

即時發布

太古酒店旗下居舍系列推出「兒時味憶」限定餐單

居舍系列三大中餐主廚首度攜手聯袂呈現



2021年6月18日 — 今年6月，太古酒店集團旗下的居舍系列酒店推出「兒時味憶」限定餐單。來自上海鑄舍的主廚葉劍（Tony Ye）、北京瑜舍的主廚李冬（Li Dong）和成都博舍的主廚徐存貴（Tony Xu）首次攜手，共同參與創作本次「兒時味憶」的限定餐單。此次限定餐單，三位主廚以其各自的兒時回憶為靈感啟發，並根據各自風格對家鄉經典菜系進行創新的詮釋，聯袂呈現出極具各主廚個人特色和城市韻味的限定菜品。三位主廚通過他們最擅長的語言——烹飪，向賓客們娓娓道來他們在追求烹飪藝術的道路上，從兒時啟蒙到一路成長至今的故事。

為了準備這份餐單，三位主廚分別開啟了一段專屬的城市回憶之旅。他們或回到了自己的家

鄉、或翻出了珍藏已久的老照片，甚至藉此機會拜訪了那些在成長道路上給予過深刻影響的人，以探尋各地特有的傳統風味和食材，尋找兒時味道，重溫自己愛上烹飪的初心。三位主廚們將不同的烹飪風格和激情融入在一份餐單裡，精心呈現的「兒時味憶」限定餐單，不僅體現了居舍系列酒店對餐飲品質始終如一的追求，更同時傳遞出每間居舍酒店及其主廚們的個性表達。

上海鑄舍 — 葉劍 (Tony Ye)，隨堂里 — 主廚

葉劍主廚在上海周邊的沿海城市長大，上海這座城市的烹飪風格一直廣受各地的影響。為了保持自己對烹飪的熱情，葉劍堅持不懈地尋找新的靈感，而他媽媽做的菜也是他「兒時記憶」中的重要角色，對他之後的烹飪風格亦有著深遠影響。葉劍分享道：「小時候，我媽的廚藝就很棒，其中最好吃，印象最深刻的，那當然要數糖醋排骨了。直至今日，糖醋排骨仍然是我最喜歡的一道菜。」在這份限定餐單中，他從媽媽的拿手菜糖醋排骨中獲取靈感，設計了一款燉伊比利亞豬肉佐櫻桃、甜醬油和意大利黑醋醬。

除此之外，葉劍非常擅長將甜食與一些創意風味融合，此次餐單他也帶來了一道新式甜點——烤蘋果派佐鱷梨冰淇淋、青胡椒與鹽。他年幼時便格外喜愛蘋果，而這道菜也把他帶回了那個淳樸的年代。那時候，很多家庭條件有限，只能吃到本地產的當季水果，而蘋果便是最容易得到的。

北京瑜舍 — 李冬 (Li Dong)，京雅堂 — 行政總廚

米其林星級廚師李冬主廚在北京一個著名的胡同裡長大。李冬回憶道：「過去，人們都住在

胡同的一個大院子裡，親朋好友都住的很近，大家總會在一個大圓桌上一起吃飯。這樣接地氣的氛圍，造就了北京菜的包容性，也對我之後的烹飪風格產生了潛移默化的影響。」餐單上的冷盤承載了他的童年時光，也折射出了北京這座城市豐富的歷史人文色彩和獨有的包容性。這種包容性在北京菜上也體現地淋漓盡致，這次李冬特別呈現的干炸蝦凍肉丸子和山楂蟹肉捲，便是對此最好的詮釋。在他的童年記憶中充滿了他滿族姥姥做的杏仁霜的香味。李回憶說道：「我小時候和我姥姥住了很長的一段時間，她是一位優雅的滿族人，她每天早上都會為她自己和我做一份純手工的杏仁霜，以此開啟嶄新的一天，這種純手工的味道現在已經找不到了。」他因此受到啟發，創作了蠶豆杏仁滑配 5J 火腿，藉此懷念姥姥。

在主菜上，李冬用現代烹飪方法來演繹經典北京烤鴨。他融合京雅堂自製的甜麵醬、蝦蓉、西瓜片與自製芝麻煎餅，創作出了一款特別的芝麻鴨方。

成都博舍 — 徐存貴 (Tony Xu)，謚尋茶室 — 行政副總廚

來自四川的徐存貴主廚，對烹飪的啟蒙，是源於兒時看卡通片《忍者神龜》和其他卡通片裡廚師的形象，他說道：「小時候第一次看黑白電視，看著電視裡戴著高帽的西方廚師，熟練地做披薩、蛋糕和意大利面等西餐，覺得太神奇了。」經過多年的西餐訓練，他將這些烹飪技巧運用到謚尋茶室的素食川菜中，因為他始終堅信，烹飪是無分國界的。

