

复古又随性

新季“牛仔”依旧很忙

■新快报记者 梁彧/文(资料图片)



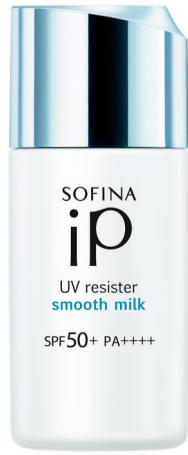
| 美力 |

珂润
让干敏肌安度春日

春日是踏青的好季节,但对肌肤而言,却是容易发生敏感现象的季节。日前,珂润推荐其富含神经酰胺成分的润浸保湿精华面膜,让肌肤安度春日。面膜配方温和,专为干敏肌设计,所含的神经酰胺功能物质约为珂润润浸保湿柔和乳液1次使用量的25倍,可为肌肤带来密集保湿护理,缓解肌肤干燥粗糙,并增加肌肤自身的免疫力。

SOFINA 苏菲娜
预约夏日清透亮白

气温逐渐升高,阳光中的紫外线也越来越强,想要在夏日拥有晒不黑的亮白肌肤,防晒功课现在就要开始做足。SOFINA 苏菲娜日前推介清透美容防护乳,其质感清爽柔滑,拥有SPF50+/PA++++高倍防晒力,可做妆前乳使用,既提升妆效持久度,亦能提升防晒效果。坚持使用,还可提高角质层本来的滋润力,帮助养成清透亮白好肌肤。



| 味道 |

珠海瑞吉酒店
争鲜春馔呈现优雅春味

珠海瑞吉酒店宴中餐厅日前将诗情画意的春韵化入味蕾,上新精心烹制的争鲜春馔。除了精心雕琢、创意灵动的装盘外,主厨林岳初在口感上亦注入了众多巧思,以烹饪之道演绎春日气质。一道芥菜白玉煮辽参甄选上乘辽参为主料,加入芥菜、豆腐粒及蛋白烹调,饱满润滑的辽参似黑宝石般浮在碧波荡漾、绿草悠悠的清鸡汤上,呈现风和日丽的优雅春味。

what's
NewBistro 3
春季菜单打造美食奇遇

主打法式融合菜的Bistro 3餐厅日前推出春季菜单“森·飨”,主厨Jimmy Luo取春日新鲜食材,为食客打造一场宛若穿梭于奇幻森林中的沉浸式美食奇遇。本次上新菜式中,“归巢”匠心独具,为熟成乳鸽三吃:鸽胸低温慢烤,再经过烟熏,呈现迷人多元层次;鸽腿现烤,香气饱满,外酥里嫩;余下部分精制成为汤,以虹吸壶加热,让汤慢慢浸泡食材,萃取鸽肉本味,鲜香萦绕舌尖。

智利葡萄酒协会
140款94+葡萄酒亮相

智利葡萄酒协会日前携43个来自智利的葡萄酒品牌和生产商,以及140款在国际评分系统中获得94分及以上的葡萄酒,为上海和广州的葡萄酒行业分别带来了葡萄酒千人盛会。本次展会邀请到知名侍酒师吕杨、葡萄酒大师赵凤仪及朱简同台开设大师班,进行不同主题共43款酒的品鉴与学习。现场还设置了互动品鉴环节“精选酒吧”,引导观众感受智利葡萄酒的品质和风味。