

米其林推荐食府 『翡翠拉面小笼包』

全新升级登陆上海正大广场 缔造休闲简餐品牌传奇

[上海, 2015 年 11 月, 即时发布]

翡翠拉面小笼包---新加坡翡翠餐饮集团旗下著名休闲餐饮品牌：主打小笼包和手工拉面，细品每一道菜品都能从中尝到中国丰富多元的“味道”。餐厅设计极具东方现代美感，翠绿剔透的色调如玉般精巧典雅，仿古的屏风隔栏，优雅而亲切，半开放式的厨房，温馨而舒适。屡获“香港米其林评审推荐食府”殊荣（2009 年-2015 年）的**翡翠拉面小笼包**，继其以全新餐饮品牌形象亮相于北京后，近日，同以全新升级的形象盛大登陆上海顶级商圈陆家嘴正大广场。作为沪上首家以崭新风貌呈现的翡翠拉面小笼包，将继续传递“为食主义”理念，缔造独树一帜的品牌魅力，引领美食界休闲简餐品牌潮流先锋！

秉承坚持“传统与现代之间完美平衡”的原则，翡翠拉面小笼包精英厨师团队精选上乘原料与新鲜食材，遵循经典的食谱与烹制法，将其以现代方式经典演绎，突出食材的原味与健康元素，精心炮制出更具视觉美感、创意而又不失传统的舌尖美味，旨在启发饕客们在享受美味的同时深入体验饮食文化的非凡魅力。

作为新加坡著名餐饮品牌翡翠餐饮集团旗下休闲餐饮品牌，翡翠拉面小笼包将为食客开启探索上海美食的品味之旅。漫游于代表上海小吃经典之作间，无法言语的满足感油然而生。招牌小笼包、风味传统手打拉面、各式令人垂涎欲滴的众多上海小吃、家庭小炒等，每一道佳品在大厨的经典演绎下，色香味俱全、诱惑力十足。这份独属于翡翠拉面小笼包的好滋味，着实让人不得不爱！

翡翠拉面小笼包上海正大广场店拥有 94 个餐位，设计尽现东方现代美感，翠绿剔透的色调如玉般精巧典雅。餐厅彰显的大气、精致不仅仅表现于出色的菜肴中，开放又兼具私密性的布局更处处传递着翡翠独具特色的中式现代美学。能置身于如此时尚淡雅的氛围中赏味美食，享受独一无二的静谧时光，一切足矣！

CRYSTAL JADE
LA MIAN XIAO LONG BAO
翡翠拉面小笼包

部分招牌菜品欣赏

招牌小笼包

翡翠在小笼包界可谓出类拔萃，每只小笼都经精挑细选、严控质量。皮重约为6克、肉馅约为22克，高品质梅肉粗斩细剁而成，捏上22-25折，直火炊蒸，5分钟后热腾腾的精致小笼包方可上桌。除了最传统的原味上海小笼包，还有更多惊喜口味等待食客品尝：奶香四溢、拔丝粘牙的芝士小笼、中西碰撞的法式鹅肝小笼。除了小笼包的精细制作工艺，翡翠拉面小笼包也非常注重带给饕客们多重享受：兼有靓丽外表、创意而五味平衡的小笼包。

大闸蟹粉小笼包

此外，翡翠拉面小笼包亦创意推出大闸蟹粉小笼包！资深厨师团队精选足丰厚身、青背、白肚、金毛大闸蟹，入锅蒸熟后，取出蟹肉、蟹黄及蟹油，爆香姜葱蓉后，放入拆好的蟹肉蟹黄、米酒呛香，适当调味而成，即成蟹粉；之后与猪肉冻一起放入小笼包里蒸熟，季节限定大闸蟹粉小笼包就这么鲜香出笼！从即日起至11月30日，即可来店享用如此上等美味，而且一笼（4只）仅售48元哦（原价58元一笼）。

四川担担面

除了镇店小笼包系列，手打拉面也是翡翠的得意之作。选用国内最好的兰州拉面面粉，店内师傅手工制作。不同于兰州拉面的牛骨汤汤底，翡翠的拉面用的是粤式老火汤汤底，将猪大骨、火腿入汤底，拉面的滋味更加鲜甜醇厚。招牌担担面不同于四川传统做法---麻呛味，更注重酸、辣、回味甘甜；更特别的是，加入花生酱，入口香、滑、浓，堪称绝妙！

