

天下美味

ZEST

B刊 食物

食色性也 2009年12月号
总第35期



盲品 / 同纬度之谜
2009最后的独立品鉴
叶孝忠……老饕游记
董顺翔……最会玩火的人
梁廷斌……没有办公室的CEO

当科学家系上围裙
这里的泡菜罐头会爬坡
上海南外滩顶级景观西餐厅
大片 / 中派分子厨艺

1价2刊



主题餐厅+
TRAVEL

Mr&Mrs Bund

餐厅由主厨 Paul Paret 和 VOL Group 联手打造。Paret 素来以前卫料理名扬国际，之前曾主理过浦东香格里拉的翡翠 36 餐厅。他“法式又非法式”的独特风格，以及张扬的技术颠覆了食材结构及温度的处理，并且常常出人意料。出自他之手的料理是人们口中与笔下的话题。而 VOL 则是厉家菜、Bar Rouge 和滩外楼的背后推手。餐厅的气氛定位是轻松宜人，既非外婆式的法式家常小馆，亦非典型的外滩高档餐厅。服务生穿着牛仔裤和板鞋服务，客人离开自己的座位倒些葡萄酒互相攀谈在这里是非常正常的事情。餐厅区域大致分为 3 大块，临窗的四人座区域，餐厅中央区域的圆桌及长桌区域，以及候位时的休息区和酒吧区，还有 2 间有着旋转圆台面的包厢。餐厅色调以黑红为主，实木地板搭配着简洁的桌椅，整个餐厅的中央位置有一台 Enomatic 葡萄酒推荐机，提供可单杯点用的 32 种葡萄酒，每一种都有 3 档不同分量可选。

“菜单核心概念为“decentration”，最接近的意思是——“主题变化”。例如，你先点上一道龙腩鱼，然后再选择具体做法：

可以是原味、佐意大利芹奶油酱、佐酸豆奶油汁、佐酒醋菌菇、佐芦笋菌菇、或佐松露。或许更想点鸡肉佐酒醋菌菇，或者是虾。餐厅的理念简言之就是搭配。在选了一个主要品项之后，能从众多次要品项中选出一道与之搭配，再加上另一种装饰配菜。

Paul Paret 就是如此对解构和重构加以演绎。同时餐厅还将家庭式的分餐方式引入，每张餐桌边都有一块金属方正区域，这是餐厅专门为餐桌分餐服务所设，鼓励客人去尝试并分享不同菜式。可以这么说，他们是外滩氛围最轻松人均消费却最高的西餐厅了。

- 地址：上海市中山东一路 18 号外滩 18 号 6 楼
- 电话：021-63239898
- 人均：600 元
- 点击率最高菜品：现场调味招牌自制烟熏三文鱼 / 柑橘罐巨虎虾 / 香浓柠檬拉花
- 最受欢迎餐桌：临窗四人桌以及餐厅中央长桌
- 独家视野：临窗座位可以尽享陆家嘴美景，而南侧圆桌则可远眺浦东南侧与浦西南外滩景色

食

美食肆

December 2008



und
PAIRET



味