

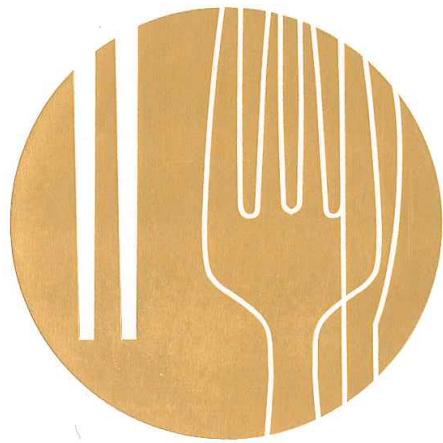
尚流TATLER

# BEST RESTAURANTS

## 北京及上海最佳餐厅

B E I J I N G & S H A N G H A I

上海诺施广告有限公司编著



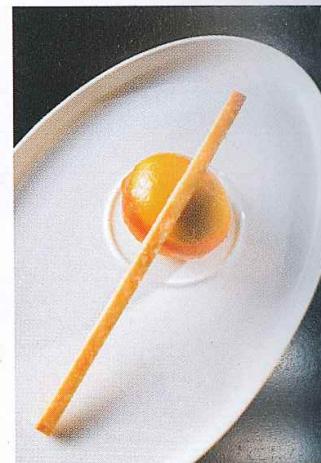
2019

由2005年起编著

# Mr & Mrs Bund



主厨独创袋蒸黑鳕鱼



主厨独创柠檬挞

## 光顾原因

名厨 Paul Pairet 将他对现代法餐的理解融于其中，阅读菜单即是非常有趣的过程，世界范围内经典料理风味都有所呈现，客人根据自己的喜好为主食材搭配配料及做法，乐趣无穷。

## 尚流推荐

法国传统菜式为架构，加上许多变化的元素如全球性的食材、各地的料理方式、多组合的风味，是主厨想要表达的 Declension 理念，即“主题变化”，人人都能找到自己喜欢的料理，并且分量十足，适合家人朋友一起分享。比如鳕鱼，香煎或袋蒸都可任选，搭配酱油汁或柠檬奶油汁也凭个人喜好，没有一种固定方式，好像创作音乐时的即兴演绎。牛肋骨就跳脱出法式料理的固有思维，低温慢煮 15 小时后刷上日式照烧酱慢烤，浓厚的酱汁封锁了肉汁，也让牛肉兼具中式和日式的咸甜感。传统的法式甜品兼具法式内核和现代派的纯净，给味蕾带来无以伦比的甜蜜冲击。值得一提的是葡萄酒恣意的品饮方式，32 种可单杯点用的佳酿，让这种即兴的美食乐章具有更全面的演绎和享受。

## 人均价位

¥800

## 包厢

无

## 素食菜色

20款以上

## 开瓶费

¥100每瓶

## 营业时间

早午餐

周六与周日

11:30am-2:30pm

晚餐

5:30pm-10:30pm

宵夜

周四至周六

11:00pm-2:00am



上海市中山一路18号外滩十八号6楼  
TEL: 021-6323 9898