



源于新加坡翡翠餐饮集团 米其林重磅推荐食府

「翡翠拉面小笼包」北京震撼首发

[上海, 2015年7月, 即时发布]

秉承“坚持传统与现代之间完美平衡”的理念，著名新加坡翡翠餐饮集团（Crystal Jade Culinary Concepts Holding）宣布旗下知名餐饮品牌---**翡翠拉面小笼包**正式登陆北京颐提港。作为荣获“米其林评审推荐食府”殊荣的翡翠拉面小笼包，其北京首家新店的开幕彰显了集团品牌全球化扩张的精准发展战略。在这里，饕客们不仅能享受北京翡翠拉面小笼包各式精致佳肴，更能从中细细品味到翡翠式独特的东方餐饮美学。

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。多年来，集团凭著优质的食材和服务，创造舒适的环境，为顾客提供独一无二的饮食体验。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。翡翠餐饮集团顶级厨师团队坚持“用爱心烹调，尽诚意呈献”的原则，遵循最传统的中式菜谱，挑选上乘新鲜食材，延续经典的食谱和烹制方法，将其以现代感的方式重新演绎，突出食材的原汁原味，精心炮制特色食肆，旨在为启发人们在享用美食时发现中国饮食文化的别样魅力及文化根基。

作为集团旗下的又一休闲餐饮品牌，翡翠拉面小笼包将为食客开启探索上海美食的品味之旅。代表上海小吃经典之作的中国宫廷珍品，如招牌小笼包、风味传统手打拉面、及令人垂涎欲滴的众多上海小吃和家庭小炒都有囊括，成为一尝本帮美味的不二之选。

翡翠在小笼包界可谓无出其右，每只小笼都是精挑细选、严格把关。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分钟后热腾腾的精制华丽版小笼包方可上桌。除了最传统的原味上海小笼包，店里还有更多惊喜口味带给食客：奶香四溢、拔丝粘牙的芝士小笼、中西碰撞的法式鹅肝小笼、及东方专属美味又滋补的人参鸡肉小笼。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双重享受：兼有

CRYSTAL JADE
LA MIAN XIAO LONG BAO
翡翠拉面小籠包

缤纷外表、创意而五味平衡的小笼包。

盛夏八月，餐厅亦将重磅推出首创限量辣椒螃蟹小笼包，为小笼包续约传奇。辣椒螃蟹是新加坡最具代表性的国民美食，挑选纯正肥美的黄膏蟹，佐以新鲜的香料如南姜、子姜和姜花以增添风味，加入色泽鲜红、辣味十足的指天椒、红辣椒，经烹饪后浓烈又丰富的滋味让人着迷又过瘾，回味无穷；再放入蒜头肉与之结合，直火炊蒸，热腾腾的辣椒螃蟹小笼包即新鲜出炉。其色泽红润鲜艳、内馅辛辣鲜甜、口感微妙，风味别具一格，咬上一口，鲜香四溢，煽动蠢蠢欲动的味蕾，根本停不下来！且每日现拆现包，新鲜十足。售价仅为40元/4只，76元/8只，只限8月3日至9月30日期间方可享用！如此让人欲罢不能的限量版美味绝对不能错过！

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、精选中药材入汤底，拉面的滋味更加鲜甜醇厚。招牌的担担面不同于四川传统作法麻呛味，反注重酸、辣，回味甘甜。更特别的是，加入花生酱，入口香、滑、浓，堪称绝妙！除此以外，菜品极为丰富的翡翠拉面小笼包还有更多精致菜肴供食客们选择，比如：上海生煎包、上海锅贴、椒盐排骨、松子桂鱼、京葱爆羊肉、宫保鸡丁等等。精彩不止如此，如此美味只待饕客们细细品味。

北京翡翠拉面小笼包颐提港店设计极具东方现代美感，拥有120个餐位。翠绿剔透的色调如玉般精巧典雅，餐厅的布局处处传递着翡翠独具特色的中式现代美学。凭借其经典卓越的菜肴、雅致舒适的环境与服务，加之精致的菜式配搭，翡翠拉面小笼包必将成为京城亲朋欢聚、宾客宴请的全新餐饮地标！

北京翡翠拉面小笼包环境

CRYSTAL JADE

LA MIAN XIAO LONG BAO

翡翠拉面小籠包



北京翡翠拉面小籠包实用资讯及联系方式

地址：北京市朝阳区酒仙桥路18号颐提港一层 L1-56 翡翠拉面小籠包

电话：+86-10-61841627

网址：<http://www.crystaljade.com>

营业时间：上午11点至晚上10点

附录：北京翡翠拉面小籠包部分代表菜式

小籠包 Xiao Long Bao	
	上海小籠包 Steamed Shanghai Xiao Long Bao RMB 26/4 pcs RMB 48/8 pcs
	鵝肝小籠包 Foie Gras Xiao Long Bao RMB 28/4 pcs RMB 52/8 pcs

CRYSTAL JADE

LA MIAN XIAO LONG BAO

翡翠拉面小籠包

	<p>人参鸡肉小籠包 Ginseng Chicken Xiao Long Bao RMB 28/4 pcs RMB 52/8 pcs</p>
	<p>芝士小籠包 Cheese Xiao Long Bao RMB 32/4 pcs RMB 60/8 pcs</p>
<p>拉面 La Mian</p>	
	<p>四川担担面 Szechuan Dan Dan La Mian RMB 35 (份 Per Serving)</p>
	<p>酸汤肥牛拉面 La Mian with Beef in Sour Soup RMB 48 (份 Per Serving)</p>
	<p>四川酸辣汤拉面 La Mian in Szechuan Hot & Sour Soup RMB 42 (份 Per Serving)</p>

CRYSTAL JADE

LA MIAN XIAO LONG BAO

翡翠拉面小籠包

	<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>四川口水鸡 Poached Chicken in Szechuan Style RMB 48 (例 Regular)</p>
<p>精致点心 Dim & Sum</p>	
	<p>生煎鲜肉包 Pan-fried Shanghai Pork Bun RMB 24/3 pcs</p>
	<p>煎鲜肉锅贴 Pan-fried Pork Dumpling RMB 24/3 pcs</p>
<p>至顺汤羹</p>	

CRYSTAL JADE

LA MIAN XIAO LONG BAO

翡翠拉面小籠包

Soup	
	<p>清炖羊肚菌老母鸡汤 Double-boiled Chicken Soup with Morel Mushroom RMB 42 (位 per person)</p>
海鲜 Seafood	
	<p>松子桂鱼 Deep-Fried Mandarin Fish With Sweet & Sour Source and Pine Nuts RMB 138 (例 Regular)</p>
	<p>京烧明虾球 Sauteed Prawn with Chilli Sauce RMB 98 (例 Regular)</p>
牧场珍品 Poultry & Meat	
	<p>椒盐排骨 Deep-fried Pork Rib with Salt & Pepper RMB 52 (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>

CRYSTAL JADE
LA MIAN XIAO LONG BAO
翡翠拉面小籠包

甜品 Dessert	
	豆沙/枣泥锅饼 Pan-fried Pancake (Choice of Red Bean or Red Date) RMB 28 (份 per serving)

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 21 个城市拥有超过 120 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乐园，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。

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

Ms Jauce Huang

手机: +86 186 1630 3560

邮箱: jeuce@taste.ly

Ms Chloe Chao

手机: +86 188 0180 2302

邮箱: chloe@taste.ly

CRYSTAL JADE
LA MIAN XIAO LONG BAO
翡翠拉面小籠包

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