

传承粤式正宗经典老味道—— 翡翠酒家上海梅龙镇店华丽蜕变，全新亮相

[上海，2015年7月，即时发布]

久负盛名的翡翠酒家是著名新加坡翡翠餐饮集团(Crystal Jade Culinary Concepts Holding)旗下粤菜品牌，自品牌创立以来广受追捧，在中国内地已开设多家分店。近日，翡翠酒家更是重新打造了其位于上海梅龙镇广场的分店，精致典雅的环境令人耳目一新，全新升级版菜单亦同步上线。盛夏七月，翡翠酒家以全新的姿态惊艳亮相，实现完美蜕变！同时，翡翠酒家将承继“用爱心烹调，尽诚意呈献”的理念，为饕客们演绎粤式正宗老味道。

继去年 LVMH 集团通过旗下私募股权基金 L Capital Asia 收购了翡翠餐饮集团逾 90% 的股权后，渣打直接投资有限公司 (SCPE) 亦宣布投资 5200 万美元入股翡翠餐饮集团，旨在推动翡翠餐饮集团现有餐厅在亚洲的发展，以及进一步拓展其国际版图。渣打直投全球私募股权基金联席主席 Nainesh Jaisingh 更直言表示非常看好翡翠餐饮的发展前景：“它在亚洲拥有强大的品牌影响力，同时在渣打扎根的全球各大主要市场也有很大的发展潜力。”

作为翡翠餐饮集团旗下的精致大菜品牌，升级版的翡翠酒家结合了经典粤菜与本帮菜灵感，在甄选众多传统菜品的基础上，交由顶级厨师团队用心炮制，加入现代摆盘方式，再次创作演绎，以呈兼具美感与口感的精致佳肴。正统粤菜老味道向来是翡翠酒家最引以为豪的资本，而全新的翡翠酒家梅龙镇广场店，除了保留传统粤式口味外，菜品的食材选择上更为丰富，调味的细腻度也有所加倍，呈现方式更是让人赏心悦目，在展现品牌所尊崇的“为食主义”概念之时，不忘演绎升级版的中式美学。

以新风貌呈现在大众视野的翡翠酒家梅龙镇广场店在设计中也巧妙融入了古典与现代风格，店内拥有 200 个餐位及 5 个 VIP 包间，亮堂大气的镜面设计随处可见，于细节处独具匠心，而象征着翡翠色的清雅蓝绿元素更是将典雅低奢表现得淋漓尽致。

部分代表菜品

雪影鹅肝包

CRYSTAL JADE
RESTAURANT
翡翠酒家

外表如白雪般清新，包入法国鹅肝及黑松露，以咸香滑顺的奶酱调味，外脆而软心内馅缓缓流出，宛如天鹅绒般的质地。

黑松露焗嫩鸡

选用小黄鸡的鸡腿肉，将表皮煎到金黄，大约六分熟，并将白菌、鲜冬菇、秀珍菇、蘑菇、杏鲍菇等菇类炸至金黄色，再以松露酱将所有食材大火爆炒至9分熟，最后放入预热好的煲锅即成，一上桌、打开锅盖，整个桌上便蔓延着黑松露浓郁而浓郁的香气，菌菇类独有的大地气息被黑松露华丽的拉上另一个层次感，而小黄鸡的鸡腿肉更是染上了这一美妙的松露香气，肉嫩而弹牙，鸡肉、菌菇及黑松露的味道融合在一块儿，在嘴中绽放出浓郁而新鲜的味蕾飨宴！

龙虾汤贵妃泡饭

翡翠酒家知名好菜，龙虾汤贵妃泡饭，其特点为将熬至入味浓郁的龙虾汤，放入虾粒、蔬菜粒、炸猪皮、及蒸熟的白米饭，上桌前再豪爽放入酥脆金黄的炸米，入口，便是鲜美的龙虾香、咀嚼时，蒸米、炸米、蔬菜粒及猪皮粒共同跳动于舌尖上，口感有软、脆、弹等，丰富缤纷、饶有趣味，令人再三回味！

