

【新闻稿】

< 2019年10月8日 >
上海环球金融中心 B2F 美食花园盛大开业

垂直花园城市——上海环球金融中心，一座“城中之园”。这座综合性城区安全、舒适、温馨，每天充满新的惊喜和发现。它聚集城市的多种元素，人们在此相聚、交流并互相启发，进行着丰富多彩的经济和文化交流。

2019年10月8日，历经六个月的改造，在上海环球金融中心的地下2层，一个全新打造的充盈着光和绿意的美妙空间——“**Food Garden 美食花园**”隆重开业。这里不仅提供了中国各地美食，更有日料、西餐等世界各国高品质佳肴供您选择。此外，不同于传统定义的地下美食广场，“Food Garden 美食花园”同时设有专属的会议及活动空间，将面向白领和亲子家庭定期举办各类精彩活动。欢迎来到这个全新诞生的“花园”，去探寻属于你的不同寻常的体验。



【媒体联络】

森大厦（上海）有限公司
TEL: 86-21-3867-2081（王、倪）

城区综合运营部 媒体宣传科
E-mail: mr@mori-building.com

Food Garden 美食花园 基本信息

地理位置：上海环球金融中心地下 2 层

总店铺数：12 家

开业时间：2019 年 10 月 8 日（周二）

店铺名	业态
船仔泰面	泰式料理
老乡鸡	中式简餐
音音 和食·麵	和食·面
馬記永蘭州牛肉面	兰州拉面
博多屋台一幸舎	日式拉面
小山城麻辣香锅	四川麻辣香锅
一樂·香港烧鹅	港式烧味
哇饱	西式简餐
金刚馄饨还有面	海派面食小吃
一合家肴	本帮菜点心
我们的餐桌	日式简餐
Manner Coffee	咖啡面包

※以上信息可能出现临时变更的情况，恕不另行通知。

餐厅指南

船仔泰面



船面是泰国小贩划着小船穿梭于河道间贩卖而得名，汤底用 20 多种当地食材精心烹制而成，还原了那令人念念不忘的经典味道。你与泰国之间的距离就差一碗船仔泰面！

<推荐菜单>

鱼丸拌面 29 元 | 冬阴功面 45 元 | 菠萝满满炒饭 48 元

<营业时间>

10:00~21:00

老乡鸡



“老乡鸡”是以鸡产品为特色的连锁餐饮品牌，全国有 600 多家直营店。核心产品肥西老母鸡汤选用纯正土鸡和农夫山泉水炖制，每年销售 1600 多万份，日接待顾客超 40 万人次。

<推荐菜单>

特色鸡汤馄饨 12 元 | 蒜蓉燕虾 21 元 | 肥西老母鸡汤（小份）18 元

<营业时间>

7:30~21:00（周末及法定节假日 10:00~21:00）

音音 和食·麵



“音音 和食·面”选用天然鳀鱼昆布熬煮高汤，精心挑选食材，打造传统日本料理。东京虎之门新城的“音音”餐厅登陆上海，砧板声、水声、烧煮声，让食客近距离感受和食出炉的瞬间。

<推荐菜单>

日式煎饺 10 元 | 牛肉寿喜烧 19 元 | 油豆腐皮乌冬面 22 元

<营业时间>

11:00~21:00

馬記永蘭州牛肉面



汤镜者清，肉烂者香，面细者精。马记永兰州牛肉面经过不断的传承和改良，将正宗的兰州牛肉面带来上海。希望这道家喻户晓的美食，能在魔都让更多的人感受到西北美食的魅力。

<推荐菜单>

兰州牛肉面（2两面）29元 | 肉丝炒拉条 36元 |

老马家钢签羊肉串（2串起售）6元

<营业时间>

10:00~21:00

博多屋台一幸舍



人气日式拉面“博多屋台一幸舍”，汤底使用豚骨熬制而成，店内不仅提供各种口味的拉面，更有丰富多样的小吃供客人选择。上海2号店的开业希望能把博多真正的味道以及心意传递给更多的食客。

<推荐菜单>

浓厚豚骨拉面 38元 | 博多一口饺子（5个）18元 | 神炎拉面 43元

<营业时间>

11:00~21:00

小山城麻辣香锅



“小山城麻辣香锅”源于川西缙云山土家风味，三十余种辛香原料配以草果、肉蔻、当归等多种中药材秘制而成。鲜麻而不燥腻，香辣而不上火，祛湿消食，打造健康美味的养生香锅。

