

時尚名廚法布里奇奧客座馬可波羅 演繹義式時尚經典



台北遠東香格里拉力密樓有三十年全球高階餐飲經驗，且被譽為「時尚主廚」的法布里奇奧·阿塞蒂 (Fabrizio Aceti) 客座「馬可波羅餐廳」並擔任顧問，為餐廳推出全新菜單。(圖/台北遠東香格里拉提供)

原文 | 整合傳媒企畫製作 分類 | 美食旅遊 圖庫來源 | 台北遠東香格里拉提供 日期 | 2026-03-17 09:19

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) 擔任客座顧問，開設一場關於「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，具備精緻線條與大器留白美學。本文菜單將「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。四週套餐每位2,580+10%，五週套餐每位3,280+10%。單點美饌每道330元起，訂位專線 (02) 7711-2080。

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，經過自我淬鍊悉數匯織成餐盤之中。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，主張餐盤應具備高訂時裝般的精緻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采。

在主廚的飲食哲學裡，隱約可見名廚艾倫·杜卡斯 (Alain Ducasse) 對土地虔敬致敬的影子。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，美味餐點佔佔一半，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。



義籍「時尚主廚」法布里奇奧首度客座台北，他憑藉服務國際名流的深厚資歷，將接軌米蘭與巴黎的時尚視野注入「馬可波羅餐廳」。(圖/台北遠東香格里拉提供)

主廚精選套餐 羅勒青醬 新鮮番茄塔塔 布拉塔起司



義大利經典的「羅勒青醬 新鮮番茄塔塔 布拉塔起司」，以手工布拉塔與雙層番茄風味，加上清新的羅勒青醬，交織出自然純粹的南義風情。每道680元。(圖/台北遠東香格里拉提供)

這道源自南義普利亞的經典，以最自然的對比與純粹風味展現迷人魅力。主廚嚴選手工布拉塔起司，外層柔韌、中心細嫩如奶霜，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。輕瀉胡椒，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織成乳化，果香明亮、質地輕盈，為布拉塔塔塔添上一抹清新的立體層次。盤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。

經典米蘭牛骨髓 番紅花燉飯

以番紅花煥發的金琥珀色，勾勒出義理的雍容與奢華。主廚選用義大利米慢火燉煮，讓米芯保留恰到好處的彈韌口感；起鍋前拌入帕馬森乾酪與奶油，使醬汁快速乳化，為每一粒米添上柔滑濃厚風味。擺放在微啟上的牛骨髓則是靈魂所在，豐潤脂香與番紅花的清雅香氣交織，再佐上以小牛肉片煎熟而成的濃縮醬汁，層層堆疊出高貴而深邃的北義料理。這份無須多加修飾的純粹，以食材本質交織出色、香、味的完美平衡，成就這道經典北義料理的迷人風韻。

炭烤深海比目魚 柑橘比利時菊苣 塔吉亞斯橄欖



「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嫩滑，滿滿的開心果碎增添口感。每道780元。(圖/台北遠東香格里拉提供)

以簡約美學詮釋海味，主廚精選肉質細嫩潔白的深海比目魚，以高溫度火迅速鎖住鮮甜汁，帶出迷人的煙燻氣息，表面覆以翠綠開心果碎與清香皮屑，增添層次與質地。搭配上微苦且帶層次的比利時菊苣，經煙火烘烤後釋出道道甘香，與比目魚的豐腴口感相互平衡。最後淋上特製柑橘醬汁，明亮酸香中揉合塔吉亞斯橄欖的溫潤鹹香，使尾韻更顯立體。主廚全憑火候與技藝釀成食材本真，讓海洋的原地力量在餐盤上凝聚成優雅的味覺表達。

炭烤頂級菲力牛排 燒烤洋芋 藍紋起司醬



「炭烤頂級菲力牛排 燒烤洋芋藍紋起司醬」，炭烤菲力與洋芋薯條排列，炭香、肉香與起司香相互交織。每道1,250元。(圖/台北遠東香格里拉提供)

這道源自18世紀、主廚家鄉皮埃蒙特的經典料理，主廚嚴選質地細緻、油質輕盈的頂級菲力，以高溫度火迅速炙烤，使外層烤成鮮紅，使外層烤成鮮紅，內裡則保持柔軟多汁，單獨品嚐就令人垂涎。還可搭配主廚特製的藍紋起司醬，其濃郁而層次豐富的鹹香，優雅提升整體風味的深度與立體感。配菜精巧鋪陳烤至外酥內綿的洋芋與清甜小紅蘿蔔，在炭火餘溫的烘托下呈現細緻口感，為主菜增添溫潤平衡。炭香、肉香與起司香相互交織，在剛勁與細膩之間取得微妙和諧，體現義式料理純粹、美味與火候的極致追求。

