

# 出身农场的餐厅,是乡野通往城市的走廊



把农场搬进商场,是怎样的一种体验?

楼下是车水马龙的热闹繁华,楼上是绿色田园的慵懒惬意,乘坐电梯直达长宁来福士广场东区顶楼,便是主打绿色健康菜品的万禾都市农场餐厅。

餐厅内随处可见农场元素:原木色的桌椅简单舒适,木质货架上摆放着新鲜果蔬,欧式装修风格的包厢里,椅套是用崇明土布拼接而成的。从地面、墙面到餐桌间都点缀着各类绿植,让人有拥抱自然的亲切感。

户外露台不仅仅是露天平台,还是绝佳的露营基地。一顶顶帐篷伫立在人工草坪间,靠墙花坛中种着迷迭香、薄荷、甜椒等可食香料和植物,远远望去就像是钢筋水泥“丛林”中的一抹绿洲。

白天,食客沐浴着午后的阳光,享受美食,或躺在帐篷内小憩,或围坐在天幕下闲聊。夜晚灯火阑珊,在月光下看一场露天电影,喝喝啤酒、谈谈心,给繁忙的一天画上舒适的句号。

餐厅菜品中的绝大部分食材来自餐厅自有的万禾有机农场。每天清晨,在位于崇明区中兴镇的万禾农场,工会按照餐厅预订的食材清单进行采收包装,7点过后,冷链运输的新鲜食材将跨过长江大桥直抵后厨,再由厨师做成各色菜品。

餐厅开业已有五年,没有过多的营销和社群维护,来这里的客人大多是回头客,摩登女性、日本客商、公司职员,还有喜欢尝鲜的年轻人。

酸奶能量碗中的水果清甜可口、烤沙爹鸡腿塔丁的鸡肉嫩滑多汁、南瓜藜麦色拉的南瓜糯、藜麦香、生菜爽脆……田园风的装修风格、天台露营的就餐环境、美味绿色的有机食材,总有一个缘由,吸引着食客来此打卡休憩。据说,有的熟客习惯把客户约到餐厅,一边办公一边品尝美食。很多新客也是由老客“口口相传”介绍来的。

万禾都市农场餐厅的老板,也是上海万禾农业科技公司的掌门人黄震告诉我们,在市中心开餐厅,把来自崇明的优质食材做成西餐,就是想颠覆大家对传统农业、乡村的印象,用符合当下

年轻消费群体喜好的形式,让更多人关注本地优质农产品。通过“农业新零售”模式,为高品质农产品创造合适的消费场景。

出身农场的餐厅,有着自己的初心。农业和餐饮业具有良好的互补性,酷暑严寒是农业生产的淡季,但恰恰是餐饮消费的旺季,这个时节,农场的劳动力能借助餐厅的需求有序流动。

餐厅不只是餐厅,也是农场通向城市的窗口。餐厅开设了上海礼物和崇明好物展区,让“本地好物”直面消费者。同样,餐厅也是市民走向农场的入口。露台上的明星羊驼最近回农场“打工”,农场房车、湿地观鸟等丰富的农旅项目陆续在万禾农场开设,等待着食客亲临现场感受。

纵使周末短暂,无法来一场远距离旅行,也能在这都市农场餐厅中享受片刻“野趣”。到了周末晚上,餐厅还会有乐队现场演出,而窝在帐篷中听听音乐,喝喝斑斓果汁,很难说自己仍身处都市吧。



(扫码观看视频)



文字:见习记者 张孜怡 记者 欧阳蕾妮  
摄影:记者 杜洋域  
视频:见习记者 于洋  
版面设计:宋雨迪 赵惟杰