

義籍時尚名廚客座、東西餐飲名店聯手 高訂級味覺盛宴限期登場

2026.03.18 / 21:15 / 中時即時 陳韻萍

#渥達尼斯磨坊 #燈燈庵 #馬可波羅



義籍「時尚主廚」法布里奇奧首度客座台北，他將接軌米蘭與巴黎的時尚視野注入「馬可波羅餐廳」。(台北遠東香格里拉提供)

高端餐飲市場持續升溫，近期飯店業者紛紛以名廚客座與跨界聯名搶攻頂級饕客。台北遠東香格里拉邀來義籍名廚法布里奇奧，以時尚高訂概念打造精緻料理；慕舍酒店則由米其林二星「渥達尼斯磨坊」攜手日本懷石名店「燈燈庵」，以東西料理的經典重現為題，推出五感並進的聯名饗宴。從技法、文化到餐桌敘事，知名餐廳正以更細膩的體驗布局高端市場版圖。

【義籍時尚名廚客座 打造舌尖上的高訂時裝美學】

台北遠東香格里拉「馬可波羅」餐廳近期迎來義大利名廚法布里奇奧擔綱客座顧問，開啟一場關於「時尚高級訂製」的感官盛宴，主廚將30載旅居米蘭、巴黎等時尚之都的見聞悉數淬鍊，主張料理應如亞曼尼時裝般，具備精確線條與大器留白美學。

本次菜單將「舒適餐飲Comfort Dining」化為流動的感官敘事，包括以烘烤取代傳統油炸的輕盈巧思、燉飯的極致乳化絲滑口感等，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。舉例來說，「炭烤深海比目魚」這道菜式，主廚以簡約美學詮釋海味，擺盤不繁複，以食物為主角；肉質細嫩的深海比目魚，透過高溫炭火迅速鎖住鮮甜肉汁，帶出迷人的煙燻氣息，表面覆以翠綠色開心果碎與清香皮屑，配搭上微苦且帶層次的比利時菊苣，再淋上特製柑橘醬汁，明亮酸香中揉合塔吉亞斯橄欖的溫潤鹹香，風味鮮明立體。馬可波羅「時尚高級訂製」感官盛宴4道式套餐每位2580元，5道式套餐每位3280元，皆須加1成服務費，單點美饌每道300元起。

【燈燈庵X渥達尼斯磨坊 東西料理的異同激盪】

另外，始終以「Fine Dining x Wine x Art x Life」為理念的慕舍酒店，匯聚東西兩大餐飲名店推聯名饗宴迎饕客，館內多年蟬聯米其林二星榮耀的西班牙餐廳「渥達尼斯磨坊」，聯手來自日本的自然流懷石料理名店「燈燈庵」，於3月29日攜手獻藝，僅此1場的聯名餐會，每人10,800元加1成。

這場聯名盛宴以「經典重現」為主軸，將兩間餐廳備受推崇的佳餚悉數端上餐桌，在東西方料理手法的激盪下，細膩的日式禪意與大膽的西班牙當代料理交織出燦爛火花。饗宴菜式可品嚐到「燈燈庵」日本主廚廣中新輝親手妝點的「八寸」，和風美學將山里旬菜的野趣與柔和春陽的煦色完美定格；「向付」則展現旬魚鹽熟成的斬新面貌；「旬肴」演繹海洋薈萃的驚喜，緊接而至的「進肴」以彈牙口感牽動時蔬清脆，勾勒出日式職人春天裡細緻的溫潤線條。

米其林二星「渥達尼斯磨坊」則祭出經典之作「MOLINO後院」，沁潤浸漬保持黃瓜脆口，融合生蠔奶醬的鮮味；以及映襯出酸鹹層次的「醍醐蝦」與山海交融的「豚隱」；主食「赤嶺」則以和牛搭配甜菜根的土質芬芳，體現食材化凡為奇的盛放情懷；最後由「藏心」清香漫溢的櫛瓜花作為結尾，苦甜之間迴盪著無盡的餘韻。本次饗宴透過感官層進的菜單設計邏輯，引領饕客穿梭於兩國跨域的律動之間，餐會更力邀日本爵士名伶小山郁美親臨演繹，實現真正的「五感食藝」。

慕舍酒店執行董事王劭仁表示：「精品是永不完稿的生命力。我們致力於創造國際一流的差異化，將看似平行線的文化，透過美食與美酒重新排列組合。」

★中時新聞網關心您：喝酒過量，有礙健康！

★中時新聞網提醒您：酒後不開車，安全有保障！

熱門生活新聞 MORE

- 1 [台灣淪「肺葉切除王國」20萬人白挨刀？衛福部回應了](#)
- 2 [北捷單程票「重大改版」明上路！網友齊轟：製造垃圾、易摺壞](#)
- 3 [家有12歲以下兒童即可聘外傭 保母、托嬰中心恐失業](#)