

旅讀

在路上·閱讀生活的溫度 on the road with or
October 2021 No.116 定價_NTD250

摘星價_199元

中草第一龍 玉出紅山
山本耀司 以服裝對抗世界
次文化狂歡盛宴 B 站崛起
晚清殘影 湯姆生東方尋奇



米其林

極上星光

尋味亞洲



19



五感並用的創意料理 38 上海 Ultraviolet by Paul Pairet

Ultraviolet by Paul Pairet 自二〇一二年橫空出世以來，就因自成一格的「多感官沉浸式的美食體驗」，而頻遭譽為全球第一家「超感官餐廳」；它也是上海目前唯一一家米其林三星餐廳，提供來客創意、前衛、超凡、全面激發五感的美食體驗。

出身巴黎鬼才名廚 Paul Pairet（簡稱 PP）是天才型的人物，PP 不僅是位廚師，所作所為更近乎藝術家與導演，他認為「想像力是放大鏡，能將胃口轉化成渴望」，在他精妙的規劃下，能夠讓慕名而來的食客放下一切，甘願走入他編織的綺夢世界。

這裡每晚只服務十位賓客，以二十道菜、搭配十四種酒水，並穿插中场休息兩次，徹底將美食與燈光、音效、影像、香氣等多重感官科技結合，讓吃飯不只停留在飽食層次，更是沉浸於一場五小時起伏轉折層次遞進的感官大秀！視聽內



© Scott Wright of LimeLight Studio



© Scott Wright of LimeLight Studio

容囊括 PP 的童年回憶、旅行狂想，亦展現了食材的重組對比與非凡的創意，雖一餐要價人民幣四千元起跳，但群眾獲得滿足的程度將不亞於搶到巨星演唱會搖滾區第一排。

地址 _ 上海市黃浦區中山東一路外灘 18 號集合 (詳細地址不公布) 電話 _ +86- (21) 6142-5198 網站 _ uvbypp.cc