口水鸡捞拉面

精选品质尚佳的三黄鸡，蒸熟后立即浸冰水彻底冷却，拌入花胶、花生、麻辣酱等调味，口水鸡即成；与现场制作的手工拉面拌一块儿，与酱汁融在一起，花椒的麻香、醋的酸爽、及隐藏在麻辣后浓郁的花生香，为单调的“辣”增添更为丰富的口感，一道用心制作的口水鸡捞拉面就应如此。

酸汤肥牛拉面

汤底：加入白醋及青红椒、灯笼椒、辣椒酱一起烹煮，而后放入手工现打拉面，最后摆上肥嫩、厚薄适中的肥牛片儿及一大把的香菜，一口酸辣鲜爽的汤，一口劲道的面条，一口肉香四溢的肥牛，即使再没有胃口的人，面对这一碗酸汤肥牛拉面，想必是垂涎得无法自拔吧！

香煎小黄鱼

小黄鱼过油后煎至香酥，上桌前撒上葱花及辣椒末，淋上新鲜柠檬汁，如此简单，却很好地保留了食材的原滋原味，皮酥而不硬，而绵软细致的小黄鱼肉，在嘴中绵绵化开，江南水乡的气味也氤氲散出，微微的酸及辣感颇有点睛之妙，小黄鱼的鲜味被更好的凸显出来！

回锅肉配薄饼

五花肉先焯水，后油爆！五花肉煮熟切片后，炒香豆酱、豆瓣酱及其他佐料，将切片五花肉与炒香的酱料大火爆炒，起锅前加入卷心叶及蒜段快火翻炒、迅速喷香上桌！享用时包入蒸好的薄饼里，浓郁的吃口与烙饼搭配起来让人过足了瘾！

火腿烤双方

精选火腿片上笼蒸熟，豆腐衣炸至酥松，搭配着黄瓜片儿及秘传蜜汁，火腿的咸鲜、腐皮的豆香、酱汁浑厚的甜及黄瓜的清爽包入饼里一口咬下，明显感受到脆、松、劲的多重口感，而火腿与蜜汁的完美结合，浓郁而不腻，甜甜咸咸的好滋味儿，回味甘美而留长。

干烧明虾球

将处理后的明虾腌制后，中温油锅过油至半熟备好，再炒香豆瓣酱直到红油出，放入姜蒜末、甜酒酿及少许番茄酱形成酱汁，再放入半熟的明虾球慢火焖熟，最后收汁即成。如此烹调过的明虾，口感恰如其分，保有爽弹的嚼劲，味道咸香中带有微辣及酒酿细细带出的柔和甜美的平衡感，使整道菜品层次丰富，活灵活现了起来！除此美味外，菜品极为丰富的翡翠拉面小笼包还有更多精致海鲜、肉类佳肴供食客们选择，是宴请或与挚友亲朋庆祝某一特别时刻享用的佳品，比如松子桂鱼、糖醋鱼柳、剁椒蒸鱼头、东坡肉（配荷叶饼）、酸汤肥牛、香辣手把骨、香酥鸭等等。翡翠拉面小笼包，值得饕客们细细品味！

翡翠拉面小笼包上海正大广场店实用资讯及联系方式

地址：上海市浦东新区陆家嘴西路 168 号正大广场 8 楼 8F06 号商铺

电话：+86-21-50301398

网址：<http://www.crystaljade.com>

营业时间：上午 11 点至晚上 10 点（每天最晚下单时间为晚上 9：30）

CRYSTAL JADE

LA MIAN XIAO LONG BAO

翡翠拉面小笼包

附录：翡翠拉面小笼包上海正大广场店部分代表菜式

小笼包 Xiao Long Bao	
	上海小笼包 Steamed Shanghai Xiao Long Bao RMB 26/4 pcs RMB 48/8 pcs
	鹅肝小笼包 Foie Gras Xiao Long Bao RMB 28/4 pcs RMB 52/8 pcs
	芝士小笼包 Cheese Xiao Long Bao RMB 32/4 pcs RMB 60/8 pcs
	大闸蟹粉小笼包 Hairy Crab Roe Xiao Long Bao RMB 48/4 pcs
拉面 La Mian	
	四川担担面 Szechuan Dan Dan La Mian RMB 35 (份 Per Serving)
	酸汤肥牛拉面 La Mian with Beef in Sour Soup RMB 48 (份 Per Serving)

