

知味者更懂生活!

天下美食

ZEST

闲品成都



2012年第7期
总66期

邮发代号
80-911
国内统一刊号
CN11-5872/TS
国际标准刊号
ISSN1671-8542
定价: RMB20

ISSN 1671-8542



9 771671 854070

至味盐帮

左岸巴黎

惊叹绿夏



吃夜宵，吹江风

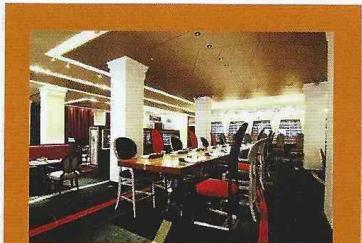
自从外滩 18 号的名店 Mr & Mrs Bund 开始经营夜宵后，这幢上海夜生活的地标性建筑在晚上就多了一个亮点。或许最初 Mr & Mrs Bund 开始经营夜宵，是为在楼上酒吧喝酒到深夜的客人们服务，但是既然在晚上也能吃到如此高档的食物，为什么不让自己肠胃舒舒服服一回呢？于是其他地方的客人纷纷涌来，这可就辛苦了餐厅的厨师，每天晚上都要伺候客人们到深夜。

以前的上海人，在外滩的情人墙边相互搂着看看风景吹吹江风，就已经是件很浪漫的事情了。后来营造浪漫的价格越来越高，坐在外滩边的高档餐厅里面，隔着玻璃看风景，吃着上千元一餐的美味，才能算是浪漫。不过现在看来，能在这样的地方吃上一顿夜宵，看着对面陆家嘴的灯光一点点暗下去，吃完夜宵再去外面的露台上站一会儿，这才是最新潮的浪漫——你看，现在浪漫不仅需要金钱，还需要特定的时间。

深夜在 Mr & Mrs Bund 可以感受一

下这种浪漫，带着法国风味的菜肴更能为你们添加一些绚丽的色彩。菜肴的出品宛若一件件艺术品，是主厨 Paul Pairet 的杰出之作，极尽想象力和高要求，甚至带着属于自己的一丝固执。自制特浓香草酸奶佐草莓酱被一层薄薄的半透明纸封住，上面手写了最佳的食用时间，在此时间之后食用，就失去了最好的风味。牛肉蔬菜火罐烧和红酒烩牛肉是法国人对牛肉菜肴的独有诠释，用最好的食材，最特殊的烹饪，做出最让人惊讶的口感，这是法国人的理念。

Mr & Mrs Bund 在夜宵的时间段里，准备一份相对比较薄的菜单，精选了一些菜肴让客人选择。这是一个比较人性化的做法，既帮自己的厨房省了力，也不至于让客人们大半夜还要眯着眼逐页研究那份冗长的菜单，要知道，Mr & Mrs Bund 的正式菜单可不是普通的长篇。另外，还有一份专门的夜宵套餐，连点菜的步骤也帮客人省去了，实在是方便。



Mr & Mrs Bund

奶油焗土豆佐意式生火腿、松露、布里芝士、香草玉米浓汤、牛肉蔬菜火罐烧、红酒烩牛肉、自制特浓香草酸奶佐草莓酱

地址：上海市中山东一路 18 号外滩 18 号 6 楼
电话：021-6323 9898
人均：600 元

1. 海鲜冬阴功汤
2. 青咖喱鸡
3. 芒果沙拉
4. 红酒烩牛肉
5. 牛肉蔬菜火罐烧

