

我的私房日記

MY SECRET DIARY



下次去上海， 要識唸他們的名字。

外灘名廚閘巷弄

Lex Hauser

@the purple onion



Casual dining

新浪潮

Paul Pairet

@Mr & Mrs Bund



另一個「系出名門」的，是Paul Pairet。他的名聲，比Lex Hauser更要響亮——香格里拉西餐廳Jade 36的開關功臣，主打的前衛料理，天馬行空，有姿勢有實際，既為餐廳省靚招牌贏盡口碑，個人亦換來無限掌聲，得獎無數。

未來是 casual dining 的 世界



侍應在裏充滿年輕活力，服務亦無懈可擊。



餐廳重新裝修，對外就是黃浦江。

累積了一定人氣，Paul早前自立門戶開了Mr & Mrs Bund，不少香格里拉的舊客都認標跟隨，要繼續吃他的手藝。

是英雄所見略同吧，Paul與Lex都預示了上海的未來飲食趨勢：casual dining取代fine dining。所以，即使黃浦江夜景同樣盡收眼底，Mr & Mrs Bund的精調明顯沒有Jade 36的高不可攀，浮誇的水晶燈飾不見了，取而代之是可燃玩味的傢俬裝置（甚至特別訂製的遊戲機！）；侍應的裝束，都是白恤衫黑西褲加Converse，少了拘束，多了一份輕鬆隨意。

來自法國的Paul，天生愛玩又愛自由，當年甘願放低高薪厚職，就是喜歡自己話事。環境講求隨意，菜式也追求多元化。譬如牛扒，客人可選擇煎/烤/燒，醬汁

配單亦可自行配搭，所以這裏的變牌，真數都比別人多！

好玩招牌菜

整體菜式少了Jade 36時期的前衛大膽，風格轉向踏實。但Paul在Jade 36的signature dish，都一一帶了過來。例如吞拿魚醬麵包和檸檬批，上海友人就千叮萬囑一定要試。



變幻無常傳統的吞拿魚醬，一改吞拿魚不能上大眾之堅的傳統做法。



燈飾只以一直玻璃吊燈，貴麗卻似更加看膩。

巴黎熱情果醬 (\$98)
新鮮芒果以芒果醬
融有熱情果打成的清
甜醬汁，酸酸甜甜，
開胃又消暑。



醬烤牛肋排 (\$458, 二人份)
FP的代表菜式之一，先以低溫煮12小時，
再以濃縮醬汁塗在牛肋排上，反覆燒上幾
次，清香入味，肉質不會乾硬，美味！

餐廳得獎無數，去
年更獲《Shanghai
Tatler》選為上海
年度最佳餐廳。

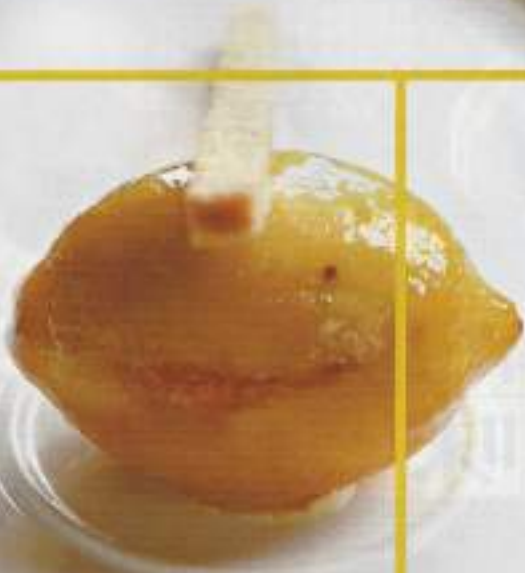


吞拿魚醬以罐頭盛裝上船，製造幽默。實質當然不是罐頭食物，而是用吞拿魚塊煮後攪成蓉再冷凍成醬，吃一口，質感輕如泡沫，卻魚味無窮。據說當中融解半點分子化，只憑每個工序時間上的準確拿捏。就如Paul所說，食材不在乎貴賤，只在於做法能否變出魔術來。另一味招牌菜醬烤牛肋排，原條牛肋排先以低溫煮上12小時，煮好後切成小件，再塗上秘製醬汁，反覆燒上四五次至完全入味，牛肋排表面微脆，集香又惹味，肉不乾不乾，十分出色。

我喜歡煮食和創作，透過不同的演繹方法，經典菜式也可帶來新意。同樣地，食材也無分貴賤，總之，飲食的可能性，是無限大的。

Paul Pairet

檸檬批 (\$120)
與相輔相成，但背後所花的準備時間，超過三天以上。



Paul Pairet大情大性，也充滿童心，從這個特別訂製的食鬼節蛋糕，可見一斑。

至於那個非常創新的檸檬批，更是我的最愛。待端上來，看不出有何特別，輕輕一咬，不得了——原來檸檬先掏空了果肉，接著的做法就是十級燒密，只知道整個檸檬外皮以糖漿煮72小時至幾近透明，最後填入用果肉打成的檸檬雪葩和忌廉等。像冰糖葫蘆般的外皮極極鬆軟，裏面的餡料冰凍酸甜，是一個開胃甜品！很讚！

黑松露Moussiere (\$120)
這道菜參考了法式moussiere的做法，即食材準備好後用奶油餡，而今次的主角，則用上黑松露。



Mr & Mrs Bund // 地址 / 中山東一路18號6樓
// 電話 / (86) 021-6323-8898 // 網址 / www.mrmbund.com // 營業時間 / 星期一至五 11:30am-2:30pm; 星期六至日 8:30pm-10:30pm; 星期二至六 10:30am-4am // 人均消費 // \$550 // 地鐵站 / 南京東路站

