



那些年， 初戀場景 浪漫遊

台灣

新假期

【全港讀者人數NO.1 概旅遊雜誌*】weekend
weeklly

台灣溫泉旅行團精選



導演九把刀專訪



分甘同味大肉圓



重訪校園實景

TRAVEL
Wow!

text: 丁蓓 photo: 2tung
design: Wai

Shangri-La

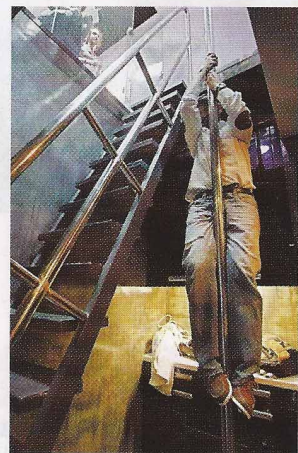


雪山、晚霞、驚濤駭浪等視覺效果會配什麼菜？UPE不願透露，堅持留待客人發掘！

全球首創五感同吃前衛餐廳！

地點，上海某處倉庫內。座位，只一張長桌，可坐10人。菜式，約20道，全由廚師發辦。前往方法，於外灘一間西餐廳集合，專車直達。吃什麼哪裡吃和誰吃都全然不知，只知約¥2,000(位)/HK\$2,400，這名叫Ultraviolet的餐廳於年底正式開業，竟然訂座已排至約半年後！究竟有什麼巴閉？就是在這裡不吃，還得看、聽、嗅甚至摸去感受食物的「味道」，Ultraviolet突破地以高科技，做出不同的視覺效果、聲效等，配合食物，表現嶄新的味道！最震撼就是餐桌以360度環迴大屏幕包圍著，或鋸扒時，被浪漫的夕陽景色環抱，或吃生蠔時，四周巨浪濤濤，海浪聲近在咫尺，傳來海洋的味道……

意念驚人，原來策劃者兼總廚是向來愛創新的法籍名廚Paul Pairet。自他進軍上海，先為當地香格里拉酒店西餐廳Jade 36打響名號，其後自立門戶所開的Mr and Mrs. Bund亦有口皆碑，食物水準有一定保證，難怪店未開，已揚名！



幕後也玩味十足，設鋼管連接監控部與廚房，一滑下來便到，不用費時上落。

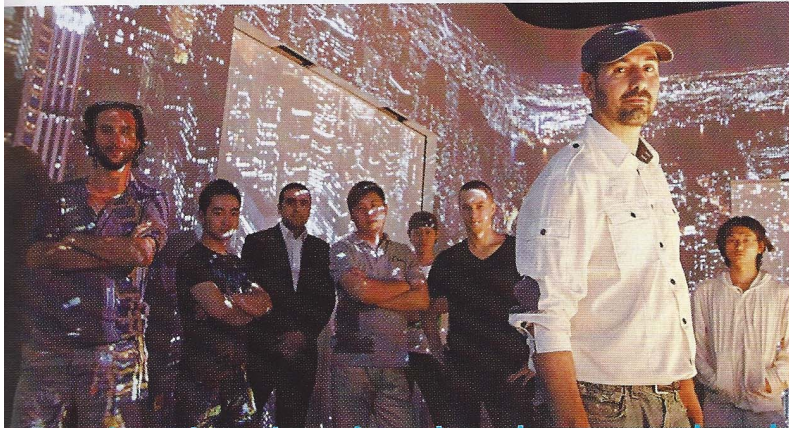
這是間以「Psycho taste」為概念的餐廳！Psycho taste其實是外國一種新興飲食概念，認為食物的味道與心理因素息息相關！

旅遊記者
丁蓓



eggAokido

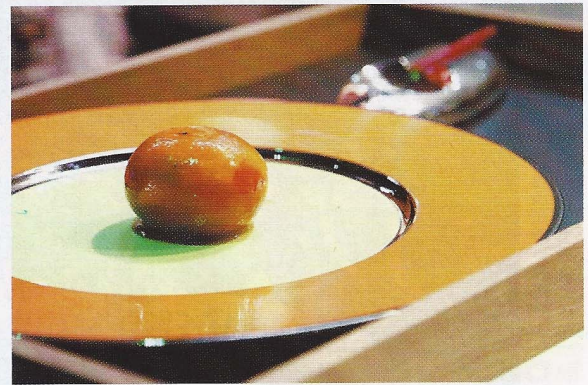
餐廳籌備逾一年，七位主要骨幹成員，天天待在倉庫中密鑼緊鼓，設計菜式、測試視覺效果。正式開業時，樓面+廚師+技術人員近30人，而每晚只服侍10人，很誇張！



- Visual Designer
Angelo
- Creator & Executive Chef
Paul Pariet
- Head chef of research
Greg Robinson
- Chef de partie
Alex Shen
- Executive Soul
Chef- Elliot
- Director The Host
Fabien Verdier
- Assistant Manager
Colin
- Video Manager
Beurais Clement



「墨魚麵」
食物帶分子料理影子，如這道「墨魚麵」，主要以墨魚肉做成，但質感、賣相全然改變，破格非常。



檸檬鱈 Paul的招牌作，原個檸檬掏空果肉，糖漬外皮，再打入西柚肉、檸檬雪葩及忌廉，酸香甜交織，檸檬香陣陣！配上特效，味道會有什麼變化？令人期待。

Ultraviolet by Paul Pariet

- 地址：秘密（於外灘18號 Mr & Mrs. Bund集合前往，約15分鐘車程）
- 營業時間：周二至周六7:30pm-till late • 訂座方法：於網頁"Stay Tune"一欄留下聯絡方法，開業時將收到通知。 • 詳情請參考網址：www.uvbypp.cc