

# ELLE TRAVELLER

携程自由行

2011年09月号

# TRAVELLER

The Way of Travel

当代旅游

**黑夜，请睁大你的眼睛**

上海 香港 北京 广州  
17家最潮流火爆夜店

**THE GAP YEAR  
和托尼·惠勒去间隔年**

最动人的旅行  
最疯狂的成人礼  
《Lonley Planet》创始人的传奇经历

**喀比，冒险家的乐园**

世界最佳攀岩潜水地

**甲克虫，穿越美国西部沙漠**

7天1380公里荒漠狂奔

**南澳大利亚艾尔半岛**

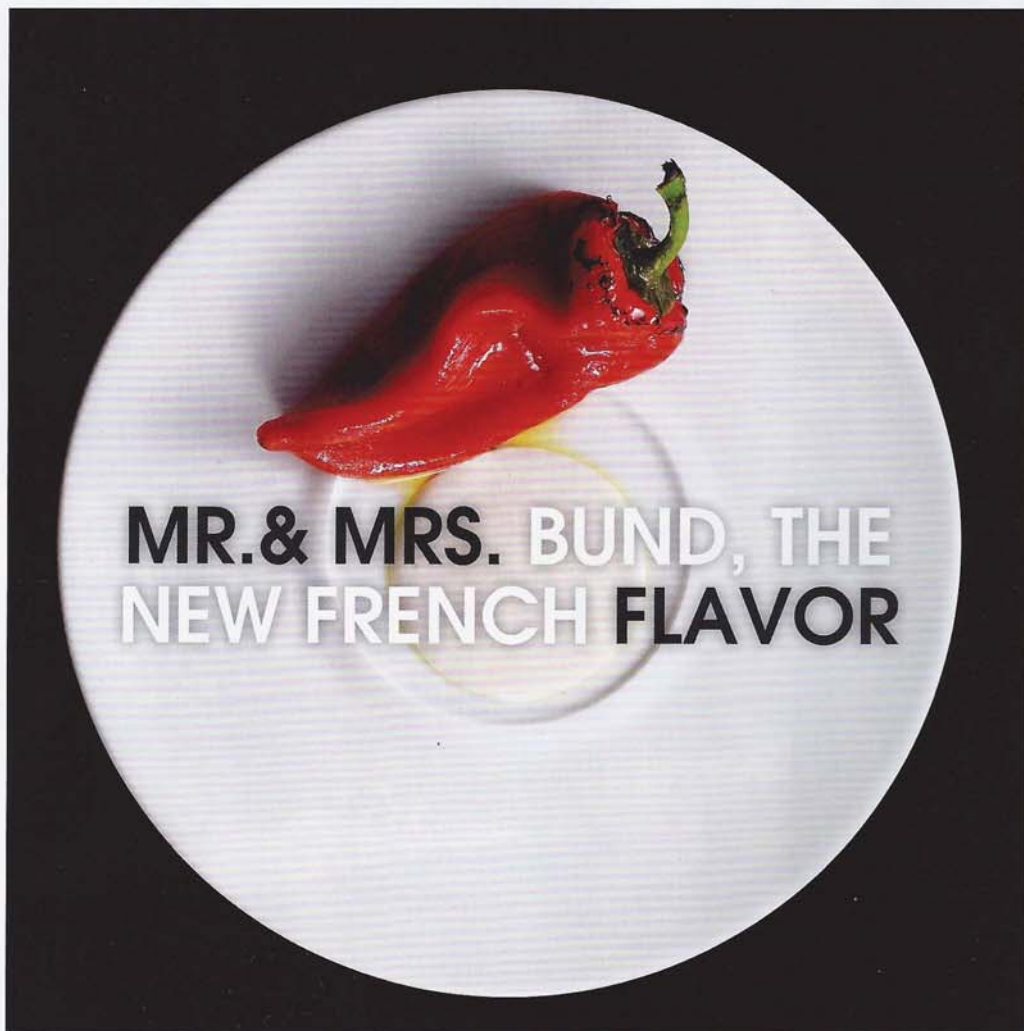
诱惑每一个人的灵魂

www.etraveller.com.cn

ISSN 1671-7740



定价 ¥15



**MR.& MRS. BUND, THE  
NEW FRENCH FLAVOR**

## **MR.&MRS. BUND, 法国菜新花样**

◎文 哈娜

外滩18号，昔日是渣打银行总部，近年则被改为名店云集的潮流据点。位于大楼6楼的Mr. & Mrs. Bund开宗名义以外滩（Bund）美景作卖点，更有独一无二的法式经典美食，叫人流连忘返。



