

THE SPIRIT OF HUCH SOCIETY

HUCH SOCIETY

SHANGHAI

方同贺
Celebrate
with Eight



非卖品

人民币20元



86



Mr and Mrs Bund

2009年4月8日，外滩18号六楼，由主厨Paul Pairet和VOL Group联手打造的Mr & Mrs Bund正式亮相。Pairet以前卫料理名扬国际，之前曾主理过浦东香格里拉的翡翠36餐厅。在Mr & Mrs Bund，重心放在了比概念性高端餐饮和地标性夜场更难企及的目标之上：单纯。没有不必要的花哨成分。尽管餐厅位于一栋历史性建筑之内，餐厅气氛却轻松宜人。它有着绝佳的外滩位置，但环境含蓄优雅，毫不浮夸。Paul将其精练才华转向了大众流行美食——法式内核，国际化外观——以家庭式的上菜方式在现代餐桌上为您全新呈现。

Paul Pairet

Paul Pairet 是近年在中国最具人气的世界级名厨之一，作为为数不多的先锋派厨师，早在执掌翡翠36 餐厅的时候，就以奇特的分子美食博得无数赞誉和奖项。今年暮春，Paul 又执掌了 Mr and Mrs Bund 的厨房大印。随性不羁的个性依旧未改，依然孜孜以求地尽情实验天地间一切能吃的食材，并不断给新老食客带来惊喜。



陆唯

David Laris 多年前在悉尼开始了自己成功的厨艺生涯，周游世界后，他于1993年来到澳门，开始了他与亚洲不解的美食之缘。从此他那极富创意的“新世界厨艺”美食风靡了亚洲，以他名字命名的陆唯轩早已是上海极富盛名的餐厅之一，并屡屡获得美食评论家的赞誉和认可。Laris 近几年不停地在餐饮领域开疆拓土，创立了巧克力品牌 Chocolate Room, Café Slice 以及 The Fat Olive。此外，他还特意为芭比推出了“Barbie loves Chocolate by David Laris”顶级巧克力系列。