

即时发布

太古酒店旗下居舍系列推出“儿时味忆”限定菜单

居舍系列三大中餐主厨首度携手联袂呈现



2021年6月18日 — 今年6月，太古酒店集团旗下的居舍系列酒店推出“儿时味忆”限定菜单。来自上海镛舍的主厨叶剑（Tony Ye）、北京瑜舍的主厨李冬（Li Dong）和成都博舍的主厨徐存贵（Tony Xu）首次携手，共同参与创作本次“儿时味忆”的限定菜单。此次限定菜单，三位主厨以其各自的儿时回忆为灵感启发，并根据各自风格对家乡经典菜系进行创新的诠释，联袂呈现出极具各主厨个人特色和城市韵味的限定菜品。三位主厨通过他们最擅长的语言——烹饪，向宾客们娓娓道来他们在追求烹饪艺术的道路上，从儿时启蒙到一路成长至今的故事。

为了准备这份菜单，三位主厨分别开启了一段专属的城市回忆之旅。他们或回到了自己的家

乡、或翻出了珍藏已久的老照片，甚至借此机会拜访了那些在成长道路上给予过深刻影响的人，以探寻各地特有的传统风味和食材，寻找儿时味道，重温自己爱上烹饪的初心。三位主厨们将不同的烹饪风格和激情融入在一份菜单里，精心呈现的“儿时味忆”限定菜单，不仅体现了居舍系列酒店对餐饮品质始终如一追求，更同时传递出每间居舍酒店及其主厨们的个性表达。

上海辅舍- 叶剑 (Tony Ye), 随堂里-主厨

叶主厨在上海周边的沿海城市长大，上海这座城市的烹饪风格一直广受各地的影响。为了保持自己对烹饪激情，叶主厨坚持不懈地寻找新的灵感，而他妈妈做的菜也是他“儿时记忆”中的重要角色，对他之后的烹饪风格亦有着深远影响。叶主厨分享道：“小时候，我妈的厨艺就很棒，其中最好吃，印象最深刻的，那当然要数糖醋排骨了。直至今日，糖醋排骨仍然是我最喜欢的一道菜。”在这份限定菜单中，他从妈妈的拿手菜糖醋排骨中获取灵感，设计了一款炖伊比利亚猪肉佐樱桃、甜酱油和意大利黑醋酱。

除此之外，叶主厨非常擅长将甜食与一些创意风味融合，此次菜单他也带来了一道新式甜点--烤苹果派佐鳄梨冰淇淋、青胡椒与盐。他年幼时便格外喜爱苹果，而这道菜也把他带回了那个淳朴的年代。那时候，很多家庭条件有限，只能吃到本地产的当季水果，而苹果便是最容易得到的。

北京瑜舍 - 李冬 (Li Dong), 京雅堂-行政总厨

米其林星级厨师李冬主厨在北京一个著名的胡同里长大。李冬回忆道：“过去，人们都住在

胡同的一个大院子里，亲朋好友都住的很近，大家总会在一个大圆桌上一起吃饭。这样接地气的氛围，造就了北京菜的包容性，也对我之后的烹饪风格产生了潜移默化的影响。”菜单上的冷盘承载了他的童年时光，也折射出了北京这座城市丰富的历史人文色彩和独有的包容性。这种包容性在北京菜上也体现地淋漓尽致，这次李冬主厨特别呈现的干炸虾冻肉丸子和山楂蟹肉卷，便是对此最好的诠释。在他的童年记忆中充满了他满族姥姥做的杏仁霜的香味。李主厨回忆说道：“我小时候和我姥姥住了很长的一段时间，她是一位优雅的满族人，她每天早上都会为她自己和我做一份纯手工的杏仁霜，以此开启崭新的一天，这种纯手工的味道现在已经找不到了。”他因此受到启发，创作了蚕豆杏仁滑配 5J 火腿，借此怀念姥姥。

在主菜上，李冬主厨用现代烹饪方法来演绎经典北京烤鸭。他融合京雅堂自制的甜面酱、虾蓉、西瓜片与自制芝麻煎饼，创作出了一款特别的芝麻鸭方。

成都博舍 – 徐存贵 (Tony Xu), 谧寻茶室-行政副总厨

来自四川的徐主厨，对烹饪的启蒙，是源于儿时所看卡通片《忍者神龟》和其他卡通片里的厨师形象，他说道：“小时候第一次看黑白电视，看着电视里戴着高帽的西方厨师，熟练地做披萨、蛋糕和意大利面等西餐，觉得太神奇了。”经过多年的西餐训练，他将这些烹饪技巧运用到谧寻茶室的素食川菜中，因为他始终坚信，烹饪是无国界的。

