

出租房变“闺阁”

龙湖·冠寓重新定义城市青年租房标准

冠寓成了“闺阁”

按照中国传统习俗，姑娘一般要从自己家里租房出嫁，一个姑娘选择从自己租住的房子出嫁甚为少见。为此，住在龙湖·冠寓601的蔡小姐表示：“我非常喜欢冠寓的氛围，当时门店一直处于满房，我也是提前了1个月预订的房间，可以说是特意选择冠寓人住出嫁的。这里的房间舒适整洁、配套完善，运营官姐姐们也像自己的亲人一样，在这里出嫁，跟我远方的家没有什么两样。”新娘蔡小姐解释了选择在出租房出嫁的原因。

住在旁边的租户也表示：“我们一栋楼的人都是新娘的娘家人，家有喜事大家都为她感到开心！”当天一大早，冠寓运营官们便精心布置了“现场”，红地毯、喜事气球、喜糖和祝福标语随处可见。迎亲现场，冠寓运营官及多位租户都

前往助力，为这次不一样的“嫁女”送上热情的祝福。

打造年轻态社群部落

据了解，龙湖冠寓是龙湖集团致力为城市青年群体提供高品质的居住空间以及年轻时尚的社群文化。自2017年冠寓首进珠海，龙湖冠寓便为湾区城市定义了品质租房的新标准。截至目前，珠中江龙湖冠寓已有8家门店开业。在这里，租户可以享受到的不仅仅是一间居所，更是一种时尚、年轻态的租住生活体验。

据介绍，摒弃传统租房市场的很多弊端，珠中江龙湖冠寓遵从互联网思维，以年轻人的租住需求出发，围绕其主要生活场景构筑产品。在珠海，前山环宇路店、前山乐山店、前山逸仙路店、南屏珠海大道店、横琴保税店等皆是以办公核心区+地铁（或城市核心交通资源）为选址原则，据守了城市

核心商圈、核心地段和便捷的交通体系，如此便捷的居住环境造就了珠海龙湖冠寓一房难求的火热局面。

冠寓已落子珠中8家门店

“为城市青年创造温暖而明亮的节点”一直是龙湖冠寓的使命愿景。据悉，龙湖冠寓的每个房间都由设计师精心布陈，延续一贯的“颜控”标准，风格清新、姿态各异。北欧、小清新、田园等各类风格搭配品牌家电搭配，并预留丰富的储物空间，合理安排书桌、椅子、冰箱配套设施，勾勒出舒适、时尚的生活动线。此外，龙湖冠寓还致力于为租户营造安全的居住环境，全天候网络监控、夜间安保巡逻、门禁、梯禁双重系统等层层保护，让租客舒心又安心。

冠寓的每家店面还设有100平方米以上共享大空间，

美食工厂共享厨房、健身区、书吧、视听一体的影音区……即便足不出户，也能生活得丰富多彩。运营官定期举办充满仪式感的社群活动，让同爱好的人交流聚集，给每个不羁的灵魂一个安放的空间。台球争霸赛、新书品鉴、深夜食堂、助农、“吃鸡”……和志同道合的邻居组团玩游戏、轰趴，享受社交的乐趣，也享受灵魂交织的快乐。

值得一提的是，珠中江龙湖冠寓的运营官团队多为90后甚至95后，他们更懂年轻人，将为冠寓的“冠头”们提供专业、活力、贴心、温暖的品质化服务。

2017年，自珠海首个冠寓门店落户以来，四年多的发展，龙湖冠寓已落子珠海、中山共8家门店，冠寓遇见了无数个在湾区奋斗的年轻人，遇到了一群热爱生活的灵魂，并深刻地参与了他们的生活。（艾琳）



亚朵、华润正式签约入驻万科缤纷海岸 受访者供图

万科缤纷海岸举行品牌发布会

亚朵酒店首进珠海金湾 超30家品牌商家齐聚

据了解，缤纷海岸规划“奇遇大章鱼、萌趣小海鲸、浪漫椰林岛”三大滨海主题场景，海洋奇境的体验，将成为来珠海新中心必打卡的网红胜地，拥有“缤纷美食荟、缤纷潮牌地、缤纷生活馆、缤纷文化场、缤纷成长园、缤纷旅居站”的六大缤纷主题业态，填补了珠海金湾的缤纷特色商业市场空白，开启了珠海金湾全新的商业模式。

亚朵酒店首进金湾。日前，由珠海万科举办的“只为中心而来”——珠海新中心·缤纷海岸商业品牌发布会举行。

发布会上，华南理工大学建筑学院教授王世福发表了主题演讲，他表示：“珠海在粤港澳大湾区的核心地位是不可替代的，粤港澳大湾区背景下，珠江西岸的珠海，未来将会出现翻天覆地的变化。”

