

中華民國101年7月14日／星期六
<http://news.chinatimes.com>



周六

旺到報

中國
時報

Wonder
Weekly

旅遊·美食·閱讀
全攻略

A好康
P.24

7-11商品
買一送一



和平飯店 天窗開眼界



麗思卡爾頓 浴缸像泳池



東方商旅 貼心看得見



Ichido宜芝多 人氣甜點王

玩上海有很多方法，
自由行、跟團走，怎麼玩，
都新鮮。今天有請在上海打拚的
台商們為我們帶路，住台商開的飯店、吃台商開的餐廳、
啃台商做的麵包，還體驗一大堆台商推薦，台灣沒有的頂級玩意兒。



ULTRAVIOLET 前衛法國餐

台商帶路 奢華玩上海

■歡迎讀者提供餐廳新開張、旅遊新行程、商品折扣等訊息，以及廣告刊登，請E-mail：food.ct@chinatimes.com.tw



6

美食

►由來自台灣的業主蔣至強出資，Paul Pairet在前四行倉庫原址打造夢想餐廳。（業者提供）



ULTRAVIOLET

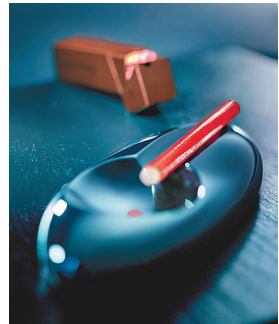
前衛料理狂舞魔幻

堪稱全上海最炫的法國餐廳，3D加五感，是台商蔣至強耗資250萬美元打造。

■邱雯敏／上海報導・攝影

原本是製鞋的台商，跨足上海餐飲，不但領先潮流還創造傳奇！今年6月中低調營業的「ULTRAVIOLET」，是外灘18號VOL餐飲團隊的最新作品，集團董事長蔣至強大手筆斥資250萬美元，由法國主廚Paul Pairet領軍，打出「前衛料理」的名號，獨創3D加五感的餐飲新體驗，僅周二至周六晚間營業，限收10人，每人要價2000元人民幣，品嘗22道極具感官震撼的料理。

每人相當於要價1萬元的消費，想吃，只能透過網路訂位並先付費。用餐當天傍晚六點半，到外灘18號的Mr&Mrs Bund集合，先享用簡單的雞尾



▲以菸灰缸做為容器，包裹著水果糖衣的鵝肝菸捲，外皮是薄脆質地，帶有蔓越莓的酸香，內裡則是細緻鵝肝醬，還要搭配以風乾的高麗菜末製成的「菸灰」一同沾食。（業者提供）

★更多邱雯敏的美食報導請上<http://blog.chinatimes.com/food/>



酒或香檳，七點鐘一到，坐上專車出發前往不知所在的餐廳，旅途正式開展。

■用餐搞神秘 新鮮又驚喜

舒適的小巴駛上四川橋，跨越蘇州河之後，鑽進過去屬於日租界的烏鎮路舊社區，感受上海弄堂裡活躍的生命力。抵達前，還播放一段早期的老黑白默片，一切都在為晚間的套餐做準備，然後車子在一個疑似廢棄的倉庫前停下。

大門徐徐的打開，裡頭卻空無一人，隨著自動開關門的引導，走進像太空艙一般的餐室，四面牆是白的，桌椅也是白的，耳際傳來有如心跳聲般的震撼聲響，搭配紫色的燈光閃爍，似是走進夜店的興奮感。

剎那間，環顧四周，好像置身花園，隨著畫面的推移，感覺自己不停地往下沉，穿過地底進入像是宇宙的空間之中。

■料理搭聲光 每道有變化

此時第一道菜上來了，四周的畫面是大量的蠟燭，像置身於冷冽的大教堂中，頭頂的投射燈，對焦在盤中的那一口蘋果哇沙米冰沙上，漾出奇異的綠色光芒，從視覺到味覺都有透心涼的感覺，是套餐的開場白。

每一道料理都伴隨不同的畫



INDEX

★ULTRAVIOLET網址：
<http://uvbypp.cc/>



▲四周的白色投影牆，隨每道料理變換畫面，一道有松露元素的料理，搭配的正是產松露的祕境森林。（業者提供）

◀以雪茄煙燻的烤吐司，一面烤至焦黑，厚度直到3mm，搭配檸檬奶油泡沫，苦酸交織，複雜香氣襯托出松露的迷人風情。（業者提供）

面與音樂，甚至是香氛和室內溫度，穿灰色工作服的10位服務生動作整齊畫一，每道料理有不同的手勢和桌邊服務，有如舞蹈般。用餐的心境比雲霄飛車有著更多起伏，有時像鑽進迷霧繚繞的森林中，有時置身中國傳統廟宇，和「松露奶油麵包」和「非魚翅湯」等料理相互呼應。

■一餐22道菜 共吃4小時

前後共22道料理，預估要吃上4個小時，最後還設有伏筆，正為套餐即將結束而感覺不捨時，隨後冒出「安可」菜色，整個用餐過程像是設計完整的表演，不知道情節怎麼發展的你，卻是整場秀裡的主角。

「早在15年前，就有這樣的構想。」Paul Pairet說，原本純粹想擺脫餐廳必須提供單點菜色的壓力，他認為這樣的用餐形式早在古代就有，古時候的驛站也是主人做什麼，客人就得吃什麼。



■地點特別 挑中四行倉庫

想法經過醞釀，慢慢加入科技等元素，形成今日絕無僅有的用餐形式，光是選址便跑了七十多個點，最後選中抗日時期八百壯士死守的四行倉庫，而這裡在變身餐廳之前，曾被做為片廠，挑高的空間，連廚房在內約有900平方米。

廚房裡看得到冷凝機、冷凍乾燥機等高科技設備，Paul Pairet卻不定義為「分子料



▲四周環境隨不同料理產生變化，其中一扇門打開，背後藏著倒下來都比人高的香樟樹，讓客人近距離觸摸和嗅聞其質地和香氣。（業者提供）

◀眼前是大紅燈籠高高掛的廟宇場景，耳際傳來鄧麗君的甜蜜蜜歌聲，透明的碗中擺放番茄清湯搭配桃子果凍條，Paul Pairet為這道料理命名「非魚翅湯」。

理」，而是「前衛料理」，他認為分子料理只能詮釋技法，ULTRAVIOLET則是結合所有感官科技，包括嗅覺、聽覺、觸覺等等，提供全方位的用餐體驗。

■盡情享用 還有休息時間

要讓一同用餐的10人同步感受套餐的步調，整個團隊經過半年的練習才能流暢進行。記者僅體驗6道菜，情緒如野馬high到不行，不過卻好奇，萬一吃到一半想上廁所怎麼辦？公關Monica說，用餐的過程中會有兩個休息時間，想要抽菸或上廁所都沒問題啦！

責任主編／王瑞瑤 編輯／張靜婷