À la Table de Monsieur Paul

Hommage à Paul Bocuse

大師之味：致敬保羅．博古斯的經典餐桌

2025/7/10-9/30

La Brasserie 巴賽麗廳以「法國季」特別企劃致敬 **Paul Bocuse**，他被譽為法國最偉大的廚師之一，是現代法國料理之父，更是米其林三星評鑑史上最長紀錄的保持者。

Paul Bocuse 所倡導的「新法國料理」**Nouvelle Cuisine** 運動，重新定義了高級料理的精神與形式，強調食材本味、簡約美學與創新手法，為法國料理帶來深遠影響，並留下無數膾炙人口的經典菜餚。

「烹飪是一種愛的表現，我們是為了所愛之人而做料理。」

"La cuisine, c'est un geste d'amour,
on fait la cuisine pour les gens qu'on aime."

-保羅．博古斯 *Paul Bocuse*

法式經典尋味　美好年代重現

Découvrez la gastronomie classique, retrouvez la Belle Époque

Salade de Homard à la Française

波士頓龍蝦沙拉

| Tribute to Chef Paul Bocuse 致敬一代廚神保羅博古斯 |

前菜 Les Entrée
Starters

Salade de Homard à la Française
NT$ 3,980

波士頓龍蝦沙拉

Boston Lobster, Vegetables, Cocktail Sauce

限量菜色需前三天預訂 | Requires 3 Days Preorder

以白蘭地與番茄基底調製的冷醬，帶出鮮甜海味，充分展現 Paul Bocuse「醬汁為靈魂」的理念；而豐富卻不繁複的擺盤也體現他對料理結構的重視，突顯主食材本身的光彩。

Escargots de Bourgogne
NT$ 380

勃根地焗田螺

Baked Snails, Garlic and Parsley

這道焗田螺象徵了 Paul Bocuse 對於正統法菜工藝與歷史的尊重。Paul Bocuse 曾說：「這道菜提醒我們，最簡單的風味，常來自對細節最嚴謹的堅持。」

Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée, Sauce Passion
NT$ 1,280

香煎鴨肝襯焦糖蘋果、百香果醬汁

Foie Gras, Caramelized Apple, Passion Fruit Sauce

高溫快煎賦予鴨肝外酥內嫩的質地，再以焦糖蘋果與百香果醬中和濃郁油脂，完美詮釋 Paul Bocuse 主張「清爽卻不失濃郁」的新法式風格。

經典菜供應時間 Service Hours | 12:00 - 13:30 & 18:00 - 20:30

所有價格另須外加百分之十服務費

ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE

La Soupe aux Truffes Noires VGE

酥皮松露鴨肝牛肉澄清湯

| Tribute to Chef Paul Bocuse 致敬一代廚神保羅博古斯 |

湯品 Soupes
Soups

La Soupe aux Truffes Noires VGE
NT$ *980*

酥皮松露鴨肝牛肉澄清湯

Beef Consommé, Foie Gras, Black Truffle and Puff Pastry

1975 年 Paul Bocuse 榮獲法國榮譽軍團勳章，特地在總統府慶功宴上設計這道湯品，並以當時總統季斯卡（VGE）命名。將牛肉澄清湯、鴨肝、黑松露覆以酥皮烹調而成，展現法國料理的儀式感與經典傳承，至今仍是 Paul Bocuse 餐廳的招牌。

主菜 Les Plats
Main Courses

Tournedos Rossini
NT$ *3,080*

羅西尼牛排

Beef Rossini

起源於 19 世紀，為義大利作曲家 Gioachino Rossini 所創之奢華料理，Paul Bocuse 則以其對食材與醬汁的細膩掌握，完美詮釋這道經典。選用菲力牛排，煎至多汁，搭配香煎鴨肝的濃郁滑順，淋上以波特酒調製的醬汁，再灑上黑松露片，層層風味交織，呈現完美平衡與法式料理的典雅華貴。

經典菜供應時間 Service Hours | 12:00 - 13:30 & 18:00 - 20:30

所有價格另須外加百分之十服務費

ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE

Poisson en Croûte, Sauce Choron

爐烤酥皮魚、修隆醬汁

主菜 Les Plats
Main Courses

Poisson en Croûte, Sauce Choron
爐烤酥皮魚、修隆醬汁
Baked Fish in Puff Pastry, Choron Sauce

NT$ 8,000
四人份 For 4 persons

限量菜色需前三天預訂 | Requires 3 Days Preorder

最早由 Fernand Point 開創，Paul Bocuse 在其門下習藝，將此道經典料理於自家餐廳中賦予嶄新詮釋。
整條長尾鳥魚腹中填入干貝或蟹肉等時令海鮮內餡，外層以奶香濃郁、層次分明的千層酥皮包覆，爐烤至外層金黃酥脆，魚肉細嫩，香氣四溢。隨盤佐以由貝爾奈醬改良而來的「修隆醬汁」，融合蛋黃、奶油、白酒醋與茵陳蒿，再拌入番茄提升清新酸香與柔和甜味。

