季菜单，于云端之上呈现淮扬菜精髓，每位人民币 1,688 元*。6 月 20 日起，锦上田舍特邀同为立鼎世成员的大仓东京酒店山里厨师长、兼和食调理部部长大森朗弘，带来为期一周的精彩客座演绎，推出三周年特别菜单。以上海本地食材为笔触，传承日式料理精粹；以匠艺和风，描绘席间精致美学，于云端之上演绎“食材的原味，味觉的享受”每位人民币 1,588 元*。同时，更有锦筵和上海 101 餐厅单人套餐，双人浪漫晚餐等精选菜单全新推出。

结合酒店三周年“夏梦云端，三载扬帆”主题，酒店行政副总厨程术师傅特别设计创作【夏梦扬帆】夏日下午茶，创意地将游艇元素融入下午茶设计中，无论是特别定制的游艇形下午茶展示架或是各款以夏日当季食材创作的甜品小点，均营造出夏日恣意扬帆，天高海阔的意境。邀请宾客于申城之巅夏梦扬帆。每套人民币 1,380/2 位*

*此价格需加收 15%服务费，详询 021-3886 8989，需提前 24 小时预订。



###

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

网址 : 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

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