<推荐菜单>

A类菜品（生菜、土豆等）1.8元/50g

B类菜品（厚百叶、海带结等）2.8元/50g

C类菜品（金针菇、娃娃菜等）4.8元/50g

D类菜品（秘制鸡腿肉、山林大红肠等）7.8元/50g

E类菜品（澳洲牛腩、海虾等）9.8元/50g

<营业时间>

10:00~21:00

一棠·香港烧鹅



粤式烧味是粤式美食的经典，而我们的驰名脆皮烧鹅更是岁月沉淀下来的精致料理，手法已经如时间一样精准，使得出炉后每只烧鹅都鹅皮酥脆、香嫩多汁，外层焦香有韧劲，内里甜蜜而不过咸，味道层次分明。汤底鲜美的濑粉，肉质鲜嫩松软的蜜汁叉烧等烧味。除此之外，我们甄选的粤式点心也都是让人赞不绝口的美食。

<推荐菜单>

驰名脆皮烧鹅饭 78元 | 蜜汁叉烧饭 58元 | 滑蛋虾球饭 45元

<营业时间>

11:00~21:00

哇饱



“哇饱”使用新鲜的天然食材，只用煮、烤、炒、炖、拌等烹饪技巧，量身定制出符合现代人的健康快餐，让食客体会食物本身所带来的真实感受。

<推荐菜单>

素食碗/卷 30 元 | 摩洛哥风味炖鸡腿肉碗/卷 38 元 |
安格斯现烤牛排碗/卷 68 元

<营业时间>

11:00~21:00

金刚馄饨还有面



“金刚馄饨还有面”自 2014 年创立至今，一直以精致海派面食及传统小吃为特色，店内注重手工制作面食，专注食材品质，打造精致美食。招牌的老上海特色怀旧鸡骨酱拌面及精制菜肉馄饨等获得广大食客的好评，且蒙自路总店连续三年荣登上海米其林必比登推介榜单。

<推荐菜单>

慢煮梅肉炸猪排 28 元 | 精制菜肉馄饨 22 元 | 怀旧鸡骨酱拌面 38 元

<营业时间>

7:30~20:00 (周末及法定节假日 11:00~20:00)

一合家肴



“一合家肴”将传统中餐与海派餐饮相结合，出品各类盖饭、手工汤面拌面、上海生煎包、休闲小食等，由专业团队带给食客高品质餐饮享受。以先进规范的管理、优秀的菜肴出品质量保证与广大消费者一起演绎美食的至高境界，领悟美好的生活哲学。

<推荐菜单>

酱鸭腿盖饭套餐 40 元 | 本帮狮子头盖饭套餐 40 元 |
鱼香虾仁茄子盖饭套餐 48 元

<营业时间>

11:00~21:00

我们的餐桌



别具一格的日式西餐在“我们的餐桌”就能轻松品尝。低温炙烤牛肉、美味蛋包饭、各式香辛料熬煮的咖喱和明太子奶油意大利面都是店内引以为豪的菜品，也符合现代白领对健康美味的追求。另外，“我们的餐桌”还能提供宴会餐饮服务，欢迎来店咨询。

<推荐菜单>

低温慢烤牛排盖饭 50 元 | 汉堡咖喱饭 53 元 |
炸虾蛋包饭 43 元

<营业时间>

11:00~21:00

Manner Coffee



“Manner Coffee”以简洁的设计，配上标志性的 MANNER 红，大气简约而又引人注目。柔和明亮的灯光营造宽敞温馨的空间，悦享一份悠闲惬意的咖啡时光。店内设有 Manner 面包工坊，让食客近距离感受面包烘焙与制作的过程，每日现烤即烘，只供应最新鲜的面包。Manner Coffee，让咖啡成为生活的一部分！

<推荐菜单>

美式咖啡 15 元 | 拿铁（S/L） 15/20 元 | 巧克力可颂 8 元

<营业时间>

7:30~21:00（周末及法定节假日 10:00~21:00）

※以上店铺信息可能出现临时变更的情况，恕不另行通知。

“美食花园”微信小程序上线！

全新推出“美食花园”微信小程序，可在线点单无需排队！还有会员活动、积分换礼等精彩内容，更有注册会员享开业好礼，普通会员可获价值 20 元电子抵用券，新森活汇会员（仅限上海环球金融中心和恒生银行大厦租户）可获价值 50 元电子抵用券，数量有限，先到先得！