



【新聞稿煩請立即發佈】

2013年1月

## L'ATELIER de Joël Robuchon X MASERATI WINE

法義跨國合作 首度推出頂級奢華餐酒會

全球享譽26顆米其林星星的星級L'ATELIER de Joël Robuchon 侯布雄台北法式餐廳 將於2月21日針對 義大利頂級跑車 Maserati 旗下品牌 Wine Maserati - 來自全世界享負盛名義大利北部皮埃蒙特 Scrimaglio 酒莊的葡萄酒系列，首度推出跨界合作的時尚奢華餐酒會。

餐酒會當日，不僅可以獨享品嚐由法籍主廚Xavier BOYER為四款品牌經典紅白酒所精心設計的套餐，每道餐點皆針對不同酒款特性所打造，以魚子醬、龍蝦等奢華食材入菜，同時間也特別邀請到酒莊代表以及專業釀酒師與我們分享侯布雄經典法式餐點與擁有超過112年的釀酒歷史的 Scrimaglio酒莊 為這豪華頂級跑車所精心釀造的 Wine Maserati 系列，如何譜寫出的美好戀曲。誠摯地邀請您來與我們一同感受品牌所帶來的無數榮耀與輝煌成就。此為單一場次名額有限。



日期:2013年2月21日 星期四

時間:19:00準時入席(恕不接受其他訂位時間)

費用:NT8,880+10%(包含餐點, 四款頂級紅白酒及礦泉水)

### L'ATELIER de Joël Robuchon 店櫃資訊:

BELLAVITA 寶麗廣場 5F

(02) 8729-2628/29

台北市信義區松仁路 28 號 5F

平日營業時間 : LUNCH: 11:30~14:30 DINNER:18:00~22:00



未 成 年 請 勿 飲 酒



MASERATI  
PIEMONTE

協辦單位 : Denominazione di Origine Controllata



**DINER DU JEUDI 21 FEVRIER 2013**  
**MASERATI WINE DINNER**

**LE CAVIAR IMPÉRIAL**

Caviar in a lobster jelly with cauliflower cream  
白花椰菜鮮奶油與龍蝦高湯凍綴魚子醬  
PURE GOLD EXCELLENCE: Metodo clasico

**LA SAINT JACQUES**

Pan seared scallop topped with coral risotto  
香煎干貝佐義式燉飯  
PURE GOLD EXCELLENCE: Metodo clasico

**LE HOMARD**

Pan seared lobster with his jus and lorighittas  
香煎龍蝦襯麻花麵  
PURE WHITE EXCELLENCE: GAVI DI GAVI DOCG

**LE BŒUF**

Grilled hanger steak with seasonal vegetables  
炙燒腹肉牛排佐時蔬  
PURE RED EXCELLENCE: BARBARSCO DOCG

**LE PAMPLEMOUSSE**

Fresh grapefruit sorbet with lime jelly  
青檸檬果凍佐葡萄柚雪酪  
PURE GOLD EXCELLENCE: PROSECCO DOC MILLESIMATO

**LE PARFUM DES ILES**

Passion fruit flavored cream with rum granite and coconut mousse  
蘭姆酒冰沙襯百香果風味奶油及椰子慕斯

**LE CAFÉ OU LE THÉ**

Coffee or tea 精選咖啡或茶

新聞聯絡人: 行銷/公關 沈曉妤 Febi Shen 0975-605-533 (02)8729-2857 [febi.shen@bellavita.com.tw](mailto:febi.shen@bellavita.com.tw)



**MASERATI**  
**PIEMONTE**

協辦單位: Denominazione di Origine Controllata