再也不用羡慕嫉妒恨 刷爆朋友圈的网红美食统统来莘庄啦

整理 殷熠为

爱莘庄的理由有千千万万，但其中一定不能漏掉的一点，就是永远都有吃不完的美食！2018年下半年，一大波网红美食陆续登陆莘庄，莘庄人再也不用隔着朋友圈羡慕嫉妒恨了！

► 一条实体店（莘庄店）

一条莘庄实体店的位置非常好找，从地铁莘庄站下车进入商场中，就能远远看到三四楼的位置，有一个40平方米的巨大显示屏，和两层通高的梦幻透明房，这就是它的所在。

店内统一采用“木色+黑色铁艺”的装潢设计，看起来优雅又自然，再加上整体偏暖的灯光设计，让人一下子就放松下来了，能用心感受日用之美。

进门之后，很多人的目光一下被巨大的2层透明房子所吸引，白色的细钢架，轻盈剔透，钢架上附着的呼吸灯随着呼吸的频率一明一暗，像一个超现实的空间，是个自拍凹造型的好地方。

顺着透明房子里的楼梯走到二层，共有三个空间，分别用作陈列美食厨房美物、举办沙龙和收银。衔接它们的是一个粉色圆拱顶通道，和一个立体的三角顶通道，我给它起了个爱称叫做“兔子洞”，每穿过一个兔子洞，就有一个新的空间等你发现。

店长悄悄告诉我们，这里还有一个秘密空间——猫道。穿过店铺一层靠里边的高大书架就能找到，这个区域布置有坐垫，如果不喜欢外边的嘈杂，可以从书架上抽本书，在这里猫着，安静地享受阅读的乐趣。不过坐垫的数量有限，估计开放之后就要先到先得啦！

► 喜茶(莘庄店)

公司加班之余点一份喜茶外卖，喝了一口感觉不对劲，定睛一看，好像哪里不对……不过莘庄的朋友们现在不必烦恼了，据说一天能卖3000杯，一年的杯子连起来能绕地球两圈的正版喜茶，终于登陆莘庄。

这家喜茶的位置有点隐蔽，从莘庄站南广场走入某商场中，你不会立即发现喜茶。来到商场中庭你也不会发现它。那么怎么才能最快找到这家店呢，答案当然是顺着排队的人流，你就能看到走廊深处的喜茶店铺。

走进店铺内部，迎面而来的是两条排队长龙，左手边的队伍是等待取餐的顾客，右手边的队伍是则是等待点单的顾客，有鉴于店铺内人数众多，大家的神情普遍有些焦急，在此可以友情提示下，莘庄店的排队时间一般在20至30分钟左右。

而店面外侧，则是专门的品茶空间，里面的人正不紧不慢的喝着茶，看着手机，聊着天，想法朋友圈的顾客可以在此留步。除此之外，店里还有许多的喜茶元素，比如大试管、喜茶大头logo等等，这些也可以作为诸位的“打卡”背景哦。

► 蜀三味·川味(闵行店)

2019年上海米其林“必比登(Bib Gourmand)”榜单已经出炉了。这次“必比登”榜单中，一共有26家餐厅被收录，其中有3家餐厅新入选，而这3家餐厅中有一家便位于我们莘庄，他就是蜀三味·川味（闵行店）赶紧来看看吧！

虽然餐厅门面很小，但是餐厅门口“入选米其林推介餐厅”的公告，能让你在诸多餐饮美食中一眼就找到它。目前，餐厅的人流量均衡，并没有出现排队或是等位的场面，这点大家大可放心。

走进餐厅，首先看见的是用透明玻璃，茶几、和灯笼等组合而成的一道玄关，绕过这道玄关就是餐厅的大堂。有趣的是。我们在店里逛了一圈，发现店内并没有单独的包房。不过，餐厅内部还是挺深的，比从外面看上去要大多了，餐桌和餐桌之间排的还是相对比较开。墙上则写着一些特色菜的历史典故和由来，还有代表卫生状况的绿色笑脸标志。

我们根据菜单上标注的餐品受欢迎程度依次点了招牌川辣古法水煮鱼、冰粉、缤纷藜麦沙拉、蜜汁小排骨、蜀味三拼、葱香花蛤6道菜肴。上菜时服务员还是比较贴心的，不仅每道菜都会报一下菜名，还会提示怎么吃才能获得最佳体验。

在品尝过菜品后，有三道菜给我们留下了深刻的印象，分别是招牌菜川辣古法水煮鱼、秘制小排和冰粉。川辣古法水煮鱼鱼肉厚薄适中，柔嫩可口，水煮鱼用的底料则是特制豆瓣酱，满满一大盆，配菜有鸭血、藕片，整体味道相当不错。秘制小排搭配了特制的蘸料，入口感觉完全不同，美中不足的是，菜量稍微有些少。冰粉一端上来就美到不行，倒上黑糖酱汁，不仅爽口香甜，清凉降火，而且这个过程也特别的好玩。从环境、服务到菜品，总体评价还是配得上米其林推介餐厅的名号。