

CHINA
Noblesse 12

DECEMBER 2020

期

LEADER OF
A PREMIER LIFESTYLE

CHINA

Noblesse
至品生活



Roma
LA NUOVA DOLCE VITA



2020年12月刊 定价 ¥80 广告
邮发代号: 26-168

12

至品生活

NEW TASTE · 新口味

Where's New

推荐各地新近开业的高端热门餐厅, 介绍令人食指大动的招牌菜肴, 邀你领略最新潮、独特的美食体验。

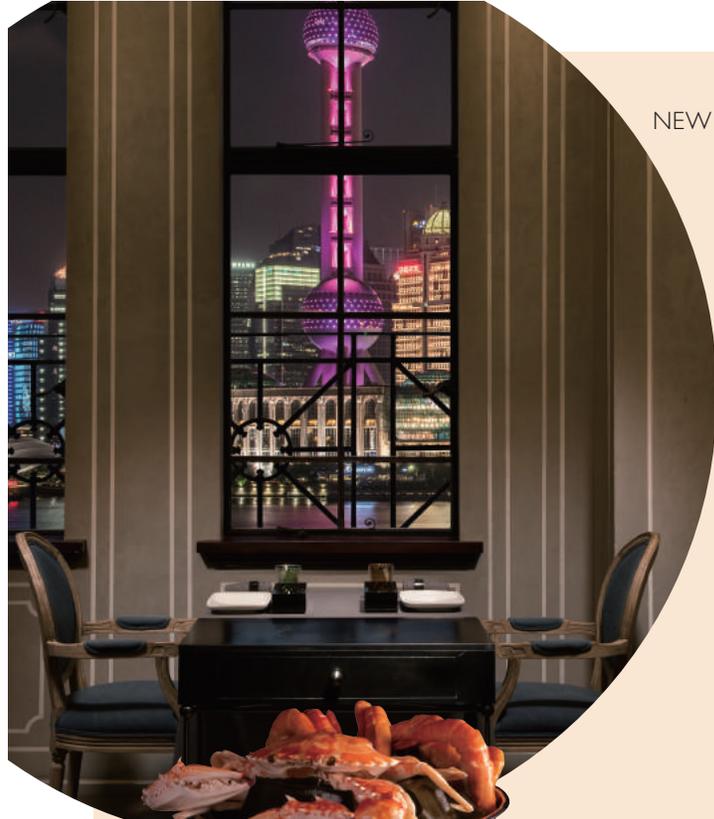
撰文: Apple Xu, Selina Su, C.H. 编辑: 苏欣

友人的不同需求, 适合4人以上分享, 享受食物之余还能收获特别的用餐体验。**环境:** 此次餐厅还重新调整了酒吧区域, 也将更多桌边服务融入整体的用餐环境里。在这里, 你可以欣赏外滩美景, 你可以和友人轻松相聚, 你也可以收获法国老牌传奇餐馆、纽约牛排馆和伦敦烧烤餐厅如出一辙的体验, 热闹分享的活泼氛围让Mr&Mrs Bund的经典永葆流行。

ADD 上海中山东一路18号6楼

HOURS 晚餐周二至周日17:30-22:00, 早午餐周五至周日11:30-14:30

INQUIRY 021-6323-9898



食材华丽的海鲜塔是老牌法餐的代表

Mr&Mrs Bund

特色: 开业十几年来一直为人所津津乐道的法式餐厅 Mr&Mrs Bund 近日迎来重要的改装换新, 主厨 Paul Pairet 在重新思考了对于餐厅个性及质感的表达之后, 在家庭式服务风格和摩登用餐环境的特色基础上, 融入了个人来源于法国老牌传奇餐馆、纽约牛排馆和伦敦烧烤餐厅的新鲜灵感, 从餐厅区域设计到整个菜单都进行了创意升级。**菜肴:** 与以往直接入座开始点餐不同, 升级后的餐厅拥有了一个引人瞩目的海鲜吧区域, 你可以在这里先喝一杯香槟, 搭配经典的沙丁鱼罐头, 再享用全新登场的包括生蚝、各种贝类、大虾在内的华丽海鲜塔。海鲜塔是各个法国老牌传奇餐馆的代名词之一, 为了更好地诠释, 餐厅打造了4个水族箱来展示鲜活海产, 以及一个展示吧台, 所有的准备过程都在食客眼底。你还可以在增添了许多选择的烧烤菜单上找到自己的所爱, 无论是生猛海鲜, 还是丰富的牛肉, 或者“海陆大餐”式的组合, 都在上桌时呈现出食材原有的独特风味。尤为推荐“世界的主人”和“银河系的绝地武士”这两个海鲜塔, 包括龙虾在内的丰盛海鲜与肉类的搭配足够满足一席



烤鸡很受欢迎



巧克力舒芙蕾



桌边牛排切分服务



永葆流行的经典法餐