

經濟日報 > 高情 > 熱門亮點

義廚法布里奇奧客座台北遠東馬可波羅 詮釋餐盤上的高訂美學

本文共3392字



2026/03/13 17:25:58

經濟日報 劉文恩

台北遠東香格里拉馬可波羅餐廳於3月13日至22日，迎來義大利名廚法布里奇奧 (Fabrizio Aceti) 擔綱客座顧問，開啟一場關於「時尚高級訂製 (O'couture)」的感官盛宴。

主廚將三十載旅居時尚之都的見聞悉數淬鍊，主菜料理應如亞曼尼 (Armani) 時裝般，具備精確線條與大器留白美學。本文菜單將「舒適餐飲 (Comfort Dining)」化為流動的感官敘事，除了「烘烤取代傳統油炸」的輕盈巧思，到「經典荷蘭牛骨髓番紅花燻飯」極致乳化的絲滑口感，主廚透過精準解構，如針線般縫合味覺與視覺的層次，讓每一口都成為匠心下的完美平衡。



義籍「時尚主廚」法布里奇奧首度客座台北，他憑藉服務國際名流的深厚資歷，將接軌米蘭與巴黎的時尚視野注入「馬可波羅餐廳」。圖/台北遠東香格里拉提供

以好奇心為針、食材為線 法布里奇奧主廚演繹「時尚高級訂製 (O'couture)」

來自皮埃蒙特的法布里奇奧主廚，將三十年來於米蘭、巴黎等時尚之都工作與生活的深刻見聞，經過自我淬鍊悉數濃縮進餐盤之中。對他而言，料理即是「時尚高級訂製 (O'couture)」。主廚深受喬治·亞曼尼 (Giorgio Armani) 影響，主菜餐盤應具備如高訂時裝般的精確線條與大器留白美學。他擁有近乎偏執的好奇心，甚至會為了拆解風味的可能性，去嘗試看似排斥的食材，只在解構間尋找最完美的平衡。這過程將時裝美學揉入廚藝的功力，讓傳統在火候下展現前所未見的摩登風采。

在主廚的飲食哲學裡，隱約可見名廚艾倫·杜卡斯 (Alain Ducasse) 對土地虔誠致敬的影子。他堅信食材不分貴賤，無論是珍稀海味或平凡瓜果，皆值得以同等敬意對待，這份謙誠演化成獨樹一幟的「50/50哲學」。在他眼中，一間餐廳的成功，美味餐點僅佔一半，另一半則需由環境體驗與團隊敘事的能力共同構築。這正是他致力推動的「舒適餐飲 (Comfort Dining)」，要在極致廚藝基底上賦予安心溫度，打破頂級餐飲的藩籬，讓入口的滋味都化作動人的感官記憶。



義大利經典的「羅勒青醬 新鮮番茄塔哥 布拉塔起司」，以手工布拉塔與雙重番茄風味，加上清新的羅勒青醬，交織出自然純粹的南義風景。每道680元。圖/台北遠東香格里拉提供

主廚精選套餐

羅勒青醬 新鮮番茄塔哥 布拉塔起司

這道源自南義普利亞的經典，以最自然的對比與純粹風味展現迷人魅力。主廚嚴選手工布拉塔起司，外層柔韌、中心細嫩如奶霜；搭配新鮮番茄的清甜多汁與風乾番茄所凝縮的深邃鮮味，層次鮮明而和諧。輕灑胡椒，讓奶香中勾勒出恰到好處的辛香韻味。特製青醬以新鮮羅勒與冷壓橄欖油細緻乳化，果香明亮、質地輕盈，為布拉塔增添一抹清新的立體層次。當刀鋒輕輕劃開起司外皮，奶霜緩緩流淌，與酸甜番茄在盤中自然交融，呈現對食材純淨度、平衡感與極致簡約美學的完美詮釋。

經典米蘭牛骨髓 番紅花燻飯

以番紅花煨煮的金琥珀色澤，勾勒出北義料理的雍容與奢華。主廚選用義大利米慢火細燉，讓米芯保留恰到好處的彈韌口感；起鍋前拌入帕瑪森乾酪與奶油，使醬汁快速乳化，為每一粒米添上柔滑濃郁風味。擺放在燻飯上的牛骨髓則是靈魂所在，豐潤脂香與番紅花的清雅香氣交織，再在上以小牛肉長時間熬煮而成的濃縮醬汁，層層堆疊出高貴而深邃的味覺體驗。這份無須多加修飾的純粹，以食材本質交織出色、香、味的完美平衡，成就這道經典北義料理的迷人風韻。

