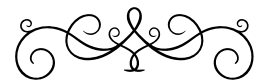


# FRENCH MENU



Appetizer  
开胃菜

## L'entrée

*Escargots*  
{烤蜗牛}

*Pan-seared Foie Gras*  
{煎鹅肝}

*Truffles*  
{松露}



Main Course  
主食

## Les Plats Principaux

*Bouillabaisse*  
{马赛鱼汤}

*Boeuf Bourguignon*  
{红酒炖牛肉}

*Duck Confit*  
{油封鸭}

*Cassoulet*  
{豆焖肉}



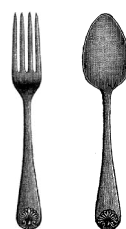
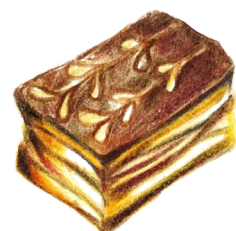
Dessert  
甜点

## Les Desserts

*Mille feuilles*  
{千层派}

*Tarte Tatin*  
{苹果塔}

*Le Fromage*  
{奶酪}



撰文 Chou, Yu-Jin  
插图 Catharine Shao

到异国料理餐厅时,你是否看菜单看得一头雾水?自本刊起,我们将为您解析如何看懂意、法、西等料理菜单,关键字让你点菜困境迎刃而解。

餐饮 DINING



## The Ribbon

20 W. 72nd St.  
New York, NY  
212.787.5656

撰文 Chou, Yu-Jin  
摄影 The Ribbon

由兄弟档厨师Eric and Bruce Bromberg联手合作的第一家位在上西区的社区餐厅。在厨界打拼超过25年的两人最擅长的就是利用当地新鲜食材以经典的烹饪手法呈现。这家餐厅地点最早是由头号罪犯Arnold Rothstein开设的“Franconia”酒店,数十年后的今天,翻新的餐厅还是保有旧时代的优雅。

在这里你可以尝到部分“Blue Ribbon”餐厅的风格,像是经典的牛排、汉堡、生蚝,火烤食物,还有兄弟档厨师最受欢迎的“炸鸡”料理,餐厅内供应的面包甜点也都是每日来自Blue Ribbon Bakery Kitchen新鲜递送的。这里的酒品选择有超过98种威士忌及波本酒,除了有当地制酒厂的产品,精选的酒单都是为了匹配火烤美食。The Ribbon最自豪的还是提供纽约客一个有美食、美酒,可以与同伴展开一场美妙对话的好去处。

