

尚流TATLER

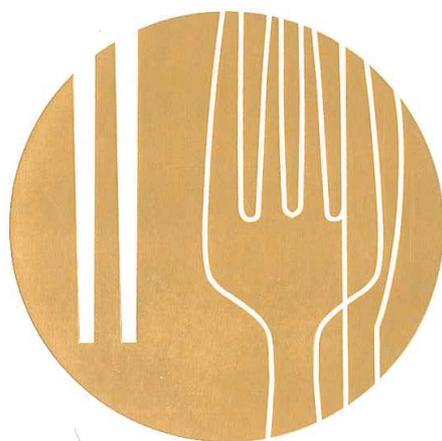
BEST

RESTAURANTS

北京及上海最佳餐厅

B E I J I N G & S H A N G H A I

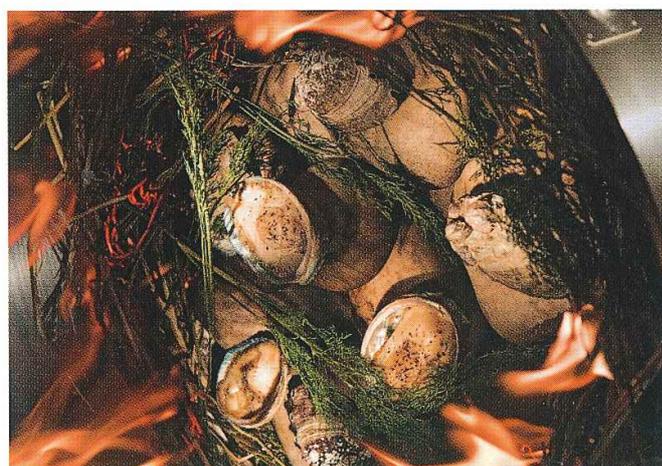
上海诺施广告有限公司编著



2019

由2005年起编著

Ultraviolet by Paul Pairet



原始鲍鱼



西班牙红虾

光顾原因

由法国大厨 Paul Pairet 创立，他足足构思了十几年才因缘际会地在上海实现了。他要给到客人的不只是美味的食物，更要创造一种沉浸式的，全身心的体验。这是一场必须亲自去体验才能理解的，精彩绝伦的美食飨宴，极力推荐！

尚流推荐

沉浸式的用餐体验，源起于厨师对于人们感官的探究。Paul Pairet 希望创造一个环境，让客人们进入不同的情境中，并且挑动起他们不同的情绪，让他们全身心地感受美食，甚至与美食产生对话。20 道菜，像戏剧一样分作四个场景，还有中场休息；加上 16 款酒或饮料的搭配，品尝的节奏和情绪的起承转合都经过精密的计算与排练，环环相扣。一切在环境和氛围营造上的努力，都是为了衬托美食，菜品的美味永远摆在他们的第一位！

- 💰 人均价位
¥4,000-6,000
- 🚪 包厢
6间
- 🍴 素食菜色
无素食菜单，也无单点选择
- 🍷 开瓶费
无
- 🕒 营业时间
周二至周六
6:30pm-11:00pm
农历新年与国庆假日期间
休息（以订位网站公布
为准）

🍷 9 🍷 10 🍷 9 🍷 10

上海某处
TEL:无