



VOGUE

時尚經典文具三件組

筆記本 | MEMO 紙 | 鉛筆 3 入



立即訂購

贈品以實物為主 送完為止



© Il Mercato

FOODS

英國女王最愛燉飯就在這！Il Mercato用正統義式手法打造冬季新菜色

BY WENDY CHEN

2017年12月9日



今年2月才在天母開幕的義瑪卡多Il Mercato義式餐廳，致力於將最道地的義式料理與飲食文化帶進台灣，所以堅持不因當地人的口感偏好做調整，同時還引進義大利頂級葡萄酒，打造全台最大義大利酒窖，並建立自有農場，就是為了讓台灣人也能品嚐到最正統的義大利餐飲。



今年冬天，餐廳的總料理長Enrico Derflinger特別選用冬季時令食材，設計新款菜單，像是前菜的「蘑菇生牛肉薄片」，就以生牛肉薄片佐綜合蘑菇，並有別於一般料理順序，廚師先將蛋黃醃漬再切成薄片，與帕馬森起司和松露醬一同點綴在牛肉片上，口感吃起來豐富卻不膩，呈現清爽滋味。再來主食的「英國女王燉飯」，之所以這樣命名，是因為主廚在英國白金漢宮擔任料理長時，因為這道菜讓英國女王驚豔不已，而食材上，主廚選用特定新鮮紅蝦搭配濃郁並帶有嚼勁的卡納羅利大米，有別於以往在台灣吃到的燉飯都較為軟嫩，這也是為了秉持義式燉飯真正的口感，最後再以義大利氣泡酒提味。



主餐的「榛果風味香煎鱸魚」，以新鮮鱸魚、榛果醬汁、榛果脆片與醋漬紅洋蔥混搭在一起，用榛果的特有香氣烘托海鱸的鮮甜滋味。「酒漬紅高麗菜絲鴨胸」則以獨門醬汁浸泡24小時的嫩煎鴨胸佐番紅花馬鈴薯泥和巴羅洛紅酒漬紅高麗菜絲，讓鴨胸能與紅酒的單寧結合，創造更鮮甜多汁的口感。



最後是甜點「不吃不可提拉米蘇」，就如同名字一樣，這道甜點真的是不可不吃，透過餐廳行政烘焙主廚Manuel Baima Besquet的獨家配方，用每日新鮮烘焙的手指餅乾、淺漬咖啡與特調馬斯卡邦起司層層堆疊，再搭配義大利巧克力冰淇淋，吃起來甜而不膩，富有層次感。



被汙染的義大利料理！米其林主廚開設TABLE by Yoji Tokuyoshi，期間限定強勢登台

千元以下的米其林星廚料理！L'origine by La Credenza主廚Igor：「讓所有喜歡美食的人都可以輕鬆享用」

Jamie's Italian台灣店開幕！英國名廚Jamie Oliver以「簡單、新鮮、共享」三原則演繹義式家常味

早餐到晚餐，甜點到排餐 義式新食尚bar & restaurant a³一次滿足

Burger Ray推出冬季全新口味，把和牛、燒肉、魚子醬通通裝進漢堡裡！

國賓A CUT牛排館十週年換新裝，美牛、澳牛、日本和牛多種選項讓肉食控大呼過癮！

攝影：Wendy Chen; 來源：Il Mercato

早餐

咖啡

台北

堡

美食

MORE



想知道本期VOGUE雜誌專訪的封面人物及封面故事嗎？又有那些最新資訊？

立即訂閱 VOGUE 雜誌