徐存貴在四川烹飪學校學習的時候，有一位老師讓他深受啟發，從而激勵他一路成長。這位老師，不僅僅教授他烹飪技巧，更教導他每件事情該如何去思考，這對他的烹飪理念產生了重要的影響。川菜有二十四道風味，其實偏一半以上都不是屬於「麻」和「辣」的，徐存貴一直努力通過香料在不同川菜味道之間找尋完美的平衡。在這份餐單中，他對自己最喜歡的經典四川擔擔面進行了創新，客人更可根據自己的喜好，用芝麻醬和醬油辣

醬來定制自己的專屬口味。

徐存貴分享道：「因為出生在四川西昌，靠近雲南地區，所以小時候家裡的菜餚口味都偏雲南風味。」所以這次他採用雲貴高原的松露，通過法式澄清湯的烹飪手法，為賓客呈現一道特製的松露銀杏燉盅，讓豐富的風味瞬間在舌尖綻放。

兒時味憶餐單

這份限定餐單中，三位主廚根據自己的理解，對經典地域菜系進行了創新詮釋，為賓客們帶來了一份無論是烹飪風格，或是香味和口味，都極具創新性的餐單，希望賓客亦可由此獲得靈感。這份「兒時味憶」限定餐單，將開啟居舍系列故事的全新篇章。

三位主廚的「兒時味憶」系列影片，將在居舍系列官方網站和社交媒體首度上線。影片中，我們將跟隨主廚們的步伐，回到他們成長的地方，聽他們講述兒時記憶中的那些人、事和味道，了解限定餐單背後的靈感與故事。

為了慶祝此次限定餐單的發布，三位主廚將一同分別在各自所在的居舍系列酒店中進行餐單揭幕。該系列活動將於上海鑪舍（6月17日）、北京瑜舍（6月22日）和成都博舍（6月25日）分別舉行。

兒時味憶餐單

四小拼盤 | 京雅堂

乾炸蝦凍肉丸子



蠶豆杏仁滑配 5J 火腿

水晶羊肉

山楂蟹肉捲

松露銀杏燉盅 | 謐尋茶室

芝麻鴨方 | 京雅堂

意大利黑醋燒櫻桃骨 | 隨堂里

手工菠菜擔擔麵 | 謐尋茶室

花椒鹽焗牛油果冰激淋 玫瑰蘋果花 | 隨堂里

「兒時味憶」限定餐單亦將於以下時間，供賓客預訂（售價為每位 588 元）：

- 隨堂里 | 上海鑄舍: 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
- 筆帖閣 | 成都博舍: 2021 年 6 月 26 日至 6 月 27 日
- 賓客可在我們的居舍系列酒店中用餐和住宿，體驗由居舍系列的三位主廚創作的「兒

時味憶」限定餐單。欲知更多關於餐單和套餐信息，請訪問：

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



四小拼盤



松露銀杏燉盅



芝麻鴨方



意大利黑醋燒櫻桃骨



手工菠菜擔擔麵



花椒鹽撒牛油果冰激淋 玫瑰蘋果花

- 完 -

關於居舍系列

居舍系列品牌是一系列精心設計的個性化酒店，特點各異。位於北京的瑜舍、香港的奕居、成都的博舍和上海的鑄舍均致力為有品位的旅客打造獨特、親切及個性化高尚旅遊體驗。每一家居舍系列各具特色，設計匠心獨運，展示高雅氛圍並提供無與倫比的獨特住宿體驗。

更多資訊，請聯繫：

穆靜如小姐 – 集團品牌及傳訊總監

太古酒店

電話: +852 2844 8998

郵件: teresamuk@swirehotels.com

蔡峭雲小姐 – 助理市場推廣總監

太古酒店

電話: +852 2844 4068

郵件: jaimechua@swirehotels.com

王文怡小姐 – 中國區市場傳訊總監

上海鑄舍



電話: +86 21 3216 8180

郵件: jessicawang@swirehotels.com

下載高清圖片和主廚簡介，請[按此](#)。