

「彷彿舌尖上的高訂時裝！」義大利名廚客座台北高空餐廳，遠東香格里拉馬可波羅義式饗宴登場

法布里奇奧主廚於遠東香格里拉馬可波羅餐廳打造義式摩登料理。

BY COCO HSIANG PUBLISHED: 2026/03/06



Ciro Rizzo

台北遠東香格里拉高空餐廳「馬可波羅」迎來義大利名廚 Fabrizio Aceti 客座坐鎮。來自於米蘭特、低年級廚師與巴黎的也，將高級廚師的專業轉化為料理語言，提出「O'Course」概念，讓每一道菜如同重新打過的作品。

此次客座菜單以「Comfort Dining」為核心，在精緻技法中加入輕鬆與溫度，從半鹹牛骨髓香紅花椒嫩到烘培取代油炸的料理手法，展現義式經典與現代美學的平衡。套餐提供 四道式 2,580 元、五道式 3,280 元（另加 10%），亦可單點 500 元起，讓義大利名廚料理在台北高空餐廳中呈現出兼具質與趣近距離的饗宴體驗。

義大利名廚 Fabrizio Ferrari 客座台北



擁有多年國際餐飲經驗的 Fabrizio Ferrari，擅長以現代料理手法重新詮釋義大利傳統料理，本次菜單將「舒適餐飲 (Comfort Dining)」化為流暢的感官故事，如「烘培取代傳統油炸」，一個的巧思，透過精準解構，如針織般融合視覺與味覺的層次。

主廚精選套餐菜單亮點：前菜



羅勒青醬、新鮮番茄塔塔、布拉塔起司

這道前菜選自南義普利亞，主廚運用手工布拉塔起司搭配新鮮番茄與風乾番茄，呈現清甜與濃醇鮮味的對比，再以羅勒青醬與橄欖油提香，展現義大利料理最純粹的食材風味。

主廚精選套餐菜單亮點：燉飯



經典米蘭牛骨髓 香紅花椒飯

主廚運用義大利傳統火燉飯，讓米粒保留恰到好處的彈韌口感；起鍋前拌入乾瑪卓乾酪與奶油，使醬汁快速乳化，置放在燉飯上的牛骨髓則是靈魂所在，雙重脂香與香紅花的薄雅香氣交織，再佐以小牛肉碎時時點綴而成的濃郁醬汁，層層堆疊出高貴而深遠的味覺體驗。

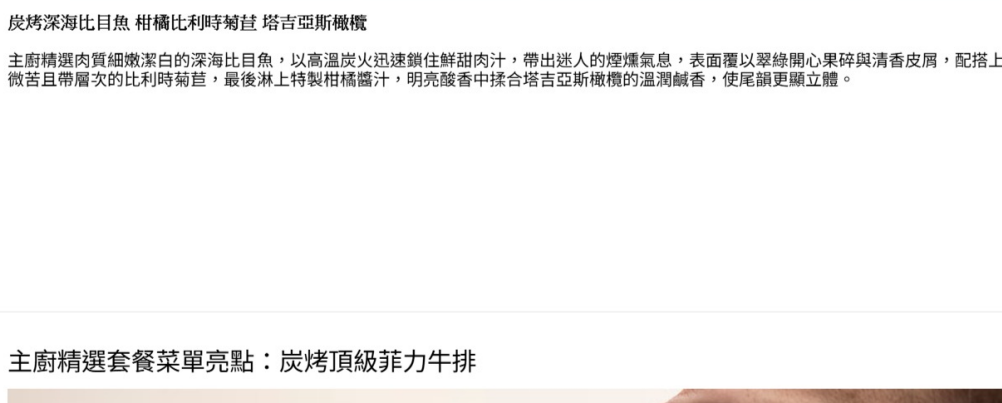
主廚精選套餐菜單亮點：炭烤深海比目魚



炭烤深海比目魚 相輔比利時時蔬 培吉亞斯橄欖

主廚選用質地細嫩潔白的深海比目魚，以高溫明火迅速煎結超肉汁，帶出迷人的煙燻氣息，表面覆以厚層蒜心煎碎與頂香皮屑，配搭上微焦且帶層次比利時時蔬，最後淋上特製柑橘醬汁，明亮果香中揉合培吉亞斯橄欖的溫潤鹹香，使這道菜更顯立體。

