

首頁、傳播、生活、義大利名廚客座「馬可波羅」 上桌享用義式高訂餐飲秀



義籍「時尚主廚」法布里奇奧（右圖）以自信溫暖笑容現身，端出晶瑩薄切「香橙油醋茴香黃鱈鱈魚」（左上圖）與層次分明、點綴巧克力蕾絲片的「經典義大利提拉米蘇」（左下圖），以極簡調味與當代時尚擺盤，將義式海味與甜點幸福優雅呈現。（台北遠東香格里拉提供）

生活 精選 話題

義大利名廚客座「馬可波羅」 上桌享用義式高訂餐飲秀

作者 潘韜宇 / 綜合報導 - 2026-03-13

有人用衣櫃斷定人生品味，也有人改看餐桌上香氣與線條是否跟高訂時裝一樣俐落。台北遠東香格里拉「馬可波羅」義大利餐廳將在3/13至3/22推出「義饗食尚新浪潮」，邀請來自義大利皮埃蒙特的時尚名廚法布里奇奧（Fabrizio Aceti）客座，以「時尚高級訂製」為題設計期間菜單，把舒適餐飲概念做成一整套可實際吃下肚的高訂系列。

法布里奇奧與長年旅居米蘭、巴黎等時尚之都，把近30年的見聞與養分收進餐盤，主張餐桌可以和Giorgio Armani時裝一樣講究線條與留白。他習慣用好奇心解構看似不搭的食材組合，再縫回一道道平衡而俐落的味道。影響他甚深的Alain Ducasse強調對土地與食材的敬意，也被他延伸為「50/50哲學」：一間好餐廳除了好吃，還需要環境與服務團隊說故事的能量，才能把頂級廚藝變成有溫度的Comfort Dining。

這次期間限定菜單就像高訂走秀，先用經典款勾起食慾。開場的羅勒青醬新鮮番茄塔布拉塔起司，讓手工布拉塔外韌內滑，湧出如奶霜般的柔軟，搭配新鮮與風乾番茄堆疊出酸甜鮮味，再以羅勒青醬與冷壓橄欖油拉出清新線條，一口就能嚐到他口中的「極簡卻有深度」。經典米蘭牛骨髓番紅花燉飯則以金黃色澤收服視線，米芯保留彈性，藉由帕瑪森與奶油乳化出絲滑質地，搭配牛骨髓與以小牛肉熬成的濃縮醬汁，推出北義料理特有的雍容氣場。

主菜部分，炭烤深海比目魚用高溫鎖住魚肉鮮甜，再覆上開心果碎與柑橘皮屑，讓海味多了堅果與果香的層次，配上烘烤後回甘的比利時筍與柑橘醬汁，尾韻乾淨又立體。喜歡紅肉的客人則可鎖定炭烤頂級菲力牛排，外層帶焦香、內裡保有柔嫩肉汁，旁邊是外酥內綿的洋芋與清甜小紅蘿蔔，還可視個人偏好沾上一抹藍紋起司醬，讓鹹香堆高整體厚度。