名廚法布里奇奧客座 馬可波羅演繹義式食尚

2026.03.19 / 03:00 / 工商時報 吳雅如

#馬可波羅餐廳 #法布里奇奧 #亞曼尼

「炭烤頂級菲力牛排 燒烤洋芋藍紋起司醬」炭烤菲力與洋芋層疊排列，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

台北遠東香格里拉馬可波羅餐廳即日起至22日，迎來義大利名廚法布里奇奧（Fabrizio Aceti）擔綱客座顧問，開啟一場關於「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，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。四道式套餐每位2,580元+10%，五道式套餐每位3,280元+10%，單點美饌每道300元起，訂位專線（02）7711-2080。

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，經過自我淬鍊悉數濃縮進餐盤之中。對他而言，料理即是「時尚高級訂製（O'couture）」。深受喬治·亞曼尼（Giorgio Armani）影響，主張餐盤應具備如高訂時裝般的精確線條與大器留白美學。他擁有近乎偏執的好奇心，甚至會為拆解風味的可能性，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。

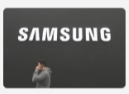
相關新聞

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

用味蕾認識喬治·亞曼尼的「極簡美學」！「時尚界天廚」3 / 13起台北遠東香格里拉炫技

Dior高訂配件如藝術品！手工包似雕塑，珠寶鑲嵌隕石

您可能感興趣的話題

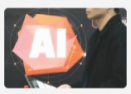


三星釀大罷工 威脅晶片供應

日報

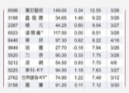
輝達GTC報明牌 15家台鏈登背板

日報



營運猛 大量訂單看到2027年

日報



148檔除息 殖利率最高12%

日報

信驊收同花順 外資續喊新天價

日報

輝達GTC報明牌 六大族群成亮點

日報

台股交易改1股？》券商坦言三難關 執行有難度

日報

鎖定AI工廠 台達亮劍800VDC架構

日報

戰火燒 Fed分裂恐加劇

日報

Recommended by popin

熱門日報新聞 MORE

1 不只背板股！輝達GTC報明牌 六大台鏈、受惠題材大盤點

2 148檔除息 殖利率最高12%

3 輝達GTC背板股 法人剖析15檔台鏈關鍵地位、產業利多

Copyright © 工商財經數位股份有限公司
China Times Group, All Rights Reserved. 未經授權，不得轉載
客服專線：(02) 2306-3848 業務專線：(02) 2308-7111 #6609 #6655
服務時間：週一至週五 9:00~12:00、13:30~18:00
Google Play App Store