

ORANGE橘子

潮流 购物

潮流购物·聪明消费
2009 JULY 七月号

超值价¥10



9 771002 687001

国内统一连续出版物号: CN13-1370/F
国际标准连续出版物号: ISSN1673-4041

败犬美肤经

4大妙招

成就细节美人

显微镜下

毛孔也要小一号

遮瑕·控油·持久

夏日底妆全盘解析

shu uemura
打造明星透感裸妆

爱沙滩更迷靓衫

不做拜金女

学大牌衣装

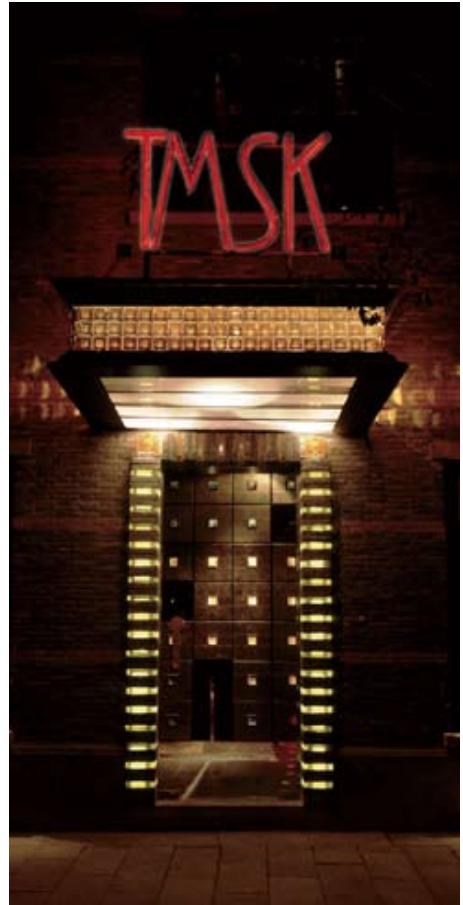
做经济型沙滩宝贝

海滩宣言

LOVELY BEACH

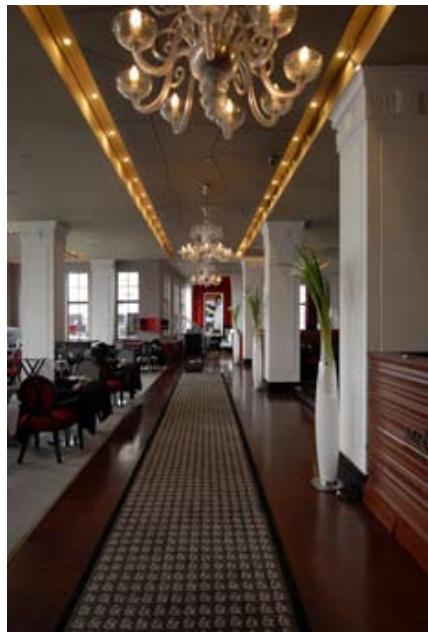
夏日美食地图 ——和美食谈一场恋爱！

在这个城里生活，最大的好处恐怕就是无所不有的便利，无论想吃什么，立刻就能满足愿望，只有你想不到，没有在这个城市找不到的，不出国门，就能尽享各地美食，实在是很幸福的一件事情。编辑/KiKi 摄影/刘旗



和隽永绚烂的春比起来，炎炎之夏总是将美丽的阳光普照得略微过头了些，肌肤每一寸的灼热感并没有让人不快，只是偏淡的味蕾被这夏日晒得慵懒而没了一丝活跃，那可是12万分的可惜啊！不如先来杯Margarita提提神吧！还视卡路里为天敌吗？为追求纤细的身材，那就尝尝低卡的金枪鱼寿司吧！又或者是彬彬有礼的侍者呈现的精选小牛排配以薄松露，一众珍贵的食材演奏出动人的法式香颂。这一夏，注定是味蕾的解放，誓与美食谈一场恋爱！





1. 红黑的沙发，白色的宽大立柱，别致的穿衣镜，令餐厅充满空间感。
2. 复古的水晶吊灯尽显法式fusion餐厅的奢华。

Mr & Mrs Bund

尽享纯正法式大餐

外滩这个雍容之地，注定是培育万国美食的温室，法兰西大厨Paul Pairet游历全球，誓将法兰西的浪漫优雅在外滩18号这个沿江的地标建筑内绝佳树立。

眺望浦江景色，一时让人难辨依靠的窗外是黄浦江畔抑或是塞纳河边，连吹进来的风都被蒙上了轻柔的薄纱，一道道艺术品般的菜肴被穿着白衬衣、修身马甲、绿色领带搭配牛仔裤帆布鞋的服务生端到了面前，mix & match的着装风格丝毫没有掩盖细致专业的服务。当红酒烩牛肉在口中化开，夏夜的法式香颂正式缓缓传来，随食客心情而变的“declension”式菜单，让你可以先点上一道龙虾鱼。然后再选择其做法：可以是原味、佐意大利芹奶油酱、佐酸豆奶油汁、佐酒醋菌菇、佐芦笋菌菇或佐松露。每位饕餮食客在这里都不由得不充满期待，难以想象鲜嫩龙虾竟能和三文鱼搭配得如此亲密，就连辅料的土豆泥也含情脉脉地撩出如此细腻的情愫，犹如恋爱般的感觉环绕整个夏天，给味蕾穿上黑色天鹅绒的舞鞋，跳跃吧！



主厨推荐

“法国菜十分讲究调味，很注重食物的搭配以及回味的余香。”



奶油焗土豆 ￥90

这道菜土豆似乎不是重点，佐意式生火腿，松露及布里芝士，地道的法国乡村风味。



主厨独创长小排铁板烧 ￥280

法国人很讲究调味的酱汁，这道铁板烧配合橙汁酱，蒜酱，味道很法国。



Mr & Mrs Bund

中山东一路18号6F

021-63239898

18:30p.m-4:00a.m(周一、周日18:30p.m-22:00p.m)

¥ 500 (人均消费)