徐主厨在四川烹饪学校学习的时候，有一位老师让他深受启发，从而激励他一路成长。这位老师，不仅仅教授他烹饪技巧，更教导他每件事情该如何去思考，这对他的烹饪理念产生了重要的影响。川菜有二十四道风味，其实偏一半以上都不是属于“麻”和“辣”



的，徐主厨一直努力通过香料在不同川菜味道之间找寻完美的平衡。在这份菜单中，他对自己最喜欢的经典四川担担面进行了创新，客人更可根据自己的喜好，用芝麻酱和酱油辣酱来定制自己的专属口味。

徐主厨分享道：“因为出生在四川西昌，靠近云南地区，所以小时候家里的菜肴口味都偏云南风味。”所以这次他采用云贵高原的松露，通过法式澄清汤的烹饪手法，为宾客呈现一道特制的松露银杏炖盅，让丰富的风味瞬间在舌尖绽放。

儿时味忆菜单

这份限定菜单中，三位主厨根据自己的理解，对经典地域菜系进行了创新诠释，为宾客们带来了一份无论是烹饪风格，或是香味和口味，都极具创新性的菜单，希望宾客亦可由此获得灵感。这份“儿时味忆”限定菜单，将开启居舍系列故事的全新篇章。

三位主厨的“儿时味忆”系列影片，将在居舍系列官方网站和社交媒体首度上线。影片中，我们将跟随主厨们的步伐，回到他们成长的地方，听他们讲述儿时记忆中的那些人、那些事和那些味道，了解限定菜单背后的灵感与故事。

为了庆祝此次限定菜单的发布，三位主厨将分别在各自所在的居舍系列酒店中进行菜单揭幕。该系列活动将于上海铺舍（6月17日）、北京瑜舍（6月22日）和成都博舍（6月25日）分别举行。



儿时味忆菜单

四小拼盘 | 京雅堂

干炸虾冻肉丸子

蚕豆杏仁滑配 5J 火腿

水晶羊肉

山楂蟹肉卷

松露银杏炖盅 | 谧寻茶室

芝麻鸭方 | 京雅堂

意大利黑醋烧樱桃骨 | 随堂里

手工菠菜担担面 | 谧寻茶室

花椒盐撒牛油果冰激淋 玫瑰苹果花 | 随堂里

“儿时味忆”限定菜单亦将于以下时间，供宾客预订（售价为 588 元/人）：

- 随堂里 | 上海镛舍: 2021 年 6 月 19 日至 8 月 15 日
- 京雅堂 | 北京瑜舍: 2021 年 6 月 24 日至 8 月 15 日
- 笔帖阁 | 成都博舍: 2021 年 6 月 26 日至 6 月 27 日

宾客可在我们的居舍系列酒店中用餐和住宿，体验由居舍系列的三位主厨创作的“儿时味忆”限定菜单。欲知更多关于菜单和套餐信息，请访问：

<https://www.thehousecollective.com/sc/experiences/chefs-story/>



四小拼盘



松露银杏炖盅



芝麻鸭方



意大利黑醋烧樱桃骨



手工菠菜担担面



花椒盐撒牛油果冰激淋 玫瑰苹果花

- 完 -

关于居舍系列

居舍系列品牌是一系列精心设计的个性化酒店，特点各异。位于北京的瑜舍、香港的奕居、成都的博舍和上海的镛舍均致力为有品位的旅客打造独特、亲切及个性化高尚旅游体验。每一家居舍系列各具特色，设计匠心独运，展示高雅氛围并提供无与伦比的独特住宿体验。

更多资讯，请联系：

穆静如小姐 - 集团品牌及传讯总监

太古酒店

电话: +852 2844 8998

邮件: teresamuk@swirehotels.com

蔡峭云小姐 - 助理市场推广总监

太古酒店

电话: +852 2844 4068

邮件: jaimechua@swirehotels.com

王文怡小姐 - 中国区市场传讯总监

上海镛舍



电话: +86 21 3216 8180

邮件: jessicawang@swirehotels.com

下载高清图片和主厨简介, 请[按此](#)。