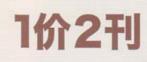


盲品/同纬度之谜 2009最后的独立 叶孝忠……老陵游 董顺翔……最会玩火的 梁廷斌··没有办公室的C

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



邮发代号: 80-911 国内统一刊号: CN11-5872/TS 国际标准刊号: ISSN1671-8542

WWW.ZESTMAG.CN

主题餐厅* TRAVEL

Mr&MrsBunc

餐厅由主题PaulParet 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 表,出自他之手的料理是人们 口中和笔下的话题。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。餐厅色湖以黑红为主, 实木地板搭配着简洁的桌椅, 整个餐厅的中央位置有一台 Encmatic 葡萄酒鲜饮机, 提供 可单标点用的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"declension", 最接近的意思是——"主题 变化"。例如,你先点上一道龙 脚鱼,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 种裝饰配菜。

TOREN BLA (REPORT PARA

PaJ 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人,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--63239698
- 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/香浓柠檬挞
- 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

