



喜歡人必看的雜誌！由三商行「中華飲食文化基金會」自2012年創刊，一年六期、單數月出版，集結飲食文化、餐飲管理深度報導。

榮獲 第48屆金鼎獎 生活雜誌類獎

主題專區
Featured

餐飲消息
News

各期雜誌
Magazines

專欄文章
Columns

關於我們
About

飲食圖書館

訂閱料理台灣

免費電子報

新味試探 / 台北遠東香格里拉馬可波羅 義大利名廚法布里奇奧奧登坦

義大利時尚名廚法布里奇奧與客座台北遠東馬可波羅 演繹義式料理經典

Editor | Alice

備受時尚界、各國政商名流與王室貴族歡迎的義大利名廚法布里奇奧 (Fabrizio Aceti)，3月13日至22日於台北遠東香格里拉馬可波羅餐廳，擔任客座顧問，設計餐點、培訓餐廳工作人員。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凝縮於盤中，演繹「時尚高級訂製 (O'couture)」的感官盛宴。



義大利名廚法布里奇奧 (Fabrizio Aceti)

時尚大廚法布里奇奧主廚

深受喬治·亞曼尼 (Giorgio Armani) 影響的法布里奇奧主廚，將時裝美學揉入廚藝，主張餐廳應具備如高訂時裝般的精確線條與留白美學。主廚近乎偏執的好奇心，為了拆解風味的可能性，嘗試看似排斥的食材，在解構間尋找完美平衡。



「淨享南瓜湯 羊乳酪義大利餃」絲絨般的南瓜湯緩緩淋下，襯托出碗中宛如花朵盛開的手工義大利餃。

法布里奇奧主廚為馬可波羅餐廳帶來經典義大利料理，為了適應台灣人口味特別為料理減鹽，例如主廚手工製作的 Cheese 在風乾後製的階段，便減少鹽分的使用。法布里奇奧主廚表示，台灣的蔬菜食材與義大利不同，會根據在地的食材微調料理。法布里奇奧主廚更堅持要讓來的客人吃飽喝足，每一到料理的份量都相當驚人！

50/50的義大利餐飲哲學

在法布里奇奧主廚的飲食哲學裡，可見到承襲名廚艾倫·杜卡斯 (Alain Ducasse) 致敬風土的精神。秉持獨樹一幟的「50/50哲學」，堅信食材不分貴賤，珍稀海味、平凡瓜果值得以同等敬意對待。法布里奇奧主廚認為，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。賦予極致廚藝暖心溫度，使頂級餐飲不再距離遙遠，入口滋味皆化為動人感官記憶，正是他致力推動的「舒適餐飲 (Comfort Dining)」。

來台之前，法布里奇奧主廚在亞洲也有豐富工作經驗，與台北遠東香格里拉廚師團隊進行多次的溝通，給予食材清單進行前置準備。當法布里奇奧主廚抵達台灣，便能即時判斷所需的食材。此外，法布里奇奧主廚也非常重視外場服務人員的說菜訓練，在培訓時要求所有的服務人員親自試菜，了解料理的風味，向客人傳達每一道經典義式料理的內涵。



「炭烤章魚 托斯卡尼番茄 塔吉亞斯橄欖」彈牙鮮美的章魚足，搭配嫩滑番茄與煙燻氣息獨特的塔吉亞斯橄欖，風味十足。

法布里奇奧主廚也說，到馬可波羅餐廳的第一個禮拜的工作就像戰場，每天高強度的工作 12 至 14 小時，為的就是將最經典的義式風味呈現給台灣客人，而台北遠東香格里拉的團隊非常專業，雙方合作非常愉快。未來有機會，法布里奇奧主廚也會再次來到台灣，為台灣饕客呈現道地的義大利料理。台北遠東香格里拉也表示，本次料理將會加入常駐菜單，喜愛的客人務必再次前來品嚐。

