

1 置身江景:撩拨琶醍舌尖上的夜魅

作为一座拥江而居的城市,只要一说到露天吃饭看风景的地方,江边自然是当仁不让的去处。广州珠江岸边一东一西各霸一方的局面已成型多年,东边是琶醍,西边是太古仓,两边都有临江而设的餐吧,都是看日落斜阳的好地方。

如今的琶醍,似乎并没有十分受疫情影响,依然保留着一定数量的穿梭人潮,也依然在夜幕降临之后彰显出一种酒吧与餐吧交相汇聚的风采,唯一需要注意的是,琶醍的江景餐厅或带露台的餐厅,大多从下午5时起才开启迎客的序幕,倘你在下午时分突发奇想要来一场坐在户外享受日光和美食的城市之旅,那么琶醍并不适合你。

夜色中的浪漫才是属于琶醍的,当逐渐西沉的太阳开始将它金色的光芒投射到隔江相望、高楼林立的建筑物上的时候,你便知道,江天一色无纤尘、江畔独步寻花的意境要开始肆意挥洒开来了……

其实我们说琶醍,主要指的是琶醍B区餐饮集中的区域,在这个区域当中,至少有两三个相对比较集中的地方是可以让你一饱江景的。

第一个就是最靠近江边的260米江景带范围,串联起四五家不同口味的餐厅或餐吧,夜色中坐在这个范围内,真真是无罅隙感受无敌全江景的节奏。

但如果想吃得好一些,坐得高一些,望得远一些,那么建议你还是选择略靠南侧几

栋建筑物上的餐厅,比如占据四五两层楼的FUEL露台江景法餐,是2021年广州米其林餐盘入围者之一,餐厅位于B区西侧,四楼是封闭式用餐空间,露台位于五楼,但四楼五楼临江的一侧都可以看到风景,也可以创作出视觉较为震撼的大片。

琶醍上空偶尔有直升机巡逻飞过,倒是给水天一色的氛围增添了些许动感。

到FUEL用餐,最好提前至少一天预订,否则很容易拿不到位。法国籍大厨据说对于香料和调味颇有心得,创意搭配更是信手拈来,配合起时令节气来,也是潇洒无比,恍如食季的一场又一场轮回。

于是,一段浪漫、安然、温馨的“食”光,就妥妥地在FUEL获得了,目力所及之处的远方,猎德大桥与珠江新城CBD如骑跨在江面上的“神兵”,用灯光“点亮”着绚烂都会……

隔着不远,B区中部这栋名为“精选楼”的建筑,什么含义不得而知,但在最高层9楼,意式餐吧VINO维罗纳的露台就餐位却是很有“俯瞰芸芸众生”的意味,尤其是260米长的江景带,一览无余尽收眼底。

不过也是因为建筑物的位置稍靠东边了一点儿,故此猎德桥、小蛮腰方向的景观并不能直截了当地一眼看过去,需要将身子略探出去一点才能拍到相关的风景,但看看就在“脚下”的江面及对岸人间灯光的星星点点,也更理解了琶醍的夜之魅惑属性。



◀腌三文鱼配新鲜牛油果

FUEL露台江景法餐(琶醍店)

地址:广州市阅江西路118号珠江琶醍B区4-5楼

营业时间:周一至周日 17:30-02:00

VINO维罗纳露台江景意式餐吧

地址:广州市海珠区阅江西路118号琶醍B区精选楼9楼

营业时间:周一至周日 18:00-02:00

我在南方的冬日里 坐露台 看风景 飨美食

这个季节的广州,应该算是一年当中最好的季节了吧?! 空气中略带清冷,但又没有冷到令人瑟瑟发抖的地步,微风轻轻吹着,暖阳缓缓照着,就连在夜空里的星星,似乎也闪耀得更加亮晶晶……

都说唯美食与爱不可辜负,面对季节带给这座城市的馈赠,就应该找个环境好一点的餐厅,一边欣赏着都市里的风景,一边咀嚼着食物带给人的多重愉悦——世间一切美好,都能在美食与美景中找到。你,心动了没?

■新快报记者 陈述 文/图(部分资料图片)

2 变换城景:与城市会客厅的地标建筑对饮



■黑松露披萨



■皇帝鱼刺身

Mercato莫卡多露台餐厅与酒吧(K11店)

地址:广州市天河区珠江新城

珠江东路6号K11购物艺术中心802

营业时间:周一至五 17:00-01:00;周

六日 12:00-01:00(含早午餐、下午茶、

单点、套餐及午夜菜单)

倘若不想临江而坐深刻感受一把冬日里江风的凛冽,你也可以选择珠江新城CBD商圈里最鲜明的标杆式露台餐厅。同样是2021年广州米其林餐盘入围之一的Mercato莫卡多露台餐厅与酒吧,它的露台位就真的是用广州新中轴上的几大核心标志建筑来做“桌面背景”了。

“Mercato”在意大利语中的含义是集市的意思,据说在意大利采买新鲜食材的地方不一定是超市而可能是热闹的

集市上,同时对天生就热情活跃的意大利人而言,集市也是他们展开社交活动的聚集地之一,将新鲜的本地时令食材与意大利本土食材相结合,正是莫卡多的主厨想要营造出来的用餐氛围和用餐体验。

作为广州新中轴线上的“城市会客厅”,珠江新城CBD直冲云霄的高楼大厦鳞次栉比,营造出错落有致的城市景观,莫卡多的露台区恰是坐拥城市美景不可多得的场地,也难怪一

座难求,想要亲自坐拥,你就得提前预订,尤其是露台位,否则大概率是望露台兴叹了。

莫卡多的黑松露披萨自从餐厅站上K11的8楼就一直经典,当然它家的其它很多款披萨都很经典,但黑松露这款可以说更甚,被所有吃过的人强烈“安利”“打Call”。

莫卡多的披萨是非常意大利的披萨款式,轻巧而薄的饼底,每天由餐厅的厨师以意大利粗粒小麦粉自制,薄而柔软,

又耐嚼,配合不同食材和口味各异的芝士,放进餐厅自设的烧木烤炉里用300℃高温烘烤而成,恰到好处的焦脆饼底衬托着果木熏出的香,直接吃到停不了口。

强烈推荐阿芙佳朵咖啡新地配浓缩咖啡冰激凌热巧克力酱和香草蛋白糕,相信我!阿芙佳朵这种“神”一般的存在,是拯救你身心灵能量的“补给站”,一份下去,什么牛鬼蛇神都不在话下了!