



SHANG GOURMET 美食推荐

美食推荐

文: 史蒂文·豪尔 翻译: 刘健 编辑: Molly Ming

作者介绍:

史蒂文·豪尔(STEVEN HALL), 美食家, 职业美食、娱乐经理人。早年进入餐饮娱乐行业, 从1985年起先后在多家世界顶级餐厅、夜总会担任要职。数十年的业界经验为他积累了广阔的业内关系网, 能将好去处一网打尽。同时, 因为对味觉享受情有独钟, 史蒂文对食物要求苛刻却有独到见解。他找吃、爱吃、会吃、更吃得优雅、健康。《尚》很高兴地邀请到史蒂文执笔“美食推荐”, 与您共享美食之旅。

笔触 (Brushstroke)

地址: 30 Hudson Street, New York, NY 10013.

www.davidbouley.com

电话: 212-791-3771

主厨: 山田 勲 (Isao Yamada)

日本怀石料理

招牌菜: 蒸蚕豆鸡蛋羹、松露鱼汤、奥登龙虾、鲑鱼子酱。

位于哈德逊街的笔触日本料理 (Brushstroke) 是名厨David Bouledy与大阪辻学园料理-糕点制作专门学校共同创办。一直以法式料理闻名的David Bouledy此番经营日本料理餐厅, 更是下足功夫, 仅2011年开业前的筹备就花去7年多的时间。

Bouledy先生深信, 法国菜与日本料理的共通之处在于对食材绝对的尊重, 而日本料理更追求口味上的纵向深入, 这无一不在Brushstroke的料理中得以完美呈现。身为专攻怀石料理的餐厅, 其菜单上供应的是当季最时鲜的食材所做的料理; 除此之外, 餐厅也秉承几百年的日本茶艺传统: 晚餐通常是几道菜肴的结合, 被分别盛放在精致的碟碗之中, 严格按照顺序为食客呈上, 达到食以养生的效果。餐厅共有三套菜单可供选择, 包括含八道料理的传统怀石料理菜单和素食怀石料理菜单, 以及含有十二道美饌的厨师精选菜单, 佐以相应的清酒或葡萄酒, 往往使食客难以忘怀。

摄影: Sandy Ramirez

