



27日，22名食客在上海空中餐厅就餐。

空中餐厅 吃饭有点美有点晕

因暴雨搅局，原本定于26日亮相上海的“空中餐厅”推迟到27日正式开席，悬浮在50米的高空享用8888元一位的晚餐究竟是什么感觉？能吃到什么？又能看到什么？记者27日登上“空中餐厅”进行了现场体验。

怎么“飞”？

2分钟平稳到达50米

27日上午10点半，记者来到上海浦东四季酒店，看到“空中餐厅”已经准备就绪，整个餐桌是一个金属平台，被放置在酒店的专业停车场内，通过钢索与后方一台巨大的起重机连接。据介绍，整套餐桌平台和钢索都是从比利时空运过来的。

“空中餐厅”采取实名制，每名食客按照座位一就坐，然后由专门的工作人员负责给食客系上四点式安全带。餐桌一共有22个座椅，每个座椅可以左右180度旋转。

记者坐上之后，光是系安全带就花费了近两分钟，被“绑定”在座椅上之后，除了手脚、头可以自由活动外，

躯干部分基本活动受限。酒店方介绍，餐桌座椅都是按照赛车座椅标准设计的，兼顾到了安全性和舒适性。

除了22名食客外，餐厅还配备了两名大厨，他们站立在餐厅中间，同样也要系上安全带。所有人员准备就绪后，一声令下，餐厅开始“起飞”。

由起重机吊着整张餐桌缓缓向上空升起。记者坐在座椅上，感觉上升过程非常平稳，比坐电梯的感觉还微弱，如果不看旁边的参照物，几乎感觉不到正在上升。

整个上升过程持续了约2分钟，然后到达50米的最高点静止下来，至此，“空中餐厅”在空中就位。

啥感觉？

低头看有眩晕感

记者以旁边的四季酒店作为参照物，50米的高空差不多就在酒店15层左右。因为餐桌坐满了食客，面前就是厨师，如果视线集中在眼前，其实和坐在普通餐桌上吃饭没啥两样。不过如果往回看或者是往脚下看，都是虚空一片，地上那台巨大的起重机也变得渺小起来，会有些眩晕的感觉，不适合胆小或有恐高症者。

还有凉飕飕的风和清冷的雨也会提醒你正在半空中。整个餐厅只有一个透明的顶盖，四周空荡荡的，斜风吹着细

雨正好扑打在身上。酒店方介绍，“空中餐厅”受到这种天气影响不大，但是遇到大风大雨还是会暂停，26日的就餐安排就是因为当天的雨太大才取消的。

另外在半空中还要特别注意不能让身前的物品滑出餐桌，任何一件东西从50米的高空坠下，杀伤力都不容小觑。27日记者在体验过程中，就有食客不小心从空中落下了桌布和叉子，还好下方是空荡荡的停车场，不会造成事故，但砸到花草草总归不好。

看什么？

东方明珠上海中心就在眼前

“空中餐厅”的卖点是一边吃饭一边看景，那么在50米的高空能看到什么景色？

“空中餐厅”紧挨着四季酒店，记者看到，即使升到50米的高空，一侧的一部分视野仍被酒店的高楼挡住了，不过在酒店西侧左右两边分别是上海中心和东方明珠，如果是面向西面而坐的食客，能够很清楚地看到这两座标志性建筑。“空中餐厅”的高度介于东方明珠的第一个球和

第二个球之间，27日是阴雨天，整个东方明珠的顶端笼罩在云雾之中，上海中心的上半身也是若隐若现，远望去有别样之美。

如果是面向东坐的食客也无需着急，在空中整个餐桌还会进行360度大旋转，每个人都能够全方位地欣赏风景。可以看到脚下的世纪大道川流不息，可以看到周边的高楼鳞次栉比。晚上还能看到东方明珠的灯光秀以及陆家嘴的都市夜景。

还来吗？

今年9月还会再来

据酒店方透露，目前所有的席位已全被订完。记者在采访中了解到，不少预订者都是为了尝鲜，想体验一下空中就餐的感觉，毕竟这是“空中餐厅”首次来到中国。

另外，酒店方的“限时抢购”策略也在一定程度上刺激了市场。记者了解到，原本此次“空中餐厅”计划进行

三天，共推出14场。因受26日大雨影响，取消了当天的3场，而取消的场次不会再额外增加，因此只剩下两天的场次。

“盛宴长空”项目负责人吴女士表示，此次两天的活动结束后，所有的设备会封存起来，等到今年9月再次在上海开启。

吃什么？

8888元有9道菜

此次“空中餐厅”的主厨是四季酒店行政主厨 Weimar Gomez，他曾在法国的“空中餐厅”工作过。所有的菜只能用电磁炉烹制。

“空中餐厅”面向公众推出的菜单包括1888元的下午茶，3888元的午餐以及8888元的晚餐，除了餐费外，还加收15%的服务费。

■晚餐菜单

- 深海鱼籽酱配花菜泥和藜海虾汤
- 法国黑松露配各式迷你时令蔬菜
- 香煎冰岛黑鳕鱼配西瓜和香草时蔬
- 嫩煎伊比利亚猪肉配甜洋葱和番茄
- 巧克力炸弹配鲜红浆果和香草沙司
- 深海蟹肉卷加白萝卜配热情果
- 鲜海鲈鱼配莳萝薄荷青柠汁
- 法式肥鸭肝配草莓大酱和蓝莓
- 法式荔枝马卡龙配焦糖杏子和树莓酱