主廚精選套餐菜單亮點：炭烤頂級菲力牛排



炭烤頂級菲力牛排、熟烤洋芋薯條起司醬

這道菜源自 18 世紀，主廚保留安地列斯傳統的經典料理，主廚嚴密質地細嫩、油脂輕盈的頂級菲力，以高溫明火迅速炙烤，完美封鎖肉汁，使外層煎熟誘人焦香，內裡則保持柔軟多汁，堪稱是廚師對火候的掌控超可貴。其濃郁而層次豐富的鹹香，優越提升整體風味的高度與立體感。

主廚精選套餐菜單亮點：甜點



香檳柑橘 奶凍 奶凍蛋糕

主廚將奶凍蛋糕與軟化的蛋糕為載體，包圍著以新鮮檸檬與柑橘製成的細緻奶凍，展現出極致乳化的絲滑與純淨，檸檬的清爽酸香與柑橘果凍的甜潤在口中層次遞進，以極緻卻深奧的風味詮釋出明亮而和諧的平衡。

主廚推薦 招牌單點



冷炙牛舌薄片、解凍紅洋蔥、蝦子香蒜醬

低溫煎煮至熟嫩的牛舌薄片，搭配爽口香蒜醬與解凍紅洋蔥，蒜香與酸度平衡牛舌的濃郁口感，是一道優雅清潤的義式冷前菜。

香橙油醋、蒜香薄片黃鮭鱈魚

將新鮮黃鮭魚切片燻光薄片，搭配香橙油醋、風乾蒜末與橄欖，最後加入蒜香薄片點綴基本香氣，呈現地中海風格的清鮮風味。

手工義大利麵



洋蔥南瓜湯、羊乳酪義大利餃

以燻南瓜與洋蔥炒火煎煮成絲狀濃湯，搭配加入羊乳酪的手工義大利餃，結實的天然麵粉與奶香醬料融合，帶來溫潤利落的義式風味。

西西里茄醬醬料超寬管麵

燒烤茄醬茄醬超寬管麵，再撒上鹹香羊乳酪，茄子的柔軟質地與香蒜酪香交織，是典型地中海菜風味。

奶油鼠尾草鹹菜超可義大利餃

手工包皮包圍蒜末與起司內餡，淋上奶油醬並加入鼠尾草提香，脆皮與軟糯交織，是義大利傳統麵食中的經典。

義式經典甜點



經典義大利提拉米蘇

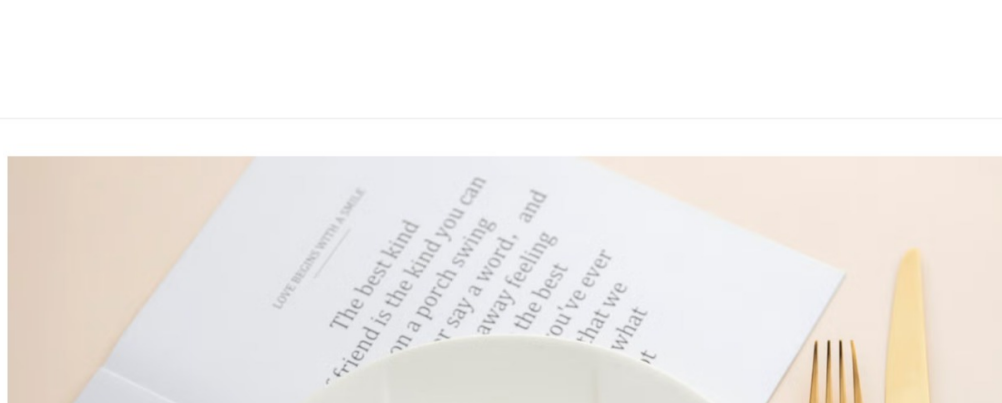
以濃醇咖啡浸透手指餅乾，搭配酒香馬斯卡彭起司慕斯，再灑上可可粉，是經典的義式甜點之一。

馬沙拉酒油醋船餅餅乾

燒烤船餅包入酒可達起司內餡，搭配煙燻柑橘與開心果碎，呈現地中海甜點獨有的香甜。

那不勒斯檸檬巧克力蛋糕

濃郁巧克力蛋糕加入檸檬，搭配馬達加斯加香草冰淇凌，甜甜與奶香交織，是義式甜點的經典組合。



馬可波羅義大利餐廳 台北遠東香格里拉38樓

地址：台北市敦化南路二段201號

活動期間：2026年3月13日至3月22日

餐廳訂位專線：(02) 7711-2080

套餐價格

四道式套餐：2,580元+10%

五道式套餐：3,280元+10%

另附有單點服務