

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](mailto:ULTRALUNE@UVBYPR.CC) / 电话: 177 1741 6673