炭烤深海比目魚 柑橘比利時菊苣 塔吉亞斯橄欖

以簡約美學詮釋海味。主廚精選肉質細緻潔白的深海比目魚，以高溫炭火迅速鎖住鮮甜肉汁，帶出迷人的煙燻氣息，表面覆以翠綠開心果碎與清香皮屑，增添層次與質地。搭配上微苦且帶層次的比利時菊苣，經煙火烘烤後釋出溫潤甘香，與比目魚的豐腴口感相互平衡。最後淋上特製柑橘醬汁，明亮酸香中揉合塔吉亞斯橄欖的溫潤鹹香，使尾韻更顯立體。主廚全憑火候與技藝喚醒食材本真，讓海洋的原始力量在餐桌上凝聚成優雅的味覺表達。



「炭烤深海比目魚 柑橘比利時菊苣 塔吉亞斯橄欖」以柑橘醬汁及塔吉亞斯橄欖提味的比目魚肉質鮮美細嫩，滿滿的開心果增添添口感。每道780元。圖/台北遠東香格里拉提供

炭烤頂級菲力牛排 燒烤洋芋 藍紋起司醬

這道源自18世紀、主廚家鄉皮埃蒙特的經典料理，主廚嚴選質地細緻、油脂輕盈的頂級菲力，以高溫炭火快速炙烤，完美封存肉汁，使外層散發誘人焦香、內裡則保持柔嫩多汁，單獨品嚐就令人垂涎。還可搭配主廚特製的藍紋起司醬，其濃醇而層次豐富的鹹香，優雅提升整體風味的深度與立體感。配餐精巧鋪陳烤至外酥內綿的洋芋與清甜小紅蘿蔔，在炭火餘溫的烘托下呈現細膩口感，為主菜增添溫潤平衡。炭香、肉香與起司香相互交織，在剛勁與細膩之間取得絕妙和諧，體現義式料理對純粹、美味與完美火候的極致追求。



「炭烤頂級菲力牛排 燒烤洋芋 藍紋起司醬」炭烤菲力與洋芋層層排列，炭香、肉香與起司香相互交織。每道1,250元。圖/台北遠東香格里拉提供

香檸 柑橘奶凍 圓頂蛋糕

彷彿將阿瑪菲海岸的明亮豔陽與盛夏檸檬酸澀數濃縮進優雅的圓頂廓形之中。主廚將質地如雲朵般鬆軟的蛋糕為載體，包裹著以新鮮檸檬與柑橘凝結成的細紋奶凍，展現出極致乳化的絲滑與純粹。檸檬的清冽酸香與柑橘凝結的甜潤在口中層次遞進，以極簡卻深度的風味描繪出明亮而和諧的平衡，為這場時尚盛宴畫下清新而雋永的句點。

主廚推薦單點菜餚

冷製牛舌薄片 醃漬紅洋蔥 歐芹香蒜醬

主廚將牛舌以低溫長時間燻煮至柔嫩細滑，冷藏定型後薄切，呈現細膩而輕盈的口感。這道前菜的靈魂在於香蒜醬，以大蒜與歐芹為基底，揉合酸豆、鯷魚與水煮蛋黃細研磨，使醬體具備綿密鹹鮮與深邃層次，最後以冷壓橄欖油注入香氣與光澤。搭配醃漬紅洋蔥的明亮酸度，恰如其分地平衡牛舌的醇厚，使味覺更顯清爽立體。整道料理以傳統工法為根基，融合現代手法的細膩調味，呈現優雅俐落且耐人尋味的義式風格。

香橙油醋 茴香薄片 黃鱈鱈魚

以極簡美學呈現海味最純粹的神韻。主廚選用新鮮直送的黃鱈鱈魚，細切成近乎透光的薄片，保留肉質天然的彈性與鮮甜。關鍵在於特製香橙油醋，以明亮酸香輕柔調理魚肉纖維，使口感更顯細緻，同時揉合風乾番茄的濃縮果酸與橄欖的沉穩鹹香，構築層層遞進的風味基底。搭配清幽芬芳的茴香薄片，帶出跳躍而清新的草本氣息，為整體增添優雅立體感。唇齒間猶如海風輕拂般清涼爽朗，讓海洋的靈魂與大地果實的韻味完美交織，在舌尖綻放層次分明、充滿生命力的鮮活風景。

洋芋椰瓜湯 羊乳酪 義大利餃

這道暖人心脾的湯品，將義式鄉野風土的純樸巧妙轉化為細膩柔美的當代料理。主廚選用當地椰瓜與洋芋熬煮成蔬菜湯底，細心過濾至絲絨般柔滑，使湯體綻放出大地醇厚真實深淨的甘甜氣息。驚喜藏於其間的手工義大利餃，以00號麵粉、小麥與全蛋揉製成薄透卻富彈性的麵皮，再包裹鹹香細緻的羊乳酪餡料，外型如花朵般精巧。當熱湯輕輕浸潤義大利餃，奶香、麵香與蔬菜湯底自然交融，構築出溫暖而平衡的風味。這份不矯飾的純粹，蘊含主廚對義式手工麵食工法的堅持與對季節食材的珍惜，湯濃卻有著令人驚喜的清爽，嚐得到回到到家般的溫暖安心，質樸、卻深具厚度。

