

JUL 2009

MIRROR

美容志

[全新]

VOLUM'EXPRESS® HYPERCURL

CAT EYES

瞬盈翘密睫毛膏
魅惑猫眼版

5X 狂野浓密
拒绝纠结!



上海创望广告DM 写字楼女性专属读物
沪工商广登印字31020050004号

MAYBE L LINE
NEW YORK

也许是外滩万国博物馆的老建筑格局，餐厅的楼层空间很高，整体以大方的红黑色调为主，非常大气。虽然置身于上海最豪华的餐厅内，但你在Mr&Mrs Bund用餐一点也不用担心拘束。身为巴黎先锋派厨师的Paul Pairet原本为Jade36信誉招牌，大胆解构重组各种食材乃他情之所衷，来到Mr&Mrs Bund后更是将fusion玩到极致。所以拥有一颗玩心的厨师，他的餐厅一定不会是令人感到严肃拘谨的。配合他的“玩味”精神，服务小生也都换上衬衣马甲+荧光绿色的领带，搭配牛仔裤波鞋，和食物理念一样前卫混搭。在这里无需传统的上菜顺序，也没有繁复苛求的用餐准则，食物上桌后大家都参与分享，就像任何一个家庭用餐一般随意，当然最重要的还是不容错过的顶级美味！

先来说芦笋。云南大芦笋被餐巾盖住后清蒸，食用时沾黄油酱。餐巾保持了芦笋的水分，带有柠檬和香草清香的黄油酱又给芦笋抹了层油，整道菜就像是让芦笋做了个SPA，入口滋润，爽滑到心。

红酒烩牛脸颊肉，看似朴拙其实一点也不简单。原来每个厨师都有自己的烹饪习惯，有的喜欢用橄榄油，有的喜欢用黄油，而这道炖出来的牛肉，用的是粗壮的牛骨髓里最精华的骨髓油脂，配上营养的土豆，胡萝卜和一些纯天然的香料，不加任何盐和味精，原汁原味高压锅清炖，待到开锅时浓香四溢，连平凡的配菜都跟着升华了。

当然谁都逃不过甜品的诱惑。吃过各式各样花式的酸奶，看到给酸奶标上deadline也算头一回。为了保证最佳的口感，厨师会建议你在新鲜制作后的半小时内及时享用，还贴心地帮你计算好了时间写在杯塞上。不过相信女孩子更会喜欢接下来隆重登场的橙子。“吃橙子不吐橙子皮”，你不相信吗？如果告诉你这个看上去和普通橙子外貌无异的甜品，其实从里到外都可以吃，似乎还有些无从下手。其实橙子早已塞满了奶油、冰激凌、橙肉和橙味cheese，而橙皮也经过腌制变成了陈皮，包裹着浓郁的橙香互相牵引蠕动。面对如此花费心思的甜品，再豪放的女生也不得不低头扮起矜持来。吞一口法国的空气，再舀一勺外滩的风光，把你的心意也满满地交给他吧。

MIRROR'S 小生KAME

执行: Yvonne 拍摄: 方皓

美食乐线 第五回

这就像是一次回家般的旅行，只不过把法国搬进了外滩18号。当听到Mr&Mrs Bund这样一个特别的餐厅名，顿时让我幻想到欧洲喜剧片里，欢乐的男女受到主人邀请，盛装出席家庭宴会的热闹场景。来到餐厅门口，并没有见到预计中恭候在旁的服务生，隐藏在红绿撞色大门间的门铃告诉我，这将会是次非常有意思的美食之旅。

今年七夕，在这么有feel的地方向女友求婚如何？大家给我点力量吧！



Mr&Mrs Bund家庭式餐厅 开启外滩的法国时光 聚在一起吃喝最幸福



Mr&Mrs Bund

地址: 黄浦区中山东一路18号
外滩18号6楼(南京东路口)
电话: 021-63239898



图1: 盖了毛巾清蒸出来的芦笋，像给芦笋做了个SPA。图2: 传说中整个都能吃掉的大橙子，不翻个身还真看不出究竟。图3: 定时定制的酸奶，比任何人都讲效率。图4: 一大锅牛脸颊肉用高压锅清炖，营养都在汤水里。