

Hi! Brand!

写字楼尚品汇 | 品媒

刘涛

柔且愈坚，酷亦有情

READY GO TO
MELBOURNE!

密会潮网时装间谍

FUNNY SPARKS

包法利夫人人们的时髦神秘据点

2015

07





在这一季，就连最虚荣的包法利夫人们也告别了the best is yet to come的显性美学，因为她们找到了炫耀的比较级。有时存在本身即可解释一切，有时花时间和你在一起本身便是爱，也有时你为了某种原因即使帝王与你换位也不能屈就，或者空无的禅意本身已是对宇宙的傲慢。



Ultraviolet

无法复制的3D感官梦境

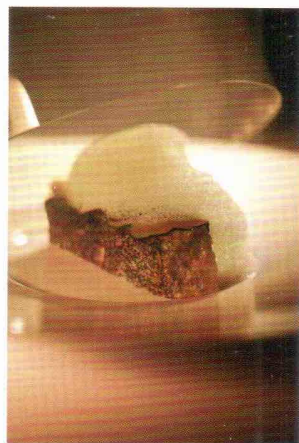
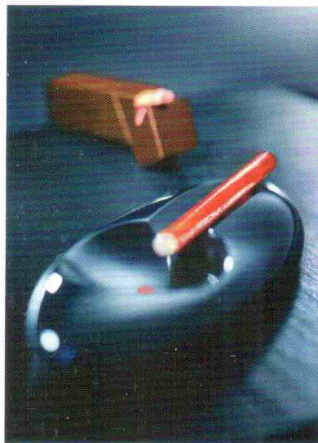
不管接下来你看到多么让你欲罢不能的内容，请务必记得，只有10个座位的UV餐厅到今年9月之前都被预约满了。是的，你还只能通过餐厅官网预订，没有其他渠道；人均4000起，预订当天支付定金1000后，便是漫长的三个月等

待；没有具体地址，不能私自前往，统一集合后发车把客人送到用餐地点；菜单定死，给啥吃啥。

是不是听起来有点不可思议？恩，这就是沪上名厨Paul Pairet为你特别费心订制的一场前卫戏剧，你一定想知道被告

知的用餐地点somewhere in shanghai到底是哪里，后来到底又发生了什么。这个时候刷透显然是不道德的，我只能告诉你“那里”活似一个拍摄未来风格电影的制片厂，空气中散发着某些未知香料的的味道。20道佳肴+12道酒水的套餐被划分为不同的主题，每一道菜都会搭配独特的餐具、影像、音乐、气味，屏幕墙上会显示相关菜品名称信息，菜品的造型和创意烹饪也让人惊喜连连，四个小时的用餐时间里充满着搞怪和想象力。

让我们听听一位客人的说法吧：“真的无法用言语来表述，其中的细节我不想揭露太多，昨晚吃完后回家都兴奋得睡不着！决定再带妈妈来一次。至于价格，我个人觉得超



值！这绝对不仅仅是一顿奢华的晚餐，它的魅力与神秘在于对视觉、听觉与感官的享受。而我个人，重新对美食料理有了真正意义上的认知和改观！”

也许真的，食物不仅仅是用味蕾来摄入的，也许是要用整个身体与五感，保持清醒和感动。据说，这一切都是Paul Pairet从15年前就开始构思的前卫概念，整个投资超过250万美金，每2.5个员工与1个客人的配比。虽然每个餐位售价高达4000元，但人均成本其实高于5000元（当你把几个外籍多媒体创意师、电脑技术人员、厨房成本全部考虑进去的话）。所以从一开始，UV并不是以盈利为目的，只因为它是一个无法被原样复制的梦境。



【预约网址】

<http://www.uvbypp.cc/>

Mr & Mrs Bund

去伪存真的法式戏剧



如果非要用电影来比喻4月刚刚再次翻新的Mr & Mrs Bund, 显然侯麦是再贴切不过。虽然是由大名鼎鼎的法式主厨Paul Pairet与VOL Group联手打造, 可自由香颂一般的以太慢慢聚集了无数美食家, 爱酒人, 生活品味家与夜猫子们。无聊日常里总是充满固定格式的包法利夫人们自然在这里不必忐忑和拘谨, 因为在这里唯一的游戏规则便是单纯, 没有不必要的花哨成分, 绝不浮夸。甚至就连点一道多宝鱼都有机会做自己, 你可以选择到底是用原味、还是佐松露柠檬奶油; 或许你更想点一份薯条去搭配多出来的松露、一份土豆泥去蘸酸豆奶油汁, 或是一份青豆佐意大利芹奶油酱。你想怎么搭配都没问题。正如主厨所说, 这是一间由顾客主导的餐厅, 透过他们自己知道和想要的来选择。

当然, 来这里用餐是要和那个对的MR, 无论是MR. BIG还是MR. RIGHT, 相信一切都抵不过今晚的佐伯那西酱汁是否正宗来得重要。但令人欣慰的是, 今晚什么也不必掩藏, 在有看法式内核却采用家庭式上菜方式的餐厅里, 还有什么会阻碍你们像真正的家人一样交谈?

你尽可以忘掉时间, 不
尽欢不归又如何? 每周有3
个晚上, Mr & Mrs Bund 营业
至凌晨2点。午夜过后, 音
乐可能更热烈, 灯光可能更
幽暗, 但料理将照常供应,
酒也将照上不误。你不会被
明确告知那意味着什么。有
时, 哲学就在每一口复杂的
啜饮中。你根据自己的瞬时
感官决定更换不同葡萄种
类、产区及酒庄的葡萄酒点单方式, 用以满足那些情绪、配菜
和突发灵感的需要, 一切设定宛如周日晚餐般富有诗意。



[地址]

上海黄浦区中山东一路18号6楼

[电话]

021-63239898



