

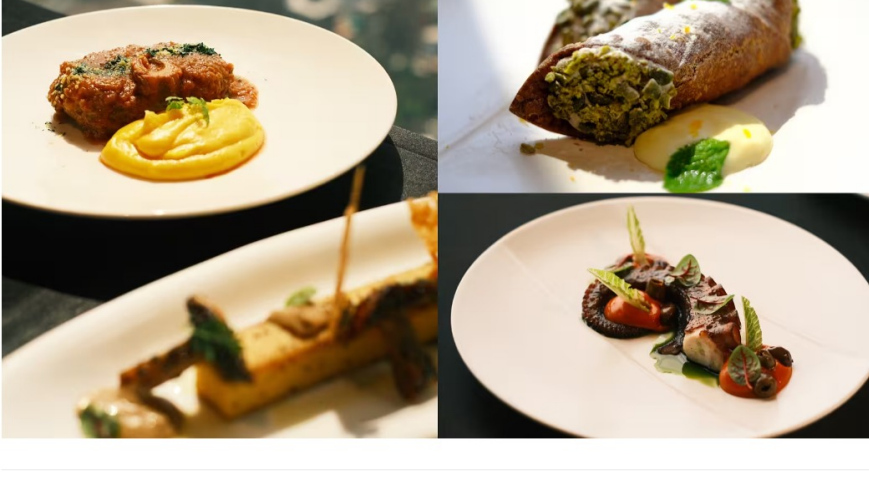


LIFESTYLE 美食

義大利名廚Fabrizio Aceti客座「香格里拉馬可波羅」，藍紋起司炭烤菲力、番紅花燉飯限時登場

台北遠東香格里拉馬可波羅餐廳迎來義大利名廚法布里奇奧 (Fabrizio Aceti) 客座。深受米蘭與巴黎時尚薰陶，他以「O'couture」高訂思維入菜，摒棄浮誇炫技，回歸精準的味道比例，6大亮點小編帶你一起看。

by Rose Tai - 2026/03/18更新 Photo / RT



台北遠東香格里拉馬可波羅餐廳於3月13日至22日邀請義大利主廚法布里奇奧與客座，主廚摒棄浮誇炫技，回歸把味道做準的料理初心。深受米蘭與巴黎時尚文化薰陶，他以「O'couture」高訂思維詮釋菜單，強調如同訂製服般的線條感與比例。沒有多餘堆疊與裝飾，每道菜僅保留必要的風味元素，這種極簡而精準的邏輯讓食材在3月春季展現出最清晰透明的層次。

亮點1 | 乳香與果酸的平衡藝術

開場的布拉塔起司搭配番茄小編就超級喜歡！手工布拉塔起司以彈性外層包裹絲滑奶霜，搭配新鮮番茄的清甜與風乾番茄的濃縮鮮味，形成層次豐富的感官對比。乳化完整的羅勒青醬香氣乾淨，不掩蓋起司原有的乳香。主廚將奶味、酸度與果香微調至平衡點，呈現出輕盈且精準的義大利經典風味。

