

## *Mr & Mrs Bund*

在风云变幻的上海滩，一家法餐如果能屹立不倒十年，就已经可以称得上传奇，加上不变的稳定风格，让 **Mr & Mrs Bund** 已经成为外滩不可替代的传奇餐厅。



相比之下，Mr & Mrs Bund简直是Ultraviolet的相反面，精致优雅，充满正式而摩登的情调。

餐厅整体延续了Paul Pairet一贯以来稳扎稳打的特色，开业近十年口碑只增不减，从菜品到餐厅装潢，再到服务态度都非常优秀。



芝士舒芙蕾，一大块软乎乎飘着香的舒芙蕾端上桌，光从视觉上就足够令人愉悦。朴素的外表，似乎让人不敢相信这就是Paul Pairet为自己复古优雅的餐厅所打造的餐后甜品。没错，这并不是它的终极形态，想要吃到这一份舒芙蕾，还需要“额外加工”。

提到Mr & Mrs Bund就一定避不开法国人**Paul Pariet**。他在上海的餐饮经历也堪称传奇。

Paul Pariet在上海最出名的餐厅是先锋法餐Ultraviolet，它是上海唯一一家米其林三星。





用尖刀将舒芙蕾表面划开十字口，将芝士奶油灌入绵软的蛋糕体，最后用酒燎过外表。如此一来，舒芙蕾有了焦脆的外壳，增加了口感层次，更多了一份新鲜出炉的焗烤芝士。



Paul Pairet的菜品一向带着浓厚的当代气息，极高的水准与绝不沉闷的创意并存，在Mr & Mrs Bund的菜单里，法餐里的招牌菜式经过重新演绎为食客带来连连惊喜，与摩登的用餐环境相得益彰，虽是高级法餐，却吃的随意舒适。