■新闻链接

“空中餐厅”风靡全球

“空中餐厅”起源于比利时，迄今已在数十个国家和地区“铺设”餐桌。尽管就餐价格不菲、容纳人数有限，“空中餐厅”依然凭借独特的“高水平”就餐体验吸引众多美食爱好者。

缘起比利时

“空中餐厅”概念最先由两名比利时人提出，旨在让食客在任何理想位置就餐。凭借独特创意和名厨好菜，“空中餐厅”在比利时首都布鲁塞尔一炮走红。

创始人之一戴维·吉赛尔斯先前接受媒体采访时说，“空中餐厅”的创意有点“超现实主义”，满足了人们对天空的向往。独一无二的就餐体验正是卖点。

“空中餐厅”听起来“高大上”，其实整个结构是一个数吨重的金属吊架。通常，餐厅顶部装有顶罩、吊灯、音响、取暖、制冷等设备，下部金属平台上固定有餐桌和座椅。食客全部就位、服务人员就绪后，一台起重机会将整个餐厅抬升至50米的空中，远离地面的车水马龙。

吉赛尔斯说，“空中餐厅”理念还可以推广至空中婚礼、空中音乐会。他今后有意推出可以观看体育赛事等影像素材的“空中影院”。

风靡全世界

经过数年发展，“空中餐厅”已经推广至全球40多个国家和地区。从巴黎到悉尼，从迪拜到开普敦，从波哥大到圣保罗，“空中餐厅”出现在各大城市地标的上空。包括比利时首相埃利奥·迪吕波、摩纳哥国家元首阿尔贝二世亲王在内，不少名人都是“空中餐厅”座上宾。

今年5月，“空中餐厅”在立陶宛首都维尔纽斯大广场上空升起，吸引不少市民和游客驻足。一名用餐者说，一边欣赏老城夜景，一边品尝美食，感觉非常棒，“如果桌子透明就更好了，那样就能透过桌子看到地面了。”

高端用餐享受，价格自然昂贵。以美国拉斯韦加斯“空中餐厅”为例，个人消费169美元至199美元不等，席间可享用香槟、鸡尾酒、开胃小吃、菲力牛排、餐后甜点外加一张纪念照片。如果想在元旦前夜一边享用美食一边欣赏高空焰火秀，就要再花3000美元。

在上海的“空中餐厅”享用一餐，费用从1888元人民币到8888元人民币不等。

安全第一

“空中餐厅”在开放空间运转，不可控外部因素较多，除了享用美食，确保食客安全成为重中之重。

“空中餐厅”的全部座椅可以旋转180度，配有四点式安全带，用餐者必须在工作人员帮助下才能扣紧或解开安全带。

出于安全考虑，空中厨房只能使用电磁炉烹饪。一名大厨说，遇到大风天，玻璃杯容易下滑，增加用餐不便。不过食客们倒是觉得这种意外情况新奇有趣。

“空中餐厅”由专人负责升降，如遇紧急情况，可在1分钟内降回地面。如果用餐者需要去洗手间，则需要花几分钟降落至地面。

在一些“空中餐厅”，用餐者可以根据喜好自主选择厨师和菜谱，如果用餐同时想欣赏钢琴演奏或乐队现场表演，另一台起重机随时待命。

综合新华社、《新闻晨报》

通知

关于免费发放水质处理器

据有关数据显示，中国居民饮水现状令人堪忧，近90%的人不懂科学饮水，并且在饮水选择和认知方面存在不少误区和盲点。另一方面在工农业发达的今天，水污染日趋严重。近年来饮水问题受到相关部门的高度重视。

近日全民健康饮水惠民活动来到宁波，由广州中山大学水质调研员亲临活动现场向广大市民普及生活饮用水卫生安全知识，当场免费发放新型家庭式水质检测器（由爱心企业沃康

环保科技有限公司赞助的3win99型）并讲解安装和使用的正确方式。

免费申领条件：①55周岁以上的本市常住居民（凭身份证领取）；②拥有可安装的自住住房；③对健康饮水有一定需求。请符合以上条件的市民拨打免费报名热线。

0574-55114183 0574-55114036
400-799-5977报名领取。