



朗格 Zeitwerk Minute Repeater 腕表  
时间声音的当代演绎



2015年01-02月刊  
定价: RMB 80 / HKD 80  
国内统一刊号: CN51-1567/1N  
国际标准刊号: ISSN 1009-0843





### Lemon & Lemon Tart PP 主厨独创柠檬塔

若只能说一道主厨 Paul Pairet 最著名的菜式，就一定是这道 10 年前的创作。整颗柠檬挖空，以糖水低温浸煮，冷藏数小时后再煮，反复处理共 72 小时，将柠檬外壳煮至半透明；上菜前填入香草奶油、柠檬凝乳、柠檬冰霜、各式果肉（柠檬、橘子、西柚），搭配一根长柠檬脆饼。这道甜点包含了所有传统柠檬塔的重要元素，只是经由主厨 Paul Pairet 不同的处理和表达方式，将柠檬塔浓缩至一整颗完整的柠檬中，所谓终极版柠檬塔。

Mr & Mrs Bund 餐厅位于一栋历史性建筑之内，占据外滩绝佳位置，环境含蓄优雅，气氛轻松宜人。“Mr & Mrs Bund 是一间由顾客主导的餐厅，透过自己知道和想要的来选择。”主厨 Paul Pairet 说，“每位客人在我们菜单提供的种种可能之中，一定能找到最适合他或她的。”无论是将罐装沙丁鱼变身为复杂前卫的高级料理，还是用复杂前卫的技巧打造最单纯的法式及世界美食，他都丝毫不带成见、不偏不倚地投身其中，而他所主张的美食平等主义，则与本期选题不谋而合。

**其他推荐菜品：** Foie Gras Light Crumble 鸭肝酥糕、Frog Legs Garlic Parsley 蒜香荷兰芹牛蛙腿  
**电话：** 021-63239898  
**地址：** 上海市黄浦区中山东一路 18 号 6 楼（靠近南京东路）



### 法式鹅肝酱，甜气泡酒，焦糖橙肉，杏仁饼干

这道法式鹅肝酱因外形酷似雪茄而得名，具有主厨 Dupas 鲜明的个人烹饪特点。将口感细腻的鹅肝制成雪茄状，外层包裹红酒桑格利亚制成的啫喱，搭配杏仁味姜饼、橙肉和橙味酱。配料的酸甜口味与鹅肝的顺滑口感相结合，是值得称道的开胃菜。

上海外滩华尔道夫酒店招牌餐厅 Pelham's 为外滩昔日富有传奇色彩的上海总会旧址，温馨私密、舒适优雅，又不过于正式刻板。透明展示型厨房，令用餐体验仿佛是在享受一场精彩的晚间剧场演出。独具匠心的冰冻展示酒库兼饰两角，不仅展现独特的私人空间，还有超过 500 瓶的美酒及香槟可供选择。

主厨 Jean-Philippe Dupas 的烹饪风格尽管通常被定义为“摩登法式”，但其烹饪手法依然植根于传统法餐。他颇具烹饪天赋，充分利用当季食材，兼顾菜品的口味、色彩搭配和摆盘呈现的外观造型。“制作每一道菜，我都是以向宾客提供最完美的出品为目标。为保证菜品质量，我们与供应商合作时必须精挑细选。”

**其他推荐菜品：** 波士顿龙虾（整只），洋蓟意式饺配裙带菜、黄油南瓜泥、酒香干酪汁  
**电话：** 021-63229988  
**地址：** 上海市黄浦区中山东一路 2 号上海外滩华尔道夫酒店 Pelham