

U L T R A - L U N E
BY PAUL PAIRET

非凡秋月

为研发适合中秋时节、同时能象征“月饼”寓意的点心，旅居上海已久的 Paul Pairet 以自己喜欢的糕点为灵感，结合两种传统欧式点心为设计基础，一是 Palet Breton 布列塔尼黄油饼干，二是 Gâteau Basque 巴斯克馅饼。

Palet Breton 布列塔尼黄油饼干，是许多法国人从小吃到的日常点心，质地类似粗干沙粒压塑成形的饼干。Gâteau Basque 巴斯克馅饼，塔皮酥脆、内有馅料，通常是蛋奶酱或莓果酱。

Paul Pairet 以结合这两种糕点为发想，希望做出黄油酥糕的饼皮，内馅却是较为湿润软心的填料。在 2021 年历经三个月的调整试验、34 种版本的饼皮试验、84 种馅料调配、6 种温度的交叉烘焙测试之后，成为了我们之后享用的「非凡秋月」。



PAUL PAIRET 设计的中秋甜品

Ultra-Lune 非凡秋月，是米其林三星 Ultraviolet 主厨 Paul Pairet，为金秋时节设计的独特甜点。每个 Ultra-Lune 精品礼盒呈现四款主厨原创酥糕。共赏皓月之美，共品真诚款待！

法式烘焙黄油酥糕，四种口味软心馅料：

柠檬

巧克力

花生

橙味利口酒

每盒四粒装：498 元

提供中国内地范围快递服务，亦可至上海 Mr & Mrs Bund, Polux, Charbon 或 Roodoodoo 餐厅自提。

保质：14 天冷藏储存 (<10°C)

重量：单个酥糕约 50 克



形象合作

我们能为您的公司品牌与 Ultraviolet 提供独特的形象合作机会。
品牌订制包含联名设计的礼品卡与礼盒*。
您可借此展示公司品牌精神，对于重要客户与合作伙伴，更是中秋独有的绝佳款待。

***适用于 200 盒或以上的采购，且需遵循相关采购条款。**





荣誉

ULTRAVIOLET 餐厅

❀❀❀ 上海米其林三星 2018 至今
全球必访最佳目的地 2018 TIME 时代杂志
全球 50 最佳餐厅 2015-2021
亚洲 50 最佳餐厅 2013-2022
服务艺术大奖 2018 亚洲 50 最佳餐厅
第一 OAD 亚洲百大餐厅 2018 至今
第 24 2018 Le Chef 全球百大厨师餐厅榜

PAUL PAIRET

终身成就奖 2013 亚洲 50 最佳餐厅
主厨之选 2016 亚洲 50 最佳餐厅
最佳餐厅经营者 2018 Les Grandes Tables du Monde
第六 世界百大最佳主厨 2019 Le Chef
全球最具影响力的法国人 2019 法国浮华世界杂志
法国顶级厨师评审导师第 11 季至今



联系我们

欢迎联系 PAUL PAIRET 餐厅或 VOL 集团中您熟悉的成员
或邮件联系: ULTRALUNE@UVBYPR.CC / 电话: 177 1741 6673

