# LUXE DINING

2011

# SHANGHAI'S BEST RESTAURANTS

# 上海最佳餐厅

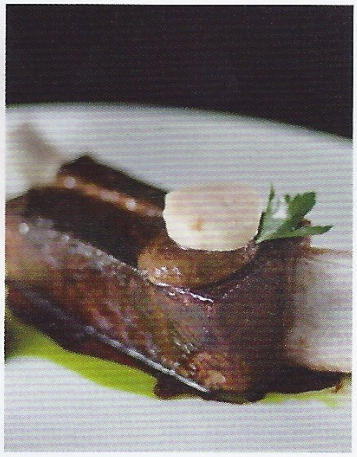
a SHANGHAI TATLER publication

澳门新口岸店　澳门友谊大马路星际酒店6层　电话：00853-8290 8638

上海人民出版社

# MR. & MRS. BUND-MODERN EATERY BY PAUL PAIRET

9 9 9 9



**环境：** 昔日渣打银行的大楼，优雅而浪漫的餐厅，挑高的用餐空间被合理地分成几个风格迥异的用餐区。复古吊灯以现代材质呈现，红沙发、黑餐桌给用餐客人强烈的视觉冲击。刀叉、汤匙并非在你左右，而是与筷子一起放在黑色木盒中。

**食物：** 餐厅的菜单像是一本图文并茂的大画册，分类清晰明了。餐前小食金枪鱼慕斯配面包薄片就先声夺人：香滑的金枪鱼慕丝酱随着面包薄片入口那刻，一种细腻的质感行云流水般在舌上融化。前菜选择多多，来自日本雄本蚝、美国蚝等点击率很高，口味则分原味与厨师推荐两种，均值得尝试。另外，西班牙伊比利亚风干火腿和芝麻叶色拉、酱油、松露及巴黎菌菇、帕尔马干酪片也是不错的前菜选择。主菜的选择更加丰富，除了主厨独创的“柑橘罐蒸”巨虎虾、波士顿龙虾外，烙烤牛蛙腿也是不容错过的美味：蒜味荷兰芹酱和淡味土豆泥的加盟使其味道更加鲜香馥郁。收官甜品从来都是这里的重头戏：无论是法式巧克力雪糕、白雪夫人或者多层草莓软蛋糕都会给美妙的一餐画上一个完美的休止符。

**精选菜式：**

> 炭烤冷鸡胸肉配蒜泥蛋黄酱
> 清淡鸭肝慕丝
> 自制乡村肉配什锦色拉
> 黑鳕鱼
> 长小排传统法国红酒汁
> 自制浓香草酸奶

**酒类：** 有250余款葡萄酒，品种繁多。每个餐桌前有张酒卡，客人可用此卡到自动饮酒机前先品尝。

**服务：** 每上一道菜，服务生都轻声细气地将主料、配料、烹饪过程不厌其烦地介绍一遍，并推荐你用何种酒佐餐。当要上主食前，还会征询你是立刻上，或呆会儿再上，给客人一个消化食物的过程，服务非常到位又不矫柔做作。

**地址：** 上海中山东一路18号6楼（外滩18号）
**电话：** 021-63239898

**订位：** 最好预订
**衣着：** 整齐服饰／便装
**午膳供应时间：** 中午11:30—下午14:00（周一至周五）
**晚膳供应时间：** 下午18:30—晚上22:30（周日至周一）
下午18:30—凌晨04:00（周二至周六）
**网址：** www.mmbund.com

**素食菜色：** 10款以上
**非吸烟区：** 有
**泊车服务：** 有
**信用卡：** AE、MC、V
**开业年份：** 2009年
**人均价位：** 600 RMB