

日期 > 財經 > 富足樂活周報 >

時尚界天廚：大明星最愛Simple Food！

義大利名廚法布里奇奧·阿塞蒂 (Fabrizio Aceti) 客座台北遠東香格里拉, Comfort Food內蘊亞曼尼的「極簡美學」

2026.03.21 / 03:00 / 工商時報 報導

#馬可波羅 #法布里奇奧·阿塞蒂



台北遠東香格里拉力邀請有聲譽為「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/姚舜



「炭烤深海比目魚裹柑醬比利時筍及塔吉亞斯櫻桃」，是將質純嫩潔白的深海比目魚以炭火烤迅速鎖住鮮甜肉汁，表面鋪上開心果碎與清香皮屑，應景是比利時筍，淋上特製柑醬提味。圖/姚舜



「冷製牛舌薄片、醃漬紅洋蔥、香蒜醬」主角是低溫烹調後薄切牛舌，提味綠色香蒜醬是用大蒜、歐芹、蒜合歡豆、鯧魚與水青蔥細碎而成，最後淋冷壓橄欖油提升香氣與光澤。圖/姚舜



西西里風味「香橙油醋節香薄片、黃鱈鱈魚」，以片薄的黃鱈鱈魚，搭配白色節香片、黃色檸檬丁、紅色風乾番茄與綠色濃醬，再以甜酸共治的香橙油醋提味。圖/姚舜



「經典的牛奶頂蛋餅」，是以質地鬆軟的蛋餅為載體，包圍以新鮮檸檬與柑醬製成的威靈頓蛋，口感輕盈、味道清爽純淨。圖/姚舜



「洋芋南瓜燻仔半乳酪義大利餃」的濃湯，是用萬寧南瓜與洋芋熬煮而成的蔬菜湯。圖/姚舜



「西西里風刺菜罐頭味起司寬管麵」，除寬管麵外，主廚並將番茄切片切成直條狀，輕裹麵粉後送入烤箱烤後搭配醬料。圖/姚舜



「海鱸魚煎鮭刺、油封番茄佐白酒醬」，肉質細嫩的海鱸魚煎烤後，搭配煎鮭刺、油封番茄，以及爽脆的蘆筍和甜豆，以白酒醬汁提味。圖/姚舜



用藍紋起司提味的「炭烤頂級菲力牛排、燒烤洋芋」，是源自18世紀、主廚家鄉皮埃蒙特經典料理。圖/姚舜



「馬沙拉油煎起酥餅酥餅、瑪可達起司、鹽漬柑醬、開心果」就是著名的「西西里著名煎餅Cannoli」，主廚堅持在桌上備才備煎，風味與口感皆極豐富。圖/姚舜



「經典義大利提米蘇」，是將傳統提米蘇解構後重組，其風味核心源自高比例的義式起司與濃縮咖啡，搭配質地鬆軟的手指餅乾呈現。圖/姚舜

馬可波羅餐廳

地址：台北市敦化南路二段201號38樓
(台北遠東香格里拉)
電話：02-7711-2080

馬可波羅餐廳

「大明星最愛Simple Food！」，客座台北遠東香格里拉飯店「馬可波羅」的義大利名廚法布里奇奧·阿塞蒂 (Fabrizio Aceti) 說，許多國際影視巨星與時尚名標的飲食都崇尚正宗、道地的味道，亦即Authentic Food，呈盤簡約雅緻即可、不必胡里花哨。曾多次為摩納哥皇室、影星喬治·克羅尼 (George Clooney) 及傳奇超模娜歐蜜·坎貝兒 (Naomi Campbell) 策劃頂級私人晚宴，並被封為「時尚超級主廚」的法布里奇奧·阿塞蒂這回客座「馬可波羅」，就是以內蘊義大利時裝大師喬治·亞曼尼 (Giorgio Armani) 的「極簡美學」的Comfort Food，為喜歡義大利美食的台灣食家饕客與吃貨，帶來有別Fine Dining的體驗。

老家在義大利皮埃蒙特 (Piedmont) 的法布里奇奧，職涯足跡遍及米蘭、巴黎、倫敦、新加坡等大城市，30年實歷中有20年在新加坡、馬來西亞、泰國與大陸高檔飯店或頂級餐廳可謂顧問，他將自己的料理技巧精確繁浩，法布里奇奧沒走這套路，這回他客座台北遠東香格里拉打的是Comfort Food，而且是「高顏值的Comfort Food」。

被稱為「療癒美食」或「舒心美食」的Comfort Food，多數都能與情感連結或讓人心情放鬆、感覺愉悅、懷舊的家常菜、媽媽的味道，也都屬Comfort Food。法布里奇奧說，他服務過的富商巨賈或影視明星，喜歡Comfort Dining的多過Fine Dining，而且烹調料理愈簡單愈好，且叫不出名字。

法布里奇奧認為，只有正統、道地的經典菜，「第二天起床還能記得且叫得出名字」。所以這次他客座台北遠東香格里拉「馬可波羅」餐廳，包括冷食、熟食、Pasta或燉飯，且都是很經典、道地的做法和味道。

例如「藤勒青醬新鮮番茄塔塔、布拉塔起司」，味源自南義普利亞的經典菜餚，以極簡美學呈現純淨海味的「香橙油醋節香薄片黃鱈鱈魚」，則是源於西西里的傳統風味，以形色似干貝的牛身鮭與鮮紅花嫩飯搭配的「經典牛身鮭鮮紅花嫩飯」，風味與「慢燉牛膝紅花嫩飯」一樣皆屬道地的北義料理。

主廚將菲力牛肉以高溫炭火烤燒，藍紋起司醬，是源自18世紀、法布里奇奧家鄉皮埃蒙特的經典料理，主廚將菲力牛肉以高溫炭火烤燒，藍紋起司醬，是源自18世紀、法布里奇奧家鄉皮埃蒙特的經典料理，主廚將菲力牛肉以高溫炭火烤燒，藍紋起司醬，是源自18世紀、法布里奇奧家鄉皮埃蒙特的經典料理，主廚將菲力牛肉以高溫炭火烤燒，藍紋起司醬，是源自18世紀、法布里奇奧家鄉皮埃蒙特的經典料理。

馬可波羅餐廳
地址：台北市敦化南路二段201號38樓
(台北遠東香格里拉)
電話：02-7711-2080

相關新聞

- 星級飯店歡慶兒童節 自助餐廳完成指定條件孩童免費
- 名廚法布里奇奧客座 馬可波羅演繹義式時尚
- 業隕時尚名廚客座、東西餐飲名店聯手 高訂級味覺盛宴

您可能感興趣的話題

康登 AI 產品成獲利主引擎	鍾鹿祺 主力換手 全軍突擊半導體	記憶體供不應求 增你強盟友 再2年才會好轉
全球央行亂世 策》油價飆 塑化原料價格狂漲	台股八大金剛 主動ETF齊買	台股去年獲利、股息齊登頂
波若威 兩大題材發酵	台股化 油價強勁助攻	17檔季底作帳股 帶財