羊肚菌花胶炖活鲍

放入羊肚菌、花胶、鲜鲍鱼、猪展肉、老母鸡、猪脚等丰盛食材，以蒸馏水慢火炖上5~6个钟头，让食材精华一点一滴的融在汤汁里，典型的广式老火靚汤，将食物原汁原味全部提炼至汤品里，轻轻的舀一勺于嘴中，温润却同时饱满的原滋味温和地包覆于舌，闭上双眼，细细品味羊肚菌的鲜美、花胶的粘牙、鲍鱼的海香、老母鸡及猪肉的浓满，回味细致而悠长。

墨鱼汁土龙蒸肉饼

先将五花肉粗斩细剁成肉糜，再将拍成粗粒的马蹄、切成细粒的深海土龙（鳕鱼的一种，营养滋补），与墨鱼汁揉拌成团，直火炊蒸而出，一道菜，将海中瑰宝、陆上精华一次包揽到底，一口下去，源源不绝的海味汹涌而至，仿佛可以听到海浪打在礁石上的声音，咸、鲜、浓，即使下肚后，那股具有饱满生命力的海味仍是在舌尖徘徊，无法消散。

凭借出彩的菜肴、精致的摆盘，典雅舒适的就餐环境，加之贴心周到的服务，翡翠酒家梅龙镇广场店的华丽回归必将刷新沪上精致粤菜的新风貌，成为全新商务宴会、亲朋欢聚及社团

CRYSTAL JADE
RESTAURANT
翡翠酒家

宴席的不二之选！此外，翡翠酒家梅龙镇广场店倾情巨献，开业优惠活动亦将拉开帷幕，从7月29日至8月31日期间，凡到店消费满500元，即能得到一张100元现金礼券。全新翡翠已蓄势待发，静待诸位相至！

翡翠酒家梅龙镇店环境



翡翠酒家梅龙镇广场店实用资讯及联系方式

地址：上海静安区南京西路1038号梅龙镇广场7楼719(近江宁路)

电话：021-52281133

网址：<http://www.crystaljade.com>

营业时间：11:00-15:00, 17:00-22:00

关于翡翠餐饮集团 (Crystal Jade Culinary Concepts Holding)

翡翠餐饮集团于1991年成立于新加坡，是主打多元化中餐品牌的知名国际餐饮集团，旗下囊括精致宴会餐厅、休闲食肆到港式点心等。2014年，LVMH集团肯定其潜在发展实力，通过旗下私募股权基金L Capital Asia收购了翡翠餐饮集团逾90%的股权。至今，翡翠餐饮集团在泛亚太区21个城市拥有超过100家餐厅，并屡获各大奖项殊荣。餐厅主要分布于亚洲区域的新加坡、中国内地、香港、日本、韩国、泰国、印度、印度尼西亚、越南和菲律宾等国以及北美的美国。其中，进驻中国内地的三大品牌分别为翡翠酒家、翡翠小厨以及翡翠拉面小笼包。另外，翡翠餐饮集团还将进驻上海迪士尼乐园，开设新品牌翡翠梦乐园。在L Capital Asia基金的支持下，翡翠餐饮集团也将更精准化地展开其品牌全球化扩张的步伐。

中国内地传媒联络: Taste.ly Communications 赏味传播

Ms Juce Huang

手机: +86 186 1630 3560

邮箱: juce@taste.ly

CRYSTAL JADE
RESTAURANT
翡翠酒家

Ms Chloe Chao

手机: +86 188 0180 2302

邮箱: chloe@taste.ly

Ms Tiffany Chien

手机: +86 188 1736 2159

邮箱: tiffany@taste.ly

国际传媒联络: Crystal Jade Culinary Concepts Holding 翡翠餐饮集团

Ms Irene Goh

电话: +0065 6512 0825

手机: +0065 9670 9337

邮箱: irene.goh@crystaljade.com