



藍天一號 Madam Anna 遊艇

包船專線 | 0979-888-581

LINE ID | @846CJHHI



## 2023 秋之饗宴 主題企劃

### 淡水河上的 Fine dining x 金牌私廚 < 法斯樂 >

#### 【藍天新體驗】

藍天一號 Madam Anna 遊艇，船長 21.3 公尺、寬 7.3 公尺，是台灣內流河域中少見的高級出租遊艇，自 2017 年投入營運後，傾心推廣淡水河的沿岸歷史與人文之美。更多元嘗試將中式、德式、美式等不同類型餐飲服務，完美融合於遊艇體驗中，創造出「遊艇上的餐桌」、「淡水河上的 Fine dining」，以親切的服務和熱情的態度，提供最誘人且美味的食物，更孕育了對於淡水河-台北的母親之河豐富的情感。

#### 【遊艇跨界與在地飲食的融合】

金牌私廚 < 法斯樂 > 由兩位對料理有熱忱的台灣囡仔所創立，他們試圖開啟一場全新的餐桌體驗，將食物與人連結，運用法式的烹調手法，探索在地食材組合的新可能，並以餐盤為畫布，用料理來傳達對台灣的熱愛。此次更用心的將 < 分子甜點 LIVE 秀 > 搬上遊艇，細膩的拉近與客人的距離，介紹餐點緣起的同時，又驚喜的將大家團聚在一起。

我們希望打造出一艘淡水河上無設限的私人會館，是個有如在家一般自在，但卻能獲得驚喜的地方。結合淡水河的文化內涵，走進美麗的河道與水岸，推廣在地美好生活及餐桌飲食！



藍天一號 Madam Anna 遊艇

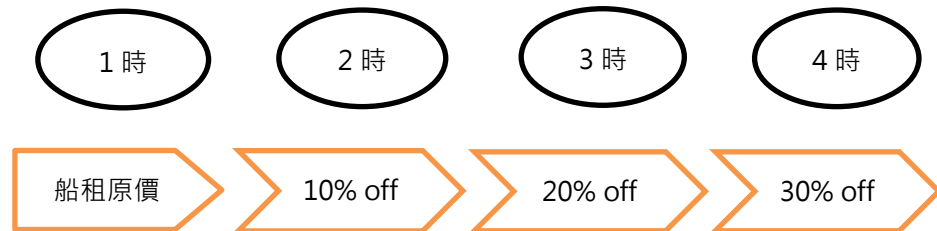
包船專線 | 0979-888-581

LINE ID | @846CJHHI



## 秋之企劃一、船租優惠，訂越多省越多!

船租原價\$20,000，第二個小時優惠 9 折價，第三個小時優惠 8 折價，第四個小時優惠 7 折價，訂越多省越多!



## 秋之企劃二、<金牌私廚 FACILE 法斯樂> 秋旬創作 x 分子料理秀

FACILE 在法文有「簡單」的意思，用最簡單的食材創造出不簡單的「台法創意料理」。

### 【主廚 Vincent Chien】

法斯樂創辦人，台灣科技大學機械系畢業，曾任國際技能競賽國家代表隊，替台灣拿下機械類世界賽銅牌，為台灣此項目最佳紀錄保持人，因對廚藝有極大興趣與弟弟一起創業，正式投入餐飲界。

2023 年環球廚神國際挑戰賽 金牌

2016 年 TCAC 國際廚藝競賽雙人組銀牌獎

2014 年上海 FHC 第 16 屆國際廚藝競賽青年廚師\_1 金 2 銅

2013 年上海 FHC 第 15 屆國際廚藝競賽青年廚師\_4 銅

2008 年國際技能競賽機械組銅牌

### 【主廚 James Chien】

法斯樂的創辦人，以“料理彩繪人生、人生成就料理”作為對餐飲的目標熱忱，



藍天一號 Madam Anna 遊艇

包船專線 | 0979-888-581

LINE ID | @846CJHHI



開平餐飲學院西餐選手畢業，經國管理學院餐旅系學生，與其兄在內湖共同創辦私廚法斯樂。

2018 年世界青年廚師菁英賽台灣區總冠軍

2016 年 TCAC 國際廚藝競賽雙人組銀牌獎

2014 年上海 FHC 第 16 屆國際廚藝競賽青年廚師\_\_1 金 1 銀 1 銅

2013 年 HOFEX International Classic 香港國際美食大獎銀牌

2013 年上海 FHC 第 15 屆國際廚藝競賽青年廚師\_\_2 銅

### 【秋日 x 節慶 x 分子料理】

本季特別以秋日節慶為設計主軸，以無油煙的烤爐料理打造出豐富的海陸大餐；特別獻上主廚甫獲得「環球廚神國際挑戰賽金牌獎」的招牌名菜〈酥烤香芋小卷球〉，用法式洋芋泥的做法將大甲芋頭做成綿密的芋泥再加入鹹蛋黃攪拌均勻，塑型後裡面加入基隆的新鮮小卷，外面裹上麵包粉，再用頂級橄欖油酥炸。外表金黃酥脆搭配綿密的芋泥和 Q 彈的小卷，尾韻帶有鹹蛋黃香氣，是一道充滿台灣風味的創意西式料理。

