

美食

游乐



诺马餐厅入口



诺马餐厅

诺马餐厅重登宝座

“诺马”是由丹麦语“北欧”、“食物”这两个单词的第一个音节合写而成，由码头上的一座18世纪的海运仓库改建，有45个座位，是米其林两星餐馆。餐馆创建人之一、厨师长雷内·雷哲皮以就地取材为烹饪理念，擅长烹饪新式北欧菜，思路新颖，所选用的麝牛、烟熏骨髓、海胆、牛颊等烹饪原料令人耳目一新。

诺马餐馆另一特点是擅长利用时令蔬果制作菜肴。果汁、果醋制成的酱汁和汤、新鲜蔬菜、草药、香料和野生植物在美味佳肴中是不可或缺的部分。

诺马于2010年至2012年蝉联全球最佳餐馆，一度掀起“新北欧”美食旋风。但在去年的评选中，诺马败给西班牙的罗卡兄弟餐厅。

对于此次重登宝座，英国《每日电讯报》29日援引雷哲皮的话报道：“我们完全没有期待（夺冠），我们知道自己曾经辉煌。我想，对于整个团队，这（再次夺冠）是个重要时刻。”

亚洲军团7家上榜

今年的榜单上，欧洲餐馆堪称大赢家，在前十名中占据7席，并包揽前三名。排在诺马和罗卡兄弟之后的是位于意大利摩德纳的“法国酒馆”餐厅。这三家餐馆堪称“全球最佳50家餐馆”十佳“常客”。

不过，亚洲餐馆表现可圈可点，有7家上榜。排名最靠前的是泰国曼谷的Nahm（纳姆），排在第13位。紧随其后的是开在日本东京港区南青山的日式料理餐馆Narisawa。

中国香港的Amber（琥珀）餐厅位居排行榜第24位，是唯一上榜的中国餐馆。

此外，还有曼谷的Gaggan、东京的日式料理店“龙吟”以及新加坡的两家餐馆Restaurant Andrew（江振诚的餐厅）和Waku Ghin榜上有名。

全球评选力求多元

“全球最佳50家餐馆”评选今年已是第12届，来自世界各地26个地区的大约900名主厨、餐饮业经营者、美食评论家和著名食客组成的评审团投票选出入选餐馆，其权威性和影响力堪称餐饮界的奥斯卡奖，是入榜餐厅及主厨名利双收的保证。

《餐厅》杂志群组编辑威廉·德鲁说，为使评选尽可能体现地理上的多元化，评审规则要求每名评委手里7张选票中至少3张必须投给本人所在地区以外的餐馆。

从今年的榜单看，入选餐馆遍及欧洲、亚洲、北美洲、南美洲、大洋洲和非洲，其中大洋洲和非洲各有一家餐馆上榜，分别是澳大利亚墨尔本的“阿提卡”餐厅和南非开普敦的“试验厨房”。

德鲁说：“人们对美食的追求一再提升，能在这一进程中占据一席之地，我们感到荣幸。见证世界各个角落美食天才的强大是件奇妙的事。”

2014年度“全球最佳50家餐馆”榜单出炉

丹麦“诺马”夺冠 香港“琥珀”上榜

英国著名美食杂志《餐厅》评选的2014年度“全球最佳50家餐馆”榜单4月28日出炉。丹麦哥本哈根的“诺马”餐馆卷土重来，再次夺得全球最佳餐馆宝座。亚洲有7家餐馆上榜，中国香港的Amber（琥珀）餐馆位居排行榜第24位，是唯一上榜的中国餐馆。



罗卡兄弟餐厅（西班牙）



“法国酒馆”餐厅（意大利）



Amber琥珀餐厅(香港)

相关链接

“全球最佳50家餐馆”十佳“常客”

1. 诺马餐厅（丹麦哥本哈根）

Noma（诺马）新颖和别出心裁的烹饪技术创造出了烹饪世界中一种无可抗拒的吸引力。这个餐厅摒弃了餐前开胃菜这种令人厌烦的旧观念，将其变成了一组极好的小菜；它们当中的每一份都值得你花钱购买飞往丹麦的机票。通过使用这种新颖的烹饪方法，先前在码头上的仓库已经改变了用餐者对北欧烹饪的认知。这是一家有着非凡血统的餐厅，在那里，热情和诚实体现在每一口之中。

