

动感 橄榄餐厅评论

restaurant review

2013.05

首份亚洲地区餐厅权威排行榜发布

亚洲餐厅 Best 50

春蜜人菜

京沪穗美味鱼料理

戴爱群

川西美食纪行

3分钟看懂日料菜单

零售价

RMB¥30 / HK\$50 2013年总第15期



9 771672 926042

国内统一刊号 CN11-5299/G0
国际标准刊号 ISSN 1672 9269



China^{中国}

中国拥有博大精深的美食文化底蕴，本次评选中共有16家中国餐厅榜上有名，中餐、西餐各有斩获。古典与现代的碰撞，中式与西式的交融，创造出令人耳目一新的味觉体验。



Bo Innovation餐厅出品

No. 06

8 1/2 Otto E
Mezzo Bombana

中国香港中环德辅道中5-17号2楼202号铺

00852-25378859

¥ 人均约650元

(建议提前两个月预定)

2010年1月,意大利名厨 Umberto Bombana 在香港开设了8 1/2 Otto E餐厅,名字取自他最喜爱的意大利电影导演Federico Fellini于1963年拍摄的自传电影《8 1/2》。

餐厅坐落在香港中环的中心地带。大理石地板、巧克力皮革座椅,用玻璃与镜子做点缀,装修简单却不失优雅。

8 1/2 Otto E Mezzo Bombana已经连续两年获得了米其林三星荣誉。Bombana用他细腻独特而又千变万化的当代美食创意,激活了无数美食家的胃口。很多时候,Bombana会从厨房走出来,亲自招呼开心的食客们。

主厨专访

Umberto Bombana

从开设至今,我都一直以米其林三星的标准来要求这家餐厅。我自己很爱吃,只要是尝起来好吃的对于我来说都是美食。能用食物取悦客人就是我工作的动力,对此我非常开心。



Mr & Mrs Bund 在国际上屡获殊荣,曾在2012年 世界100最佳餐厅 中亮相,同时亦为中国大陆首间入围榜单的餐厅。

No. 07

Mr & Mrs Bund

中国上海市黄浦区中山东一路外滩十八号6楼

0086-021-63239898

¥ 人均约650元

(若要预订周末晚餐,最好提前2到3周)

Mr & Mrs Bund于2009年开业,自开幕以来便在美食精英圈子里一炮而红。

餐厅提供与众不同的法式料理,菜单上的经典菜品超过250道,酒单也极富水准,体现了主厨Paul Pairet追求极致完美的精神。餐厅整体为一个设计引人注目的宽敞空间,临窗可远眺外滩美景,同时又结合了温馨轻松的家庭气氛。



Ultraviolet独特的空间设计(摄影|Scott Wright)

No. 08

Ultraviolet by Paul Pairet

中国上海某个神秘之地

☎ 0086-021-63239898

¥ 当前价格为每位2500元;偶尔会推出5000元每位的限量版菜单

(只接受预订,通过www.uvbypp.cc进行预订)

全世界第一家 感官餐厅,只有10张座位,前卫分子料理,密不可宣的餐厅方位,这就是由来自法国的主厨兼餐厅灵魂人物Paul Pairet在2012年夏季于上海开设的Ultraviolet。

主厨Paul Pairet以高科技声光效果与装置艺术衬托食物的美味。独特的菜单包括急冻苹果芥末、松露恩勒夫羊肉和巴厘岛黄瓜棒棒糖等,每道菜品配合听觉、视觉与味觉享受,客人每品尝一道菜肴,围绕着餐桌的360度创意背景图案便随之变幻,极大地提升了用餐的乐趣。

Pairet因Mr & Mrs Bund而成为上海滩最顶尖的大厨之一。他在15年之前就开始孕育Ultraviolet这个概念,投入了巨大资金建造空间并配备最先进的技术,把多重感官用餐体验升华到前所未有的层面,而且至今为止还未向外界透露其具体地址。

主厨专访 Paul Pairet

我对Mr&Mrs Bund的整体定位是现代法式餐厅。我力图将经典法式料理演绎得既有格调又轻松时,将传统意义上的精致餐饮表现得新颖而有趣。Mr & Mrs Bund于2009年4月在上海开幕,是上海甚至中国第一家这种风格的餐厅。

而关于我的另一杰作Ultraviolet,可以说每一道菜都是最前卫最有特色的经典之作。我对于 感官餐厅 这个概念孕育了超过15年,在VOL集团的支持下将概念付诸实践。这是世界上第一家把食物与多重感官体验技术相结合的餐厅,营造了极为震撼的用餐体验。