西西里塔利亞奧茄 鹽味起司 寬管麵

這道撫慰人心的經典義式麵點，以地中海的熱情與溫度勾勒出豐富迷人的滋味。主廚選用香飽滿的圓茄保留皮並切成條狀，輕裹薄麵粉後送入烤箱烘烤，取代傳統油炸，使茄條保留如奶油般柔軟細膩的質地，同時鎖住淡香烘烤香氣。金黃茄條隨後拌入瀟灑番茄紅醬中，酸甜與溫潤在翻拌間充分交融，讓點綴的塔吉亞斯橄欖，使整體風味添上靈敏與記憶。咬開薄嫩麵皮的鹹香呼應，番茄的酸香、茄子的旨味與起司的鹹韻，讓人忍不住一口接一口。



「西西里塔利亞奧茄 鹽味起司 寬管麵」烘烤茄香與番茄紅醬交織，展現如初帶殼的鹽漬風乾羊乳酪，堆疊出暖心又令人上癮的義式風味。每道490元。圖/台北遠東香格里拉提供

奶油鼠尾草 菠菜起司義大利餃

這道令人回味無窮的義式麵點，以細膩手工堆疊出柔美風味。主廚嚴選00號麵粉與全蛋揉製出薄嫩麵皮，包裹新鮮菠菜的翠綠精華與醇厚起司醬，並以肉豆蔻提味，使內餡香氣更顯立體。淋上溫潤奶油醬，賦予麵皮絲綢般的亮澤與乳香，最後以鼠尾草作為靈魂裝飾，熱氣帶動鼠尾草的木質調清香綻放，如點綴之筆般為整體風味添上靈敏與記憶。咬開薄嫩麵皮，醬汁的清甜與起司的濃郁在舌尖交織交織，口感輕盈如雲朵，風味細膩，卻足以讓人久久難忘。



「奶油鼠尾草 菠菜起司義大利餃」柔嫩手工餃皮包裹菠菜與起司，細緻口感搭配鼠尾草提香。每道590元。圖/台北遠東香格里拉提供

炭烤章魚 托斯卡尼番茄 塔吉亞斯橄欖

這道料理以匠心工法向海洋致敬。主廚嚴選肉質鮮甜的章魚，先以溫和慢煮使纖維徹底軟化，再以直火炭烤引出風味。這種先煮後烤的技法既鎖住鮮美風味，又創造出外層微焦、內裡彈嫩的迷人口感。底襯以托斯卡尼風味香煙茄包圈吸收章魚溢出的鮮甜汁液，帶來溫潤而飽滿的酸香基底；再點綴清煙氣息獨特的塔吉亞斯橄欖，使整體風味在章魚香、番茄的酸與橄欖的鹹香之間達到精緻平衡。每一口都彷彿躍上海岸線，將大地芳香與海洋靈魂細緻交織，成就一份純粹而優雅的地中海韻味。

【馬可波羅餐廳 義餐會尚新浪潮 活動資訊價格與內容】

活動地點：馬可波羅義大利餐廳 (台北遠東香格里拉38樓)

活動期間：2026/3/13-3/22

餐點價格：「四道式主廚套餐」每位2,580+10%稅，「五道式主廚套餐」每位3,280+10%稅，單點美饌每道330元起

餐廳訂位專線請洽 (02) 7711-2080

熱門排行

- 國際焦點 2026-03-14 23:06
不是水雷！伊國級空軍武器或
美國海軍在荷莫茲海峽新部署
- 金融脈動 2026-03-15 17:47
獨家／提不住了？法巴產險擬縮台
在台股25年畫句點
- 國際焦點 2026-03-14 23:16
伊國戰爭為何讓白宮出招、北京竊
笑？專家細數川青兩派
- 市場焦點 2026-03-15 03:06
輝達概念點火新行情 緯創、聯
茂等有望評價重估
- 生活 2026-03-15 16:19
雙北有疑！16:14官團內氏規模5.4
地震最大震度4級

編輯精選

- 金融脈動 2026-03-14 09:00:00
九金控2026年前二月盈餘增三成
- 經濟脈動 2026-03-14 09:00:00
新青安心來了？3/7改徵改國再出
發 銀行估：40歲以上房貸寵愛受+
- 國際脈動 2026-03-14 09:00:00
義隆戰公司 miniMax 創下新創公
司 IPO 史上最高紀錄 年輕有為創
- 市場焦點 2026-03-14 09:00:00
17檔投信作帳股 香蜂 蔞粉 德盛委
角
- 外匯脈動 2026-03-14 09:00:00
收關中東戰局深遠與油價機勢 哈
格爾對伊國有多重要？