CRYSTAL JADE

LA MIAN XIAO LONG BAO

翡翠拉面小笼包

	<p>四川酸辣汤拉面 La Mian in Szechuan Hot & Sour Soup RMB 42 (份 Per Serving)</p>
	<p>水煮牛肉拉面 La Mian with Poached Beef & Szechuan Spicy Soup RMB 48 (份 Per Serving)</p>
	<p>口水鸡捞拉面 La Mian with Chilled Poached Chicken in Szechuan Style RMB 48 (份 Per Serving)</p>
<p>开胃菜 Appetiser</p>	
	<p>美味熏鱼 Smoked Fish RMB 38 (份 Per Serving)</p>
	<p>梁溪脆鳝 Crispy Eel RMB 42 (份 Per Serving)</p>
	<p>四川口水鸡 Poached Chicken in Szechuan Style RMB 48 (例 Regular)</p>
	<p>火腿烤双方 Sweetened Ham served with Crispy Beancurd Sheet and Chinese Bun RMB 58 (份 Per Serving)</p>

CRYSTAL JADE

LA MIAN XIAO LONG BAO

翡翠拉面小笼包

精致点心 Dim & Sum	
	生煎鲜肉包 Pan-fried Shanghai Pork Bun RMB 24/3 pcs
	萝卜丝酥饼 Radish Pastry RMB 24/3 pcs
	红油抄手 Pork Dumpling with Hot Chilli Vinaigrette RMB 28/6 pcs
至顺汤羹 Soup	
	清炖羊肚菌老母鸡汤 Double-boiled Chicken Soup with Morel Mushroom RMB 42 (位 per person)
海鲜 Seafood	
	香煎小黄鱼 Pan-fried Small Yellow Croaker RMB 28 每条(至少 2 条) per pc (min 2 pcs)
	松子桂鱼 Deep-Fried Mandarin Fish With Sweet & Sour Source and Pine Nuts RMB 138 (例 Regular)


CRYSTAL JADE

LA MIAN XIAO LONG BAO

翡翠拉面小笼包

	<p>干烧明虾球 Sautéed Prawn with Chilli Sauce RMB 98 (例 Regular)</p>
	<p>剁椒蒸鱼头 Steamed Fish Head with Chopped Chilli RMB 68 (半只/half)</p>
<p>牧场珍品 Poultry & Meat</p>	
	<p>椒盐排骨 Deep-fried Pork Rib with Salt & Pepper RMB 52 (例 Regular)</p>
	<p>小米椒炒脆骨 Crispy Chicken Soft Bone with Sliced Chilli RMB 48 (例 Regular)</p>
	<p>东坡肉 (配荷叶饼) Braised Dong Po Pork Belly (served with Lotus Bun) RMB 48 (例 Regular)</p>
	<p>回锅肉 (配薄饼) Sautéed Sliced Pork with Assorted Vegetable (served with Pancake) RMB 52 (例 Regular)</p>
<p>甜品 Dessert</p>	

CRYSTAL JADE
LA MIAN XIAO LONG BAO
翡翠拉面小笼包

	<p>豆沙/枣泥锅饼 Pan-fried Pancake (Choice of Red Bean or Red Date) RMB 28 (份 per serving)</p>
	<p>酒酿丸子 Glutinous Rice Dumpling in Fermented Rice Wine RMB 22 (份 per serving)</p>

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。2015 年 6 月，渣打直接投资有限公司 (SCPE) 亦宣布投资 7000 万美元入股翡翠餐饮集团。至今，翡翠餐饮集团在泛亚太区和美国 20 个城市拥有超过 100 家餐厅，并屡获各大奖项殊荣。目前，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度假区，迪士尼小镇，开设新品牌翡翠梦乐园。在 L Capital Asia 基金及渣打直接投资有限公司的支持下，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。

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

Mr. Yu Fei Bai 俞飞白

电话: +86 021 6328 2395

手机: +86 138 1810 9467

邮箱: yufeibai@crystaljade.cn

Ms Irene Goh

电话: +0065 6512 0825

手机: +0065 9670 9337

邮箱: irene.goh@crystaljade.com