



# 味蕾度假就在城中央

国庆长假就在眼前了，惊不惊喜？期不期待？让自己充分享受放空发呆逛吃 in 广州的假期，可以穿着人字拖去吃西餐，可以捧着葡萄酒杯仔细咀嚼西班牙火腿的油脂滋味，可以趁当季与秋刀鱼来一场刺身的约会，可以在社区街坊的融合空间里喝着爆款饮品玩儿创作，可以用刷展的方式游走在东山口……味蕾感官上的度假，就在广州的城中央。

## 1 在白葡萄酒煮北极贝中绽放

@get holiday 夹脚鞋与鱼子酱

这餐厅被人提问最多的就是为什么叫这个名字？主理人小山说就想营造一种轻松自在的度假式享受风啊，为什么穿着夹脚鞋就不能吃西餐呢？

夹脚鞋就是人字拖，鱼子酱是世界顶级食材之一，这两者之间就这样“混搭”在了一起，很符合广东人低调务实的性格特质。

这里的食材却一点也不“市井”，广州人好（4声）吃，可以穿着很随意，但食材不能随意，品质必须讲究，新鲜是第一要务，甚至在有限的空间里，餐厅还专门开辟了一块小小的海鲜池，将那些来自新西兰的绿青口、朝鲜的北极贝什么的豢养在池子里，随时随捞随烹。

厨师长巢鹏现场演绎了意大利白葡萄酒煮朝鲜北极贝，蒜片、罗勒、黑胡椒爆香，北极贝在锅里欢快地跳着舞张开自己的“嘴巴”，白葡萄酒调出海味的鲜香，成品那粉嫩粉嫩如丁香舌一般的贝肉仅凭卖相已足够令



人“见色起意”，待到将饱含汁水的北极贝“本尊”送进口中，那“鲜掉眉毛”的滋味便久久萦绕于斯……

来自西班牙纯种伊比利亚黑毛猪的猪肋排，在这里以盐烤的形式被烹成一道美味，盐烤将肉表面收得略焦，丰沛的油脂被锁在内里，送葡萄酒一流。

此外各种干式熟成安格斯牛扒也颇吸引，正如小山所言，无论你还是一个人还是两个人还是一群人，都能在这里轻松自在。

地址 广州市天河区天河北街1号侨安楼一层



▲意大利白葡萄酒煮朝鲜北极贝



▲盐烤西班牙伊比利亚猪肋排

## 2 探寻法国大可颂里雪糕的奥妙

@维京湾葡萄酒餐厅



已逾百年历史的广州太古仓被“活化”之后，一直是一处集“吃喝赏”于一体的好去处，天气好的时候，在太古仓坐等日落，不要有仪式感。

位于1号仓的维京湾葡萄酒餐厅更是一处把各种跨界融合玩得溜溜的空间，葡萄酒搭的是粤菜基底的菜肴，晚间表演的是本地戏曲粤剧，听着都让人眼前一亮。

当然，仪式感从进门起就一直充斥全程。正门入口是被打造成小型酒窖的选酒区，超过500款经过筛选的世界各产区的葡萄酒琳琅满目，有专业侍酒师参与帮你选酒甚至配餐，据说这里的服务人员基本上都经过侍酒师专业培训，任何一名小哥哥小姐姐都可以提供有价值的推荐参考。

菜品尽管是以粤菜为基底，但实际上跨界融合混搭风还是渗透得很到位，新鲜无花果炖肉汁这种粤式风味的汤与西班牙纯种伊比利亚猪肋排的混搭毫无违和感，并且我要强烈

推荐法国大可颂配雪糕，“噢卖糕的”！松软的牛角包内里裹着绵密冰凉滑爽的雪糕，那种从嘴巴一直甜进心里的感觉我会随便告诉你们吗？

此外我还要推荐与猪肋排有着相同血统的西班牙火腿 COVAP（歌柏），用来搭配葡萄酒，从未失手过。COVAP火腿是西班牙目前唯一可追溯体系的纯种伊比利亚火腿，更是欧洲高端食材界最高奖项、业内人士称“食材界米其林”的 iTQi 的常客，全西班牙每年只有约30-40万头100%纯种伊比利亚猪，特别年份仅有12万头，按2014年西班牙伊比利亚猪肉制品原产地规定：每头纯种伊比利亚猪的活动空间不少于1公顷（10000平方米）、不少于35棵橡果树且必须全放养于橡树林18-24个月、每天只进食橡果及林中觅食天然食材的猪只，整个成长过程无添加人工饲料、不含抗生素，猪只达180斤才能出品6公斤精品猪肉供应市场。

脑补一下那美丽的画面——在富饶广阔的橡树林里，一头纯种伊比利亚猪用一生行进1200公里山路觅食，橡果季的3个月里要吃掉1吨橡果，才能抵达被屠宰的终端。这种生长特性让纯种伊比利亚猪肉富含 OMEGA 3、维生素B、维生素E、不饱和脂肪酸和高密度胆固醇，脂肪会呈现出美丽的白色纹理，堪称“行走的橄榄油”。

地址 广州市海珠区革新路124号太古仓1号仓



▲法国大可颂配雪糕，这个强烈推荐，味道棒棒哒！