推开Mr. & Mrs. Bund红绿两色的木门，没有挂上任何照片，颇有私房菜的味道。进内始知别有洞天，偌大的餐厅，设计时尚高雅，更备有巨型阳台，可饱览外滩及对岸的浦东景色。

在Mr. & Mrs. Bund，没有故作高雅让人吃得战战兢兢的法国料理风格，皆因Mr. & Mrs. Bund的掌舵人就是前翡翠36的主厨Paul Pairet，由他护航，餐馆怎么会一板一眼呢？一本菜单就几乎是时尚杂志的厚度，各种食材、不同分量和煮法，让食客能随意拼贴设计，服务员穿着牛仔褲配帆布鞋，正如Paul的菜式，天马行空，没有规则可言。餐馆经过重新装潢，米黄色的风格变成了大红大黑，家具和椅子都是活泼表情，餐厅中央是一张巨大的共享桌，食客能和其他食客搭台，这无疑改变了高级餐馆大家各自为阵的局面，让餐饮变得轻松起来，也颠覆了一般顶级餐馆的做法。

Paul Pairet是地道的法国人，生在法国，游历天下，身上带着国际化印记，轻松，却丝毫不失优雅。Mr. & Mrs. Bund里每一样法国招牌菜式，经由Pairet重新演绎，都叫人眼前一亮，比如以半开罐头盛载吞拿鱼慕斯、以透明塑料袋包裹银鳕鱼烹调、将巨型虎虾放进玻璃瓶蒸煮，每道菜都带来惊喜。精

致菜式外，餐厅更引入自动葡萄酒机，只须购买储值卡，便可自斟自饮，近40种选择，由30多元一杯，到7000多元150毫升不等，大家可各取所需。Pairet让经典法国菜时髦了起来，而且吃上去就跟妈妈做的一样美味。

在Mr. & Mrs. Bund享受法式大餐，度过美好的一晚。芝麻叶菌菇松露色拉，芝麻叶很香，本身却带一点苦涩，特制的色拉酱调味过后，苦味几乎吃不出了。点三文鱼，厨师推着小车，当面切给我们看，要选什么部位自己说了算。口袋鳕鱼算得上鼎鼎大名的招牌菜，鳕鱼和酱料一同放在透明的塑料袋里蒸出来，服务生剪开一角，把它们浇到碗中的茉莉饭上，鲜得让人差点咬掉舌头。

自从Mr. & Mrs. Bund开始做深夜餐点，这里大概就成了上海最贵的夜宵之地。轻松随

意的就餐环境打破了对西餐正式而又规矩多多的印象，食物的随意组合，Paul Pairet的灵感迸发，身着西部牛仔服装的侍应生，让夜宵变成了一种惬意的享受。Mr. & Mrs. Bund的深夜餐点有特别菜单，你可以在凌晨时尝尝名厨做的勃艮弟红酒炖牛肉、炸鸡、鹅肝酱和菜单上的其它美食。进口的法国奶酪上点缀了香气浓郁的苹果冻和葡萄，健康的水果搭配容易被消化吸收的奶酪，对身体几乎不会产生任何负担。如果晚餐吃得过于丰盛，试试Paul Pairet的招牌甜点柠檬塔吧，由一整个柠檬球配上一根脆饼，内心加过冰淇淋、西柚、芒果雪酪和奶油，整体偏酸，不过配上柠檬的皮，吃时会带上橙皮清香。据说一道这样的柠檬甜点要花3天才能做好，但每一分钟都很值得。柠檬的酸会帮助胃消化，也有助于更快地进入睡眠状态。●

地址：黄浦区中山东一路18号外滩18号6楼(近南京东路)  
电话：021-63239898