2. 罗卡兄弟餐厅（西班牙东北部城市希罗纳）

Roca（罗卡）三兄弟共享的烹饪和好客的激情是非常明显的，但这里的食物是有趣好玩，而非庄重严肃的。盆景的桌子上使用了微焦的橄榄油，加泰尼亚作料被放到了菜单的最重要位置。聪明的技术补充了简单香料的组合，其目的是引起人们的食欲和回忆，而不是搅乱人们的思维。这确实是比较聪明的材料，但它仍然是绝对的美味。

3. “法国酒馆”餐厅（意大利摩德纳）

只有极少数主厨可以像Massimo Bottura一样有效地平衡传统与现代需求。“法国酒馆”餐厅的一块肉，可能始于一盘简单的当地意大利干脖肉，在连续轻易地进入更为复杂的盘子之前，都在追求与艾米利亚——罗马涅地区烹饪等同或动摇它的统治。拆解是一个循环的主题，但这个餐厅在去年被授予了第三次米其林之星，很清爽和低调。

中国唯一上榜—— Amber（琥珀）餐厅

主打欧陆菜的香港Amber（琥珀）餐厅是“全球50佳餐厅”榜上的老会员了，早在2011年就已经入围并排名全球第37名，2013年上升了一位，排名第36，这次则是中国唯一上榜的餐厅，排名第24。除了这项荣耀，它更是一家米其林二星餐厅。

真的踏入Amber餐厅，不是那种想象中的金碧辉煌，甚至它是有些低调的，只有门口吧台处放置的那枚印有“全球最佳50家餐厅”的标牌，提醒你这里真的不一般。

Amber意为“琥珀”，所以整个餐厅都被布置成了华丽丽的琥珀色。最有特色的还是屋顶的装饰，像巨大的管风琴，仿佛随时都能流淌出一个个琥珀色的音符。

除了舒适的环境，厨师无疑是整个餐厅的灵魂。这里的行政总厨是来自法国的米其林二星大厨RICHARD Ekkebus，他的烹饪以继承传统的法国烹调技术而著名，专注于挑选最上乘的食材，创造出符合现代口味的佳肴。他擅长采用法国、日本和澳洲的食材，辅以香港特有配料，通过欧式的烹饪技巧，将东西方美食文化巧妙地融合起来。 本报综合

上海迪士尼 获追加投资 8亿美元

总投资将增至55亿美元 一期项目“扩容”

美国华特迪士尼公司28日宣布，将与其中国合作伙伴向上海迪士尼项目追加投资8亿美元，用于新增大型景点、娱乐演出设施及其他服务，总投资将增至55亿美元。

迪士尼公司首席执行官鲍勃·伊格在一份声明中说：“自我们第一次在上海开辟事业以来，中国经济的增长给我们留下非常深刻的印象，尤其是中产阶层的快速扩大和旅行旅游业的显著增长。”

伊格说，迪士尼公司为上海迪士尼项目“加快扩张，包括增加景点和娱乐设施，将使我们能够在开园日能够欢迎更多客人体验激动人心的迪士尼之旅”。

上海迪士尼项目中方股东上海申迪（集团）有限公司当地时间29日同步宣布，经中美双方股东决定，为上海迪士尼项目“扩容”，在二期主题乐园中新增大型景点项目及餐饮零售和娱乐演出设施。

申迪方面预计，开园年游客设计容量将提高约30%，接近千万人次水平。按照迪士尼公司的说法，以上海为中心的“三小时经济圈”覆盖大约3.3亿人口，令这家美国娱乐巨头对上海迪士尼项目的前景绝对乐观。

新华社记者了解到，这一增资扩容计划已获得上海市和国家相关主管部门核准。

上海迪士尼项目自2011年开建以来，双方股东根据本地市场需求，经过大量基础调研，根据对上海项目市场前景的信心，决定启动开园年扩容计划。新增项目包括进一步引进海外其他迪士尼乐园中广受欢迎的大型景点和娱乐演出。预计此举将有效增加一期乐园开园年容纳客流的能力，给游客带来更高质量体验。

根据双方协议，上海申迪公司将继续持有上海迪士尼项目57%的股份，迪士尼公司持有其余43%。双方将按照这一比例相应地承担新追加的投资金额。

上海迪士尼项目于2011年4月开工，度假区规模为3.9平方公里，其中主题乐园1.16平方公里。各项建设进展顺利，按计划将于2015年底开园，成为继法国首都巴黎、日本首都东京、中国香港外第四家美国以外的迪士尼乐园。

据新华社