

快訊 記憶體需求狂飆但為何不敢衝產能？韓媒：三星、SK海力士擔憂這件事 17:46

時尚名廚客座馬可波羅 演繹義式食尚經典

文／聯合線上 陳俊嘉

義式料理也能像高級訂製時裝般講究線條與比例。位於台北的馬可波羅義大利餐廳，即日起至3月22日邀請義大利名廚Fabrizio Aceti客座擔任顧問主廚，推出限時「義饗食尚」饗宴。主廚以「O' couture (時尚高級訂製)」為概念，將時裝美學概念與義式料理結合，透過細膩火候與食材平衡，帶來一場兼具味覺與視覺的義式盛宴，活動期間推出四道式與五道式主廚套餐。



被譽為「時尚主廚」的法布里奇奧·阿塞蒂 (Fabrizio Aceti) 客座馬可波羅餐廳，為餐廳推出全新菜單。圖／台北遠東香格里拉 提供

來自義大利皮埃蒙特的法布里奇奧，曾在米蘭與巴黎等時尚之都生活工作長達30年，料理理念深受設計師Giorgio Armani的極簡時裝哲學啟發。他認為料理如同高級訂製服裝，需兼具精準結構與留白美學，因此在菜餚設計上強調層次平衡與食材本味。主廚也提出「Comfort Dining (舒適餐飲)」概念，希望在精緻餐飲之上加入溫度，讓料理不只高端，更能帶來親切的感官記憶。



「羅勒青醬 新鮮番茄塔塔 布拉塔起司」，以手工布拉塔與雙重番茄風味，交織出自然純粹的南義風景。圖／台北遠東香格里拉 提供

此次客座菜單中，多道料理展現義式經典風味。像是前菜「羅勒青醬 新鮮番茄塔塔 布拉塔起司」，以新鮮番茄、風乾番茄與手工布拉塔起司組合，再以羅勒青醬提味，呈現南義料理的清新層次。主餐之一「米蘭牛骨髓 番紅花燉飯」則以義大利米慢火燉煮，拌入奶油與帕瑪森起司乳化醬汁，再搭配濃郁牛骨髓與小牛肉醬汁，風味濃厚卻層次分明。



「經典米蘭牛骨髓 番紅花燉飯」金黃耀眼的番紅花燉飯與豐腴飽滿的牛骨髓一起享用，色香味完美平衡。圖／台北遠東香格里拉 提供

另一道「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緻。圖／台北遠東香格里拉 提供



「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緻。圖／台北遠東香格里拉 提供

甜點「香檸柑橘奶凍圓頂蛋糕」則為整場饗宴畫下清新句點。主廚以檸檬與柑橘製成細緻奶凍，包覆在輕盈蛋糕中，酸甜平衡，彷彿把義大利阿瑪菲海岸的陽光濃縮於餐盤。

業者表示，希望透過此次客座活動，讓饗客在台北就能感受義大利料理與時尚文化交融的魅力，讓餐桌不只是用餐場域，更像是一場精緻而優雅的感官時裝秀。

台北遠東香格里拉馬可波羅餐廳，訂位專線(02) 7711-2080。

熱門新聞

- 桃園工地開挖失當...鄰房倒塌全毀 市府開罰勒令停工
- 川普認了要7國護航荷莫茲海峽！日相高市早苗說話了各...
- 驚傳爆炸聲！竹科台電變電所起火竄濃煙 消防出動搶救
- 首個打槍川普的國家！澳洲表態「不派軍艦護航荷莫茲」理由...
- 油價狂噴40%衝破105美元！伊...