

# ELLE 世界时装之苑

SEPTEMBER 2009 九月号

秋冬有型  
从肩开始

艾玛·沃森  
麻瓜变凤凰

## 980<sup>+</sup>

### 本季必备

法式优雅 悬垂浪漫  
实穿中性 热款鞋包  
新妆趋势

年轻肌肤  
“老”问题

BEAUTY STAR

滋润眼霜  
排行榜

## 新偶像来袭

## NEW ICON

ISSN 1006-1169



9 771006 116095

本刊由上海译文出版社与法国桦榭菲力柏奕出版社版权合作

邮发代号：4-525 定价：人民币20元整 港币30元整





上海  
SHANGHAI

## 法餐新理念

提起法餐厅你想到什么？19世纪的小洋房，巴洛克风格的装饰和水晶吊灯？红酒、鹅肝、蜗牛和乳酪？还是窄小的餐桌前盛装打扮、轻声细语、矜持地品味着小份美食的高雅食客？Mr&Mrs Bund餐厅的主厨，曾经掌勺翡翠36的Paul Pairet大概会告诉你：法餐也可以不用这样吃。就像罐装沙丁鱼和可口可乐都可以被用作高级料理的食材，享用法餐的体验同样可以很“后现代”。

这家位于外滩18号的餐厅，从外观到内涵可以说都是对法餐的一种全新的尝试。推开那扇红绿配的大门，映入眼帘的不是金碧辉煌的装饰，而是黑灰红三色构成的现代、利落的空间，和Art Deco风格的玻璃吊灯相得益彰。墙上挂的不是油画，而是由餐厅员工们设计的创意摄影。你可以选择爬上餐厅中央长桌边上高大的椅子，或者是陷进柔软的沙发里，无论是椅子还是沙发都宽大得足够让你无需正襟危坐。接下来，可别急着点菜，和你的朋友商量一下再做决定吧，餐厅特地准备了多人份的菜式，让你和你的朋友们一起分享精致的美味。葡萄酒呢？不用担心点了一整瓶昂贵的酒却不合你的口味，这里有32种可以单杯点用的葡萄酒，可以各取一杯饮(如果你的酒量够好的话)，不用担心开瓶后的酒失去新鲜风味，人家有高科技的Enomatic酒柜，据说一周之内都能保证刚开瓶时的口感！另外值得一提的是，饥肠辘辘的派对动物即便凌晨4点也能在这里找到果腹美食。

### Mr&Mrs Bund

地址：上海中山东一路18号外滩18号6楼

电话：021-63239898



2

1. 法餐创意菜带来中式感觉
2. 夜晚临窗的位置可以看见浦东闪烁星光
3. 有巨大花雷在VIP包房盛开
4. 透过橙色的玻璃可以直观厨房操作

4