香檸 柑橘奶凍 圓頂蛋糕

彷彿將阿瑪菲海岸的明亮陽光與盛夏檸檬悉數濃縮進優雅的圓頂廓形之中，主廚將質地如雲朵般輕軟的蛋糕為載體，包裹著以新鮮檸檬與柑橘製成的細嫩奶凍，展現出極化後的絲滑與純淨。檸檬的清亮酸香與柑橘木質的甜潤在口中層次遞進，以極簡卻深度的風味描繪出明亮而和諧的平衡，為這場時尚盛宴打下清新而雋永的句點。

主廚推薦單點美饌 冷製牛舌薄片 醃漬紅洋蔥 歐芹香蒜醬

主廚將牛舌以低溫長時間燉煮至柔嫩細滑，冷藏定型後薄切，呈現細膩而輕盈的口感。這道前菜的靈魂深蘊於香蒜醬，以大蒜與歐芹為基底，揉合酸豆、鯷魚與水煮蛋細織成，使醬體具備綿密鹹鮮與深層風味，最後以冷壓橄欖油提升香氣與光澤。搭配醃漬紅洋蔥的明亮酸度，恰如其分地平衡牛舌的醇厚，使味覺更顯清爽立體。整道料理以傳統工法為根基，融合現代手法的細膩調味，呈現優雅俐落且耐人尋味的義式風格。

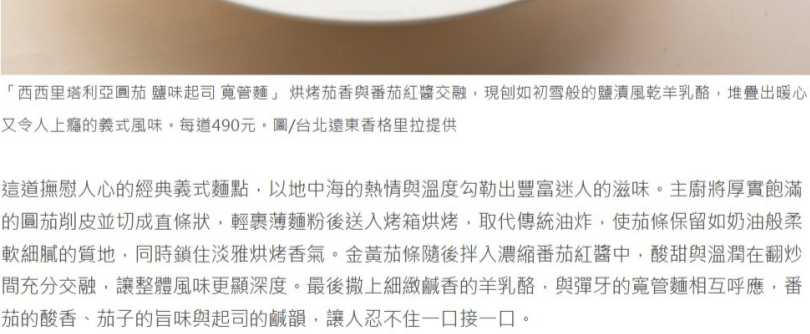
香橙油醋 面薄片黃鰹鱈魚

以極簡美學呈現海味最純粹的神韻。主廚選用新鮮直送的黃鰹鱈魚，調理成近乎透明的薄片，保留天然的彈性與鮮甜，關鍵在於特選香橙油醋，以明亮酸香輕柔卸去魚肉纖維，使口感更顯細緻，同時揉合風乾番茄的濃縮果酸與橄欖的沉穩鹹香，構築層層遞進的風味基底。搭配清脆芬香的茴香薄片，帶出跳躍而清新的草本氣息，為整體增添復疊立體感。器皿同著如海風輕拂般清涼爽朗，讓海洋的靈魂與大地果實的韻味完美交織，在舌尖綻放層次分明、充滿生命力的鮮活風韻。

洋芋椰瓜湯 羊乳酪 義大利餃

這道暖人心脾的蔬菜湯底，將義式鄉野風土的精巧轉化為細膩柔美的當代料理。主廚選用當季椰瓜與洋芋熬煮成蔬菜湯底，細心過濾至絲絨般柔滑，使湯體綻放出大地最真實香甜的氣息。驚喜藏於其間的手工義大利餃，以0號麵粉、小麥與全蛋揉製成質地富有彈性的麵皮，再包入鹹香細緻的羊乳酪餡料，外型如花朵般精巧。當熱湯輕輕浸潤義大利餃，奶香、鹽香與蔬菜湯底自然交融，構築出溫暖而平衡的風味。這份不矯飾的純粹，蘊含主廚對義式手工麵食工法的堅持與對季節食材的珍惜，湯濃卻有令人驚喜的清爽，嚐得到如回到家般的溫暖安心、真摯、質樸、卻深具厚度。

西西里塔利亞圖茄 鹽味起司 寬管麵



「西西里塔利亞圖茄 鹽味起司 寬管麵」，將塔利亞圖茄與紅蔥交織，勾勒出如層般的鹽漬番茄乳酪，堆疊出暖心又令人上癮的義式風味。每道490元。(圖/台北遠東香格里拉提供)

這道撫慰人心的經典義式麵點，以地中海的熱情與溫度勾勒出豐富迷人的風味。主廚將厚實飽滿的圖茄切片並切成直條狀，輕裹薄麵粉後送入烤箱烘烤，取代傳統油炸，使茄條保留如奶油般柔軟細緻的質地，同時鎖住淡淡烘烤香氣。全蛋麵條隨洋羊乳酪、番茄醬與紅蔥中，酸甜與溫潤在翻拌間充分交融，讓整體風味更顯深度。最後灑上金黃鹹香的羊乳酪，與彈牙的寬管麵相互呼應，番茄的酸香與橄欖的鹹香之底，賦予巨味與起司的鹹韻，讓人忍不住在入口接一口。