Poisson en Écaille de Pomme de Terre
香煎季節時魚、洋芋鱗片佐柳橙苦艾酒醬汁
Fish Fillet with Potato Scales, Orange Noilly Prat Sauce

NT$ 1,880

限量菜色需前一天預訂 | Requires 1 Day Preorder

靈感來自 Paul Bocuse 著名的馬鈴薯片魚鱗裝飾手法。以薄切馬鈴薯鋪於魚排表面，煎至酥脆宛如魚鱗，佐以柳橙與 Noilly Prat 苦艾酒調製的濃郁醬汁，為現代法餐之創意演繹。

Quenelles de Poisson, Sauce Nantua
里昂魚丸佐南圖醬汁
Fish Dumplings with Crayfish Sauce

NT$ 1,780

限量菜色需前三天預訂 | Requires 3 Days Preorder

來自 Paul Bocuse 家鄉一法國里昂的道地美食。將魚肉、蛋與麵糊調成綿密細緻的魚丸，佐以由小龍蝦殼熬煮的南圖醬，香濃海味中帶有細緻奶油香。

經典菜供應時間 Service Hours | 12:00 - 13:30 & 18:00 - 20:30

所有價格另須外加百分之十服務費
ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE

Poisson en Écaille de Pomme de Terre

香煎季節時魚、洋芋鱗片佐柳橙苦艾酒醬汁

| Tribute to Chef Paul Bocuse 致敬一代廚神保羅博古斯 |

Gâteau "Le Président"
總統蛋糕

Baba au Rhum

蘭姆巴巴

甜點 Le Pâtisserie
Desserts

Baba au Rhum
NT$ 580

蘭姆巴巴

Cake soaked in Rum Syrup, Tahiti Vanilla Cream

輕盈柔軟的蛋糕經過烘烤，浸泡在優質陳年珍藏蘭姆酒糖漿中，吸收酒香與甜味，層層浸潤出濕潤細膩的口感。搭配大溪地香草奶油，帶來溫潤醇厚且香甜平衡的味覺享受。

Gâteau "Le Président"
NT$ 980

總統蛋糕

兩人份 For 2 persons

Vanilla Cake, Chocolate Hazelnut Ganache, Cherries in Liqueur

1975 年 Paul Bocuse 榮獲法國榮譽軍團勳章，特地與巧克力甜點大師 Maurice Bernachon 聯手，在總統府慶功宴會中獻上名為「總統 Président」的巧克力蛋糕予當時的總統季斯卡。
細緻香草蛋糕層層堆疊，搭配濃郁巧克力榛果甘納許，以及浸泡於烈酒中的鮮櫻桃，融合果香與醇厚，口感豐富細膩。

經典菜供應時間 Service Hours | 12:00 - 13:30 & 18:00 - 20:30

可依需求料理健康素
DISHES WITH CAN BE PREPARED AS VEGETARIAN

所有價格另須外加百分之十服務費
ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE

過敏原標示 Allergy Alerts

甲殼類及其製品。
Crustacea and products thereof.
甲殻類及びそれらを用いた食品。

芒果及其製品。
Mango and products thereof.
マンゴー及びそれを用いた食品。

花生及其製品。
Peanut and products thereof
落花生及びそれを用いた食品。

蛋及其製品。
Egg and products thereof.
卵及びそれを用いた食品。

堅果類及其製品。
Nuts and products thereof.
ナッツ類及びそれを用いた食品。

芝麻及其製品。
Sesame and products thereof.
ゴマ及びそれを用いた食品。

含麩質之穀物及其製品。
Cereals containing gluten and products thereof.
グルテンを含む穀物とそれを用いた食品。

大豆及其製品。
Soybean and products thereof.
大豆及びそれを用いた食品。

魚類及其製品。
Fish and products thereof.
魚類及びそれらを用いた食品。

使用亞硫酸鹽類等。
The use of sulphites etc.
亜硫酸塩類等。

水果與其製品。
Fruit and products thereof.
果物及びそれを用いた食品。

貝類與其製品。
Shell and products thereof.
貝類及びそれを用いた食品。

芹菜與其製品。
Celery and products thereof.
セロリ及びそれを用いた食品。

芥末與其製品。
Wasabi and products thereof.
わさび及びそれを用いた食品。

羽扇豆與其製品。
Lupinus and products thereof.
ルピナス及びそれを用いた食品。

牛奶、羊奶及其製品。但由牛奶、羊奶取得之乳糖醇，不在此限。
Milk, goat milk and products thereof, except lactitol derived from milk and goat milk.
牛乳・羊乳及びそれを用いた食品。但し牛乳・羊乳を原料とするラクツロースはこの限りではない。