

“云衢礼筵之锦堂春宴”

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。

三月是春之始，“云衢礼筵”系列之首场厨艺文化展示——“锦堂春宴”于 J 酒店上海中心 120 层有世界“建筑物内最高餐厅”之称的天之锦推出。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，与酒店天之锦江南菜厨师长蔡鹏飞及锦筵中餐行政主厨丁伟云联袂打造，并将于 3 月 4 日和 5 日在天之锦对外呈现七道式午餐菜单和十一道式晚餐菜单，将各个菜系精华尽收其中。

3 月 3 日，伴随着悠扬的古筝，“锦堂春宴”开宴仪式在天之锦顺利举行，来自申城的 60 多位美食爱好者与厨艺大师们齐聚一堂。在晚宴品鉴中，随着身着传统“龙笛”中式旗袍的服务团队为宾客们送上精致菜式，各位厨艺大师依次登场为嘉宾介绍菜品的烹饪奥秘和背后的故事，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“清炖白玉狮子头”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“大牡丹黄鱼生”和“红花汁烧鱼肚配鱼子”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“王子塘心鲍鱼”和“柚子牛腩”，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“鱼香澳带”和“东坡牛肉”，向大家展现创新川菜的无穷魅力。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作为开宴首道菜式。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，为本次盛宴带来收官甜品作品：燕窝妃子醉。

除了难得一尝的大师菜单，此次盛宴还得到青岛啤酒的大力支持，带来了超高端艺术典藏新品百年之旅一世传奇。“百年之旅 一世传奇”，是青岛啤酒超高端艺术典藏新品，突破传统啤酒度数及储存时间极限。传承



百年啤酒酿造工艺，融汇经典威士忌过桶工艺与古典葡萄酒窖藏方法，甄选百年橡木制成酒桶，让酒业和桶壁中的木质细胞产生氧化，从张扬、生涩慢慢蜕变至顺滑，橡木桶的万千风味，让每一滴酒液都蕴藏着时光带来的百种风味，更是为当晚的盛宴添加了传奇色彩。

“云衢礼筵之锦堂春宴” 限时品鉴：

地点：J 酒店上海中心 120 层天之锦餐厅；

时间：2022 年 3 月 4 日-5 日 午餐：11:30 – 14:30 晚餐：17:30 – 22:30；

价格：7 道式午市套餐：每位人民币 1,988 元；11 道式晚市套餐：每位人民币 3,888 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

位于 J 酒店上海中心 120 层，距离地面 556 米，是“全球建筑物中最高餐厅”。进入餐厅，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而成的壁画，呈现中国古代丝绸之路的繁荣景象，也寓意餐厅开放包容的理念。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环球融合菜系的丰盛美味，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。

作为融合餐厅，天之锦为客人呈现丰富的菜式选择，西式、中式和日式菜品主理人合作无间，六手连弹，往往在一套餐单上迸发创意灵感，从而为宾客呈上独具特色的云端融合菜单。餐厅西餐主理人郑晓峰先生来自中国香港，曾在米其林餐厅任职，拥有丰富的海外工作经验。他主研法餐和地中海菜系，对美食充满热情。郑师傅自筹备期便加入团队，他十分注重餐饮方面的现代性、高品质和文化感，结合自身对美食的深刻认知，为天之锦设计出一份具有连贯性思路的别致菜单。同时餐厅特邀精研本帮菜和淮扬菜二十余年的蔡鹏飞师傅担任天之锦餐厅江南菜厨师长一职。蔡师傅在江南菜“不时不吃”传统的基础上，根据时令制定、更新菜单，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，充分展现了其细腻风格和对时鲜风味的重视。

同时餐厅提供云端特色下午茶，根据季节和主题更替选用新鲜应季食材、采用别出心裁的创意，为宾客提供至臻难忘的云端体验，成为一生中不可错过的回忆。

###

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。

资料查询，请联络：

陈苗凤女士 Christie Chen

市场传讯总监

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

电话 : (86 21) 3886 8816

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

网址 : www.jhotel-shanghai.com