亚朵酒店首进金湾也是本次发布会的一大亮点，作为国内高人气、高端人文酒店，集新住宿、新文化、新消费为一体的生活方式跨界品牌，国内人文酒店的标杆，其选址及运营指标也非常严苛。此次，首进金湾，落址万科缤纷海岸，也是亚朵在珠海除拱北、情侣路、香洲繁华商圈外的第5家门店。

而本次发布会上的亮点消息，是珠海新中心的万科缤纷海岸商业由万科南方区域商管团队亲自操盘。据了解，该团队曾成功打造深圳龙岗万科广场、佛山南海万科广场等大型商业项目。万科商业佛中珠江城市群招商负责人于雪表示，万科设计团队结合珠海的城市特色与三大居住人群的全新消费需求，将打造珠海新中心首个以滨海元素融合建筑立面、景观主题，集生活、生态、娱乐、文化于一体的度假式城市滨海风情商业中心。（艾琳）

天恒·湾景无边际水幕泳池 获世界纪录认证机构认证

位于珠海唐家前环片区由天恒·湾景打造的全长108米的无边际水幕泳池，3月20日获得世界纪录认证机构(WRCA)的认证。WRCA认证官在珠海·湾景项目现场进行了认证并授牌，认证为目前世界最长的无边际水幕泳池。

世界纪录认证机构(WRCA)总部位于伦敦，每年遵循公开、公平、公正的原则，对申请项目进行严格甄别与认证。天恒·湾景108米长的水幕泳池经WRCA机构鉴定，是泳池规划设计的创新之举，并打破了同类型泳池的长度纪录。据了解，该泳池由天恒设计团队联合建筑师事务所DLN(香港)、知名景观设计团队LWK共同完成设计，泳池充分利用项目位置优势，面向情侣北路一线海景，建成后不仅

是项目自身一大亮点，也将成为珠海新的网红“打卡”点之一。

据了解，天恒·湾景项目总建筑面积约6.5万平方米，由7栋高层和小高层组成，容积率约1.24，主打低容积率大户型产品。小区规划设计整体采用半包围式布局，保证每户景观开闢，其中部分户型景观角度可达270度。本次认证的无边际泳池是项目的主要亮点之一。

据说，天恒团队为了最大化地呈现园林景观打造媲美星级酒店的人居体验，不惜牺牲车位利润只在1/8的地面上建造房子，其余全都是园林，还联合建筑、工程、物管等5大国际优质团队呈现出“家家朝南、户户看海”的极致户型。（艾琳）



天恒·湾景泳池被认证为目前世界最长的无边际水幕泳池 受访者供图

三位星级名厨相遇 飨宴迸发创意火花

文/图 梅尔

上个周末，三位西式餐饮星级名厨在珠海拱北龙珠达酒店六楼的LEGEND N传奇西餐厅相遇，他们精雕细琢的一顿正统西餐为近百名食客带来了极致的享受。

在珠海，正统西餐屈指可数。就在4个月前，以正统西餐做主打的LEGEND N传奇西餐厅开业，在珠海激起千层浪，令不少食客关注。不同于一般的中式西餐厅，LEGEND N传奇西餐厅以主厨套餐形式供应，厨师对每道出品的用心和专注，都体现在每一位食客的味蕾享受之上。

日前，笔者探店时便遇到了LEGEND N传奇西餐厅举办的“六手连弹 名厨飨宴”活动。“六手”来自于Chef Joe Zhao、Chef Alan Yu、Chef Christopher Liang三位星级名厨，其中，Chef Joe Zhao是本次活动的特邀嘉宾，与LEGEND N传奇西餐厅的总厨和主厨切磋高下。

Chef Joe Zhao中文名是赵宇，不到20岁便随家人移民新西兰，在教父级名厨Simon Wright门下学习厨艺的他，年纪轻轻便担任世界第四餐厅The French Café的主厨，更是被选为精英代表前往全球最佳餐厅NOMA深造学习。而NOMA则位于丹麦的哥本哈根，在整个餐饮界是神一般存在的餐厅，四夺世界最佳餐厅第一名、连续8年都名列世界前三的知名米其林餐厅。

Chef Alan Yu中文名是余焜焜，师承国际名厨Michel Richard，曾在纽约名店Jean George餐厅工作，也曾担任上海及香港米其林三星的the 8·Otto e Mezzo BOMBANA行政总厨以及“十二道锋味”顾问。如此星光熠熠的大师，是LEGEND N传奇西餐厅的传奇总厨。

Chef Christopher Liang中文名为梁昊平，来自中国台湾的他曾任职于台湾日月潭涵碧楼、澳门美高梅酒店、广州丽思卡尔顿酒店、珠海瑞吉酒店等多间国际奢华品牌酒店的西餐厅。多年的奢华酒店工作经历，让Chef Christopher养成了一丝不苟的工作个性，如今担任着LEGEND N传奇西餐厅的主厨，使该餐厅一直保持严格的出品标准。



