

尚流TATLER

BEST

RESTAURANTS

北京及上海尚选餐厅

B E I J I N G & S H A N G H A I

上海诺施广告有限公司编著



2018

由2005年起编撰

上海文化出版社

Mr & Mrs Bund- Modern Eatery by Paul Pairet



主厨独创袋蒸黑鳕鱼



主厨独创柠檬柠檬塔

光顾原因

坐落于外滩，重新装修后以浅色调为主，简单利落的线条让原本就以轻松氛围著称的餐厅更加令人心情愉悦。名厨 Paul Pairet 将对现代法餐的理解融于其中，菜单选择多样，用餐极富乐趣。

尚流推荐

菜式就好像被 Paul Pairet 打散后再重新组装一般，产生奇妙的混搭效果。法国传统菜式为架构，加上许多变化的元素，如全球性的食材、各地的料理方式、多组合的风味，是主厨想要表达的 Declension 理念，即主题变化。比如鳕鱼，香煎或袋蒸都可任选，搭配酱油汁或柠檬奶油汁也凭个人喜好，没有一种固定方式，好像创作音乐时的即兴演绎。牛肋骨就跳脱出法式料理的固有思维，低温慢煮 15 小时后刷上日式照烧酱慢烤，浓厚的酱汁封锁了肉汁，也让牛肉兼具中式和日式的咸甜感。传统的法式甜品则摒弃了不必要的花哨成分，虽有法式内核却展露现代风味的纯净。整颗甜渍柠檬填雪酪馅的柠檬塔、香浓醇厚的法式传统吐司，都给味蕾带来无与伦比的甜蜜冲击。酒单丰富，杯点选择多，服务热情专业。

💰 人均价位
RMB 800

🏠 包厢
4间

🌿 素食菜色
20款以上

🍷 开瓶费
RMB 300

🕒 营业时间
早午餐
周六与周日
11:30am-2:30pm
晚餐
5:30pm-10:30pm
宵夜
周四至周六
11pm-2am

📞 9 9 9 9

上海市中山东一路18号外滩十八号6楼
TEL: 021-6323 9898
www.mmbund.com

