

有華人的地方就有《移居上海》 Life style is an attitude!

# 移居上海 Magazine

Aug. 5th  
- Sep. 5th  
**Aug. -Sep. 2009**

2009年8月5日出刊

**vol. 「87」**

Emigrate to Shanghai

RMB¥28  
HK\$38  
US\$9.9



**PEOPLE**  
封面人物  
國民黨 台中立委  
**黃義交**

廣告熱線: 021 - 34250118

ISSN 1008-8903  
9 771008 890030 225 >



特別企劃

玩轉上海  
五星級酒店



精彩人物

海派文化孕育  
「玫瑰」和「蝴蝶」

生活精彩無限 盡在移居在線 [www.igshanghai.com](http://www.igshanghai.com)

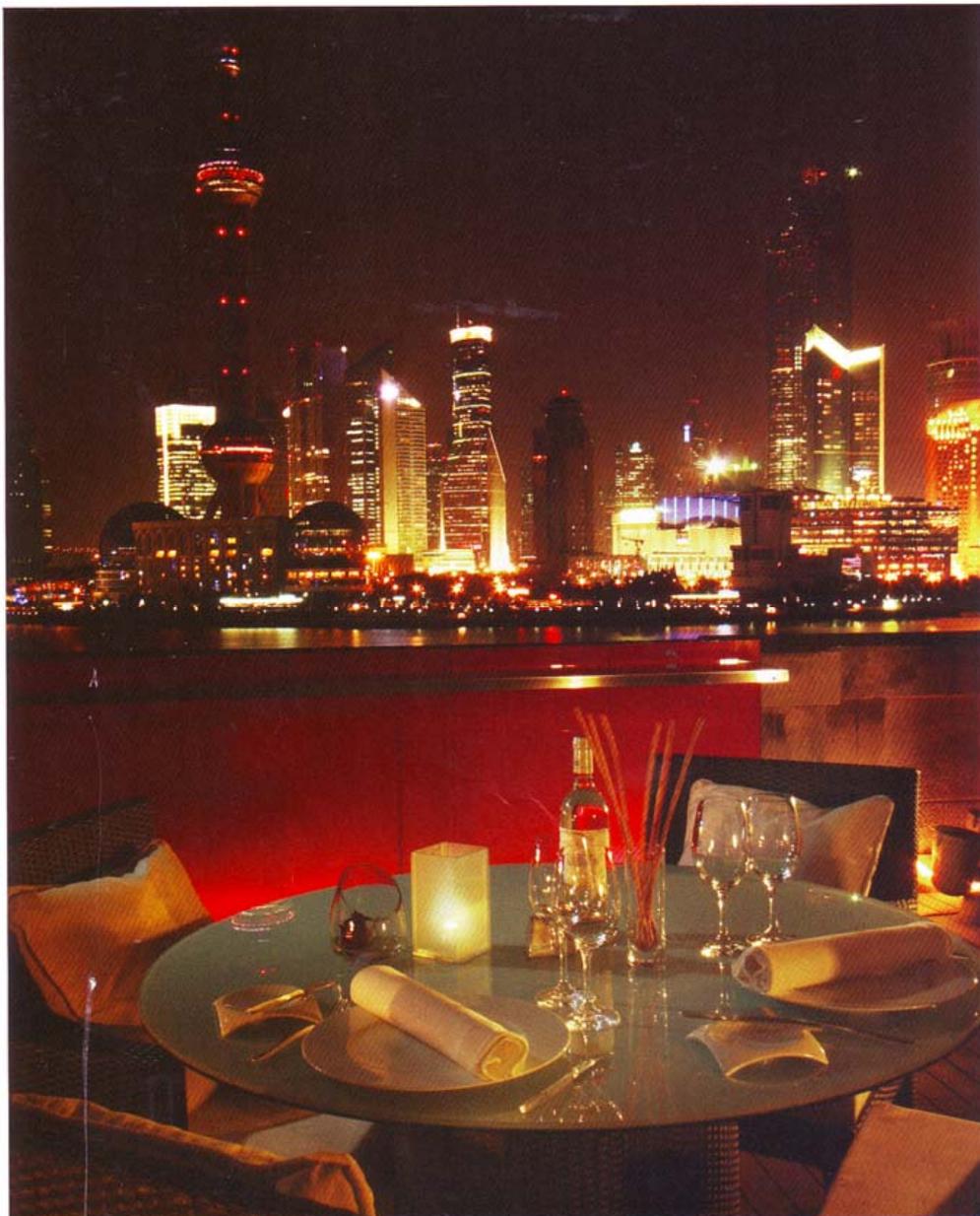


Mr & Mrs Bund

# 佳餚美酒江上風

外灘18號6樓的Mr & Mrs Bund在南北兩面各有一個戶外的觀景台，可以看見整個上海最有代表性的景色：眼皮底下是外灘萬國風情，對面是陸家嘴的摩登景象，左右分別是南北外灘，黃浦江橫跨整個視野。想象一下，坐在1923年建成的老房子

裏，看着1843年開埠至今的上海，已經是高樓鱗次櫛比，車輛川流不息，而面前的佳餚和美酒又擁有着明亮的現代感。這一刻，歷史的陳舊與現代的繁華會同時湧上心頭，江風吹過，體會一下「寵辱皆忘」的境界。



### 推薦理由：

- 西冷羅勒蕃茄清湯裝在一個別緻的長瓶中，喝之前倒進放了底料的玻璃小盅裏，這樣喝湯也算是一種樂趣了。
- 紅酒燉牛腩及牛頰肉這道主菜的選材很是考究，牛肉吃在嘴裏的質感相當完美，鮮美之餘，給人以充實的感覺。牛肉旁邊配的土豆泥也份量十足，口味非凡，感覺沒有比這更合適的搭配了。
- 香草酸奶配草莓醬上來的時候，香草酸奶的密封的，上面手寫着出品時間，因為這東西與空氣一接觸，過不了多久就會失去風味，將草莓醬倒在表面稍微攪拌一下，就能嚐到令人愉悅的味道了。



### DATA

店名：Mr & Mrs Bund  
 菜式：法式菜  
 推薦特色菜：冷羅勒蕃茄清湯75元，紅酒燉牛腩及牛頰肉150元，香草酸奶配草莓醬50元，陽光香橙撻100元  
 店址：中山東一路18號外灘18號6樓  
 電話：63239898