四川风味蜗牛

【四川风味蜗牛】

在餐前小吃里，Chef Joe Zhao为大家带来了一道极具中国元素的菜肴——四川风味蜗牛。一般西餐都是法式焗蜗牛的做法，而这位被业界号称“鬼才厨童”的Chef Joe Zhao烹调出了非一般的味道。

食客们惊喜地看到，蜗牛在厨师巧手之下被带出蜗牛壳，经过约半小时的慢火，佐以白葡萄酒焗出了特色风味。配菜搭配上，有淡淡的烟熏土豆泥、意大利培根、茴香根丝，伴碟中再加入罗勒酱以及川菜精髓调味料花椒，花椒麻而不辣，在味蕾上碰撞出更多层次的口感，让人久久不能忘怀。



熊本生蚝

【熊本生蚝】

第一道主菜是鲜甜的熊本生蚝，极具开胃作用。熊本生蚝是世界顶级生蚝，原产地为日本熊本县，1945年被引进到美国加利福尼亚并培育成功。Chef Christopher Liang为大家带来的熊本生蚝，口感十分清爽鲜甜，它并不会特别浓郁，但却带有淡淡的水果香气。

Chef Christopher Liang将日本海胆搭配在熊本生蚝之上，再以海藻垫底，从造型上看，就让人犹如看见那一片蔚蓝的大海。Chef Christopher Liang在酱汁的处理上运用了味噌与苹果醋，酸甜的口感，不仅融合了食材的日式元素，还给人一种舒适的度假感觉。



波士顿龙虾尾

【波士顿龙虾尾】

这是Chef Alan Yu带来的用心之作。据说，刷洗龙虾、剔出虾肉这看似容易却辛劳的工序，均出自于如此顶级大厨之手，从侧面也看出了厨师对待作品的用心，对食材的执着。

端上桌的波士顿龙虾尾，如果不介绍，光看就难以发现食材的来历。三座圆柱状的精致组合，实则是被精心剔出虾肉的龙虾尾和虾钳肉。龙虾肉配上鱼子酱，底部加上柠檬味的土豆，再佐以香橙汁和香草汁，清甜的虾味在酸甜汁下衬托得淋漓尽致。



碳烤澳洲M7和牛

【碳烤澳洲M7和牛】

评价一个西餐是否正宗，首要还是要看餐厅的牛肉。相比一般连锁中式西餐对牛肉的腌制处理，LEGEND N传奇西餐厅的牛肉是采用最正宗的低温慢煮，在原味牛肉上抹上蒜蓉，先煎再碳烤至五成熟，尽管工序复杂，但最大限度地展现了食材的原味。

这是本次主菜的重头戏之一，选用的牛肉是来自澳洲新南威尔士州的M7级和牛。作为澳洲有名的谷饲和牛，使用的是无添加的有机谷物饲养，这样更能够增加肉质的雪花层次，肥而不腻，品质和口味皆为上等。

这道菜出自于Chef Joe Zhao之手，他除了用精湛的厨艺将牛肉带出最鲜的口感，其摆盘也是颇具创意。我们看到了烤茄子打底，中间配以土豆泥以及餐厅自制的M7牛尾丸，撒上红胡粉和帕玛森芝士。“一般牛肉摆盘只用土豆泥，我这次选择加入茄子。”Chef Joe Zhao告诉笔者，“这也是这几天突然灵感乍现想到的，灵感是来自于之前在烧烤档吃的烤茄子，这种地道的中西交融确实是一种新尝试。”



手工卷型面

【手工卷型面】

纯手工制作意大利面，一直都是LEGEND N传奇西餐厅的一大特色。翻看菜单，这里有直面、粗通心面、细通心面、缎带面、米形面等多种意大利面，全部都是厨师的手工现做，特别有嚼劲。

据Chef Christopher Liang介绍，原本的卷型面只用蛋黄和面粉制作，出来的颜色会偏黄，但这次加入了甜豆蔻做成的酱汁混入其中，使卷型面呈现了青绿色。在面条里除了放入了青豆、芝士外，还有烟熏猪肉。“这个肉是腌制了48小时之后，炉中烟熏，最后再放入恒温恒湿的紫外线冷藏柜中风干，算是一种‘意大利腊肉’。”造型上搭配了煎过的菠菜，脆嫩的菠菜叶也别具风味。



焦糖苹果布丁

【焦糖苹果布丁】

在一轮口感丰盛的正餐后，以一道清新的焦糖苹果布丁收尾，让人倍感幸福。

“这次特意选用了青苹果，微微的果肉配上焦糖，整体甜而不腻。”Chef Joe Zhao告诉笔者，他在试过了各种苹果之后，最终采用了青苹果。苹果切薄片烘干后，作为整体颜值点缀，为布丁添上了三只翅膀。青苹果加入焦糖翻炒，酸度经过焦糖的衬托，激发出更多青苹果的清香味，软软的布丁搭配着底层脆脆的苹果粒，入口更多层次感。加以焦糖的味道，十分有趣。