

ZEST

2010年12月号总第47期



* 一本看着好吃的杂志



天下美食杂志12月 ZEST MAGAZINE®

SCENE TAKE ROLL
餐饮中国梦·西方餐饮品牌中国淘金

FEATURE 如何涮羊肉

排排队吃上海
开开羊荤

VISUAL 知味者:师从王义均

MATCH 川菜配酒

COVER 邵兵:与神共餐

ISSN 1671-8542



9 771671 854070

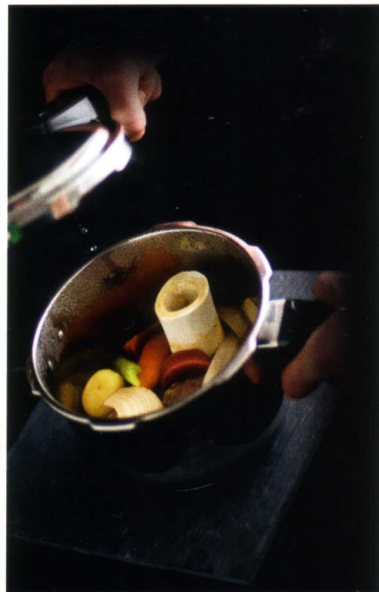
邮发代号: 80-911 国内统一刊号: CN11-5872/TS 国际标准刊号: ISSN1671-8542

RMB¥= 20
HKD\$= 25
USD\$= 7.6
EUR= 5
JPY¥= 1381



外来和尚好念经

上海国际化程度高, 外国人多, 本地人也比较洋派, 西餐从一个世纪前的奢侈到如今的家常, 也令众人有了挑剔的资本, 那些口碑好的外国菜就“牛”起来了。



Mr & Mrs Bund

俘获芳心的最佳选择

即使是在文化大革命那样的年代, 外滩的情人墙照样可以供人们搂搂抱抱, 那是全中国最浪漫的地方。现在江边那块地方每天挤满了观光客, 谈恋爱是不能去了, 好在外滩 18 号楼上的 Mr & Mrs Bund 以其环境和菜色造就出了新的浪漫地标。每天晚上 6 点半餐厅开始营业, 8 点到 12 点, 这里的客人达到峰值, 没有预先定位的, 就只能走到门口为止, 或者祈祷那桌客人临时有事来不了, 自己能碰到点好运气。

Mr & Mrs Bund 的装潢风趣而不失优雅, 用餐氛围轻松而不失时尚, 服务很符合价位, 效率高, 而且贴心。最关键的是, 经典的法式菜经由 Chef Paul Pairet 重新演绎, 风味绝佳, 并以现代“分享”方式呈现, 给用餐者以新奇美妙的感觉。当然, Paul Pairet 本身的号召力也是一大看点, 厨师的名字带动餐厅的名声, 也是餐厅步入国际化的一大象征。

在这样的地方吃饭, 买单的一方总会很有面子的, 不少男士将这顿饭作为进一步巩固与女方关系的筹码, 是一个很明智的选择。

等位服务: 有预订的客人可以先在吧台喝点开胃酒。

等位时间: 这里不会让客人干等, 有可能会安尽快排让你吃上饭, 反之就请你下次再来

免等攻略: 如果一定要晚上来, 就提前一星期预订, 如果愿意中午来, 这里的午餐比较优惠, 而且有座位

地址: 上海中山东一路 18 号外滩 18 号 6 楼

电话: 021-6323 9898



特色牛排



柠檬塔甜品