法布里奇奧主廚精選套餐 義式經典來台！

從前菜開始，主廚便端上了自製酸種硬麵包，表皮堅硬酥鬆、麵包體Q彈，小麥香氣十足。單單麵包咀嚼時，越咀嚼酸味越明顯；搭配橄欖油醋，則帶有淡淡鹹味，尾韻僅留一點酸感在口腔中，整體風味溫和。

羅勒青醬 新鮮番茄塔塔 布拉塔起司

源自南義普利亞的經典，主廚嚴選手工布拉塔起司，外層柔韌、中心細緻如奶霜；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嫩乳化，果香明亮、質地輕盈，為布拉塔的柔滑添上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。



羅勒青醬 新鮮番茄塔塔 布拉塔起司

經典米蘭牛骨髓 番紅花燉飯

本文主廚菜單最令人驚豔的一道料理，由番紅花勾勒北義料理，主廚選用義大利米慢火細燉，起鍋前拌入帕瑪森乾酪與奶油，使醬汁快速乳化，燉飯上的牛骨髓更是靈魂所在。味道非常豐富，平面的盛盤方式讓每一匙的燉飯味道在奶香、酸澀、鹹味之間變化，搭配上風味強烈的牛骨髓。義大利米帶有的嚼勁，讓每一口燉飯都必須仔細咀嚼品味，每一口味道都不一樣！主廚特別提到，經典的義大利燉飯便須用平盤所裝盛，而淋在下半部分的燉煮小牛肉濃縮汁，帶有一股台灣人熟悉的醬香味，更讓這道燉飯令人欲罷不能。



超好吃義大利經典燉飯！推薦必點！

炭烤深海比目魚 柑橘比利時菊苣 塔吉亞斯橄欖

主菜看似簡單卻富有深度，由許多食材組成卻互不搶鋒頭，是非常高操縱技法「經處理」的「本味」。主廚精選肉質細嫩潔白的深海比目魚，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。魚與配菜表現絕佳，比目魚豐富的油脂、細嫩魚肉，搭配上微苦、微妙層次豐富的比利時菊苣，經緩火烘烤後釋出溫潤甘香。最後淋上特製柑橘醬汁，明亮酸香中揉合主廚稱之為「義大利最好的橄欖」塔吉亞斯橄欖的溫潤鹹香，使尾韻更顯立體。



炭烤深海比目魚 柑橘比利時菊苣 塔吉亞斯橄欖

香檸 柑橘奶凍 圓頂蛋糕

吃一口便來到義大利的香檸與柑橘風味蛋糕，甜食控必吃不可！繼先前掀起熱潮的聖誕麵包，熟悉的義大利濕潤蛋糕在遠東馬可波羅挾帶阿瑪菲海岸的明亮藍陽、盛夏檸檬和柑橘之風登場。主廚將質地如雲朵般鬆軟的蛋糕為載體，包覆著以新鮮檸檬與柑橘製成的細緻奶凍，檸檬的清爽酸香與柑橘凝凍的甜潤在口中層次遞進，主廚更透漏，蛋糕中加入了義大利人餐後常喝的檸檬風味酒 (Limoncello)，增添檸檬的味覺層次，為這場時尚盛宴畫下清新而雋永的句點。



香檸 柑橘奶凍 圓頂蛋糕 非吃不可！

法布里奇奧主廚私心推薦必點菜色

前菜的「冷製牛舌薄片 醃漬紅洋蔥 歐芹香蒜降」、「炭烤章魚 托斯卡尼番茄 塔吉亞斯橄欖」、「香草嫩嫩小牛膝 番紅花洋芋泥」，各種義大利餃、燉飯等，皆是主廚私心大推薦必吃料理！



冷製牛舌薄片 醃漬紅洋蔥 歐芹香蒜降

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%、「五道式主廚套餐」每位3,280+10%，單點美點每道330元起。

台北遠東香格里拉 馬可波羅餐廳

地址：臺北市敦化南路二段201號

電話：(02) 7711-2080