

C 城事 | METRO
总第215期
2010年2月5日 出版

菁英画报 ARTISTS

阅 提 升 境 界

阳春白雪 趾尖舞动

Dance with ArtDeco

建筑与舞蹈，看似毫无关联的两样事物，却又经常被艺术家们融会贯通，相互比较。在坚硬的大理石上，用脚尖勾勒出美妙的弧线，流动的舞步和凝固的建筑，在此刻契合得刚刚好。

MARS | 文 英泽 | 摄 范晓枫 孙真逸 李萍萍 吴虎生 | 模特

Mr & Mrs Bund

同是在外滩附近，这里的地理优势要比“兰”明显得多，很多的情人愿意选择这里用餐，正是因为美食加美景的双重利器，才更能打动美丽的劳心。

外滩18号早已是上海的地标之地，要不是最近门口市政建设，此处的景色堪称无可挑剔，随着世博会的临近，外滩的改建也逐渐进入尾声，送走了漫天尘埃，一切都将还原过去的优雅。走进位于6楼的Mr&Mrs Bund，感觉像是豪宅中的一间闺房，很是精致。

翻开菜单，各式精美的菜肴足以让你眼花缭乱，难以抉择。不忙，先来上一碗热呼呼的香草玉米汤吧，浓浓的玉米汤加上柠檬草的甘甜，顿时消弭了身上的寒意。然后再来一盆独具风味的自制乡村肉派，或是咬上几口来自法国的特大清芦笋，清淡爽口，皆是开胃小菜的不错选择。

小菜过后，主菜隆重登场了。Mr&Mrs Bund提供了丰富的主菜种类。无论是亚洲风味的扇贝、金枪鱼佐意式香醋汁，还是羊肉伊斯坦布尔烧烤和牛肉佐伯纳西酱，仅仅坐在Mr&Mrs Bund这张小小的餐桌前，你就能尽情享受来自世界各地的风味美食。特别值得一提的是主厨Paul Pairet，他是一位美食平等主义者，以他独到的眼光，复杂前

卫的技巧，精心打造了两款创意美食料理——“袋蒸黑鳕鱼”以及“照烧长小排”。前者将黑鳕鱼放入防火袋中用文火蒸，既保持了鳕鱼肉特有的嫩滑口感，又不失鱼味的鲜美，佐以粤式酱汁，更添一份香浓。而后者选取了上好的小排部分，用照烧酱和橙汁酱共同烹调入味。小排松嫩有嚼劲，酸酸甜甜中附带甜橙的清香，堪称色香味的完美组合。

情人节当天Mr&Mrs Bund为情人人们准备了丰富的两人套餐，价格在60-1500元之间，大家可以根据自己的经济能力选择合适套餐，最便宜的600元2人的套餐做得也相当精致，大力推荐哦。

► 店主推荐：

情人节套餐：600元—1500元

地址：中山路一路18号6楼

电话：021-63239888

停车指示：这里吃饭停车都是免费，外滩18号有专人泊车，记得提车提前通知楼下，一般需要等10分钟以上，天冷等候时间长了冻着了女伴就不完美了。

