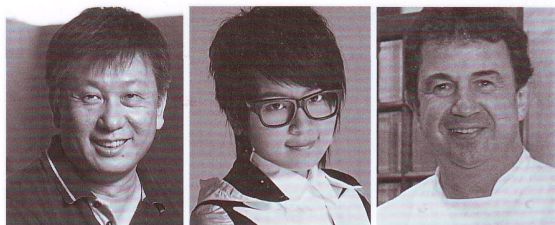


动感 橄榄餐厅评论

restaurant review

2009.11

孙甘露：生活乐在改变与尝试
周笔畅：美食定要和家人朋友分享
Martin Berasategui：保持食物的原汁原味



青岛 + 宁波

海鲜双食记

11种海鲜食材
14道海鲜佳肴
30家当地人气餐厅

京沪十佳法餐厅

阳澄湖吃蟹的
正确路线



零售价¥30 2009年总第33期



国内统一刊号 CN11-5299/G0
国际标准刊号 ISSN 1672-9269



珍饈佳宴 天然成双
Perfect by nature for fine dining experience

法餐厅新星

上海 Mr & Mrs Bund

文 | 黑黑

VOL Group 和 Paul Pairet 联手打造的 Mr & Mrs Bund, 轻松的个人定制化法餐让这里成了法餐厅新星。

Paul Pairet 曾在浦东香格里拉的翡翠 36 餐厅主理高级料理, 并因此获得了极度前卫的国际声誉。如今他又准备在历史建筑外滩 18 号中留下含蓄的法式印记。宽敞醒目的餐厅内摆放着一张公用大餐桌, 气氛闲适, 以低调的时尚优雅打破了高级餐厅的刻板印象。

不过, 戏剧性的烹饪料理被留在了浦东, 在 Mr & Mrs Bund, Pairet 为食客献上的是单纯的大众流行的国际美食, 尤其适合众人分享。它提倡家庭式分享理念, 并且重新定义了现代用餐风尚, 更为自主的选酒服务包含 32 种可按不同分量单杯点用的葡萄酒, 而且营业时间也是出奇得晚, 直到凌晨四点也都提供餐点。

Paul Pairet 崇尚美食平等主义。无论是早前在翡翠 36 餐厅将罐装沙丁鱼变身为复杂前卫的高级料理, 还是如今在 Mr & Mrs Bund 用复杂前卫的技巧打造最单纯的法式及世界美食, 他都丝毫不带成见、不偏不倚地投身其中。

餐厅也同样如此, Mr & Mrs Bund 摒弃了门第之见, 各种大众流行的世界美食都能在这里找到, 但呈现出来的则绝对是现代化的, 摩登的。在玻璃罐子里的虾, 大块上桌的牛排, 演绎着各种各样的美食风情, 在 Mr & Mrs Bund, 你可以选择食材, 也可以选择烹饪方法, 完全地 up to you。

Mr & Mrs Bund

地址: 上海市黄浦区中山东一路外滩 18 号 6 楼。人均: 500-1000 元。营业时间: 周二至周六 18:30-04:00, 周日及周一 18:30-22:30。交通: 地铁二号线等。停车: 就餐免费停车。客容量: 110 人。包房数: 1 个。推荐菜单: Long Short Rib, Jumbo Shrimp, Pate De Campagne。



Paul Pairet
Mr & Mrs Bund 餐厅主厨



配餐推荐

波多含气天然矿泉水口感自然、清新, 持久而细腻的气泡带来爽口感觉。