奶油鼠尾草 菠菜起司義大利餃

這款令人回味無窮的義式麵點，以細膩手工堆疊出柔美風味。主廚嚴選00號麵粉與全蛋揉製出薄韌麵皮，包裹新鮮菠菜的翠綠精華與醇厚起司，並以肉豆蔻提味，使內餡香氣更顯立體。淋上溫潤奶油醬，賦予麵皮絲綢般的亮澤與乳香，最後以鼠尾草作為畫龍點睛，熱氣帶動鼠尾草的木質調清香綻放，如點睛之筆為整體風味添上個性與記憶度。咬開薄韌麵皮，菠菜的清甜與起司的濃郁在舌尖和諧交織，口感輕盈如雲朵，風味細膩，卻足以讓人久久難忘。

炭烤章魚 托斯卡尼番茄 塔吉亞斯橄欖

這道料理以匠心工法向海洋致敬。主廚嚴選肉質鮮甜的章魚，先以溫和慢煮使纖維徹底軟化，再以直火炭烤引出風味。這種先煮後烤的技法既鎖住鮮甜海味，又創造出外層微脆、內裡醇香的迷人口感。底襯以托斯卡尼風味茄醬吸收章魚汁溢出的鮮甜汁液，帶來柔嫩化開的燻香基底；再點綴極具獨特性的塔吉亞斯橄欖，使整體風味在章魚的鮮、番茄的酸與橄欖的鹹香之間達到精微平衡，每一口都彷彿躍上海岸線，將大地芳香與海洋靈魂細緻交織，成就一份純粹而優雅的地中海饌。

海鱈魚 蛤蜊 油封番茄 白酒醬

這道料理以極簡美學詮釋海洋的純粹韻味，主廚選用質地細緻的海鱈魚，透過精準火候使魚皮微脆並封存鮮甜肉汁，搭配飽滿蛤蜊殼發出的天然鹹香，果襯以慢火低溫製作的油封番茄，其濃縮的酸甜層次與輕盈的白酒醬汁在盤中自然交融，酒香、果韻與海味如針線般縫合，加上爽脆的蘆筍和甜豆，勾勒出如春日清新的甜美風景。

經典義大利提拉米蘇

這款經典甜點象徵著溫柔而恆久的陪伴，其風味核心源自高比例的義式起司與濃縮咖啡，搭配質地輕盈的手指餅乾，關鍵在於讓餅乾精準吸收咖啡液卻仍保有結構，使內餡更顯立體，製成整道甜點的柔和核心。為守住最令人期待的「現做酥鬆」，主廚堅持在上桌前才即刻剖餡，讓外皮保持完美柔嫩的第一口驚喜。再以清酒柑橘帶來明亮酸香，搭配開心果碎增添視覺量，更展現地中海甜點最迷人的對比魅力——熱情、純粹，且令人難忘。

那普勒斯樑果巧克力蛋糕 馬達加斯加香草冰淇淋

這款源自卡布里島的經典甜點，以深邃的苦甜巧克力與濃郁樑果香氣交織出迷人的層次感。主廚以精確比例揉合香醇巧克力與研成極細，打造出外層厚實、入口卻柔軟化開的獨特質地，展現義式甜點的純粹與深度。搭配一球清涼的馬達加斯加香草冰淇淋，與溫潤乳香及質地濃厚風味，帶來豐盈而動人的味覺共鳴，完整成就一場精緻的義式饗宴。

【馬可波羅餐廳 義饗時尚新浪潮 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
餐點內容：2026/3/13-3/22
訂位電話：(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
社群標籤 #ShangriLaTaipei

熱門話題 / HOT ARTICLES

2026大甲媽祖遶境4/7起廟、直轄平台、GPS位置！遊客搶線、香爐腳休息站、同經白沙屯媽祖？時間地點預測
比瓦拖0050賺更多！4年實測「1神操作」，多賺23%、定期定額獲利81萬→100萬！0050現年退休勸身術
71年服期大赦怎麼了？母公司「正義員工第1人」，總經理竟代理職...官司纏身、業績怎麼解？
阿聯艦即刻開關領空！伊朗狂轟1900枚飛彈、無人機、最大氣油田被炸，儲存設備遭焚...機場航班又打亂
星洲警城2萬元→千金銀！遭約連串車禍送1519、AI大滾中震起、謝金河：誰說傳統產業沒有明天？

最新文章 / HOT NEWS

2026投資風聲：雷市場狂歡戰、冷靜尋找「價值」所在
華航海峽封鎖、電子大廠買上海上、華航電話接到手軟
美中十字路口：貿易休戰，抑或冷戰2.0？冷戰2.0正式形成，今年貿易戰告一段落，明年科技戰為主要格局
美伊空打持久戰？台化化、長榮、台股25檔受專名響
今周刊30週年特輯 | 更好的台灣：回望精彩風采，預見前行行動