廣告 - 內文未完請往下滑動



亮點2 | 米蘭靈魂與牛骨髓的脂香交織

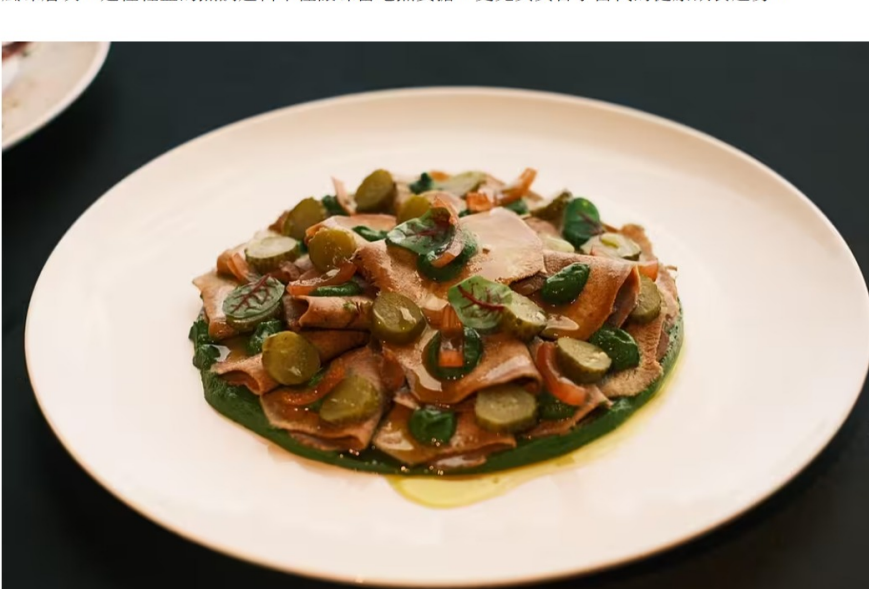
作為菜單中最具份量的經典菜色，番紅花燉飯配牛骨髓展現了極致的米蘭風情，米粒在吸飽高湯精華的同時，精準保留了韌度適中的米心，絲毫不顯軟爛。起鍋前主廚透過高速攪拌將奶油與帕瑪森起司完美乳化，賦予燉飯如絲緞般的滑順質地。置於頂端的牛骨髓隨溫度緩緩滲透，豐腴油脂自然融入米粒孔隙，搭配長時間熬製的小牛肉濃汁，讓整道菜在唇齒間交織出層次分明的脂香與鮮甜。



廣告 - 內文未完請往下滑動

亮點3 | 西西里圓茄的現代減法美學

這份菜單巧妙地以烘烤取代傳統油炸，賦予經典料理更現代的靈魂。以西西里圓茄為例，主廚將茄子輕裹薄粉後送入烤箱，精準鎖住飽滿水分與軟糯質地，同時大幅降低了油脂負荷。拌入濃縮番茄紅醬後的快火翻炒，讓蔬菜的天然酸甜滲透每一寸纖維，最後撒上羊乳酪點綴，以其標誌性的鹹香提煉出風味層次。這種輕盈的烹調邏輯不僅讓味蕾毫無負擔，更完美契合了當代的健康飲食趨勢。



亮點4 | 炭火與海洋的極致控火證言

比目魚與海魷魚兩道海鮮無疑是主廚控火功力的最佳證言，比目魚經炭火瞬間封炙，外皮凝結著誘人的焦香微脆，內裡卻驚人地維持著凝脂般的細嫩，佐以柑橘醬汁與橄欖的酸鹹交織，讓味蕾在清爽中感受跳躍的韻律。海魷魚則轉向細膩的和諧，在蛤蜊與白酒蒸織出的甘鮮醬汁中，油封番茄緩緩釋放酸和酸甜，搭配蘆筍與甜豆的爽脆觸感，構築出一段乾淨且層次分明的海洋樂章。



亮點5 | 純粹力量與藍紋起司的神來之筆

炭烤菲力牛排追求的是純粹的力量，高溫炭火封存肉汁，火候拿捏得恰到好處。雖然原味已足夠鮮甜，但藍紋起司醬的加入更是神來之筆，濃郁鹹味讓味覺瞬間翻倍。搭配細緻的洋芋與紅蘿蔔襯托，讓這道經典主餐顯得豐富且和諧，這一道也是小編的最愛！

廣告 - 內文未完請往下滑動



亮點6 | 清新與醇厚的雙重終曲

本季甜點以乾淨平衡為核心，檸檬柑橘圓頂蛋糕強調果酸的鮮明與輕盈口感，有效平衡味蕾負擔；榛果巧克力蛋糕則強調濃郁度，透過與香草冰淇淋的乳香對話，實現苦甜平衡。兩種截然不同的風味象限，不僅提供了豐富的選擇，更確保了整套客座菜單在結尾處依舊維持清爽、不沉重。



馬可波羅餐廳 | 義饗食尚新浪潮

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
餐券價格：「四道式主廚套餐」每位2,580+10%元、「五道式主廚套餐」每位3,280+10%元，單點美饌每道330元起
餐廳訂位專線請洽 (02) 7711-2080

- 延伸閱讀：
Logy高址變身！新日料「KUR」5大必吃亮點，年輕主廚渡邊晃史的新日本料理詩篇
當義大利遇見台灣風土！義式餐廳「Nove」5大亮點，薩丁尼亞羊肉Panada、泰北風蟹飯必吃
寶A Joy攜手江振誠訂位時間+亮點菜色！和牛舌餅、環島西班牙海鮮飯必吃