

舌尖上的高訂時裝美學！時尚名廚法布里奇奧客座馬可波羅演繹義式食尚經典

Mar 13, 2026

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，主張料理應如亞曼尼 (Armani) 時裝般，具備精確線條與大器留白美學。本次菜單將「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「經典米蘭牛骨髓番紅花燉飯」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。四道式套餐每位2,580+10%元，五道式套餐每位3,280+10%元，單點美饌每道300元起，訂位專線 (02) 7711-2080。(圖 / 台北遠東香格里拉官網)



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，主張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，只為在解構間尋找最完美的平衡。這種將時裝美學揉入廚藝的功力，讓傳統在火候下展現出前所未見的摩登風採。(圖 / 台北遠東香格里拉提供)



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說故事的能力共同譜寫。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暖心溫度，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。

【馬可波羅餐廳 義饗食尚新浪潮 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%元，「五道式主廚套餐」每位3,280+10%元，單點美饌每道330元起

餐廳訂位專線請洽 (02) 7711-2080

台北遠東香格里拉

地址：臺北市敦化南路二段201號，電話：(02) 2378-8888

網址：www.shangri-la.com/taipei

相關消息



更多消息