還有不可錯過的〈爐烤頂級牛嫩肩佐蒜味可可〉，這也是讓主廚一舉拿下「上海國際競賽金牌」的拿手好菜，低溫烹調過後的牛嫩肩，肉質軟嫩更將精華的肉汁緊緊鎖在牛肉裡，灑上香料將牛排爐烤上色，搭配主廚特製的蒜味可可土，獨特的風味大大提升了牛排的香氣。

引爆高潮的是分子甜點 LIVE 秀，使用 66%象牙海岸的黑巧克力醬與繽紛的水果醬汁作畫，讓人淪陷在由液態氮瀰漫所營造出的視覺饗宴，客人可將檸檬塔、瑪德蓮與各式甜醬、可可土、冰淇淋自由組合，完成這一道夢幻甜品。

主廚巧妙地藉由甜點秀，讓大家齊聚一堂，共同欣賞、共同品嚐，為船宴畫下完美的句點。



藍天一號 Madam Anna 遊艇

包船專線 | 0979-888-581

LINE ID | @846CJHHI



## 【專案說明】

專案效期	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2023 年 9 月 23 日(六)至 2023 年 11 月 30 日(四)</li></ul>
遊艇租借	<ul style="list-style-type: none"><li>• 基本低消航行 2 小時</li><li>• 人數上限 55 位，並請於登船三天前，提供保險基本資料(姓名、身分證字號、出生年月日)</li><li>• 船租原價\$20,000，第二個小時優惠 9 折價，第三個小時優惠 8 折價，第四個小時優惠 7 折價，訂越多省越多!</li></ul>
上下船位置	<ul style="list-style-type: none"><li>• 關渡碼頭：台北市北投區知行路 360-1 號(建議導航位置)</li><li>• 大稻埕碼頭：台北市大同區民生西路底、五號水門內(建議導航位置)</li></ul>
餐點服務	<ul style="list-style-type: none"><li>• 專案期間以提供 &lt; 法斯樂 &gt; 之餐點為主，如遇餐廳檔期因素無法提供餐點，將提供同等價位之其他餐點選項。</li><li>• 餐點費用\$2,500/位，低消\$100,000/場。</li><li>• 如有特殊飲食禁忌或蛋奶素需求，可於訂船時告知，會由專人為您協助更換菜色。</li></ul>
注意事項	<ul style="list-style-type: none"><li>• 專案內容將依實際狀況調整，以藍天一號 Madam Anna 遊艇最新說明與公告為準</li><li>• 實際航程或上下船地點，會以當日潮汐因素調整。</li><li>• 以上費用均需加收 5%稅額</li><li>• 免費進場布置，以客人航行前 1 小時為限，並需視營運現狀調整。</li><li>• 自備酒類飲品，酌收開瓶費：不論酒種 NT\$500/瓶，上限 NT\$5,000/場，或可加訂酒水方案，即可享免開瓶費用。</li></ul>



藍天一號 Madam Anna 遊艇

包船專線 | 0979-888-581

LINE ID | @846CJHHI



## 金牌私廚 FACILE 法斯樂

### 創意台法料理

#### § 精選沙拉與前菜 §

義式碳烤鴨胸沙拉  
碳烤香料法國法佐紅椒奶油醬  
香烤伊比利豬肉乳酪塔  
酥烤香芋小卷球  
( 環球廚神國際挑戰賽金牌獎 獲獎名菜 )

#### § 經典熱菜 §

巴西優格芥末烤豬梅花  
義大利羅勒雞肉烤飯  
碳烤法式野菇時蔬串  
巴塞隆納紙包烤魚  
碳烤基隆野生小卷

#### § 主廚推薦 §

爐烤頂級牛嫩肩 佐蒜味可可  
( 上海國際競賽金牌 獲獎名菜 )  
西班牙香料脆皮烤豬

#### § 湯品 §

法式松露野菇濃湯

#### § 甜點 §

主廚分子甜點桌邊秀