

全球獨創！前所未見的科技美食五感饗宴 三星攜手台北文華東方酒店米其林一星餐廳 - 雅閣

跨界打造點食晨金 #LetsGold party 顛覆食尚新視野

2018 年 6 月 15 日，台北訊 – 驕陽、熱浪、繁花、生命力是盛夏的代名詞，今年夏天台灣三星首度跨足 Fine Dining 餐飲，攜手台北文華東方酒店米其林一星餐廳 – 雅閣，由其首席主廚謝文設計專屬 #LetsGold 星級菜單，選用台灣在地食材結合三星 Galaxy Ecosystem 旗下豐富多元的高科技產品，利用全景相機 Gear 360、虛擬實境 Gear VR 及 AR 技術、旗艦機皇 Galaxy S9+，以及 The Frame 美學電視等科技串聯，打造富含 Vision • Illusion • Listen • Smell • Taste (視 • 幻 • 聽 • 嗅 • 味)五感體驗的美食饗宴，感受科技與 美食激盪出的食尚新視野。

此次全球獨創的科技美食饗宴靈感出自三星甫推出的 Galaxy S9+新色「晨漾金」，傾力打造的專屬包廂內以璀璨金色為佈置主軸，呼應「點食晨金 #LetsGold」意象貫穿全程的用餐體驗。除依據菜餚特別選用法國麗固(LEGLE FRANCE) 如意系列頂級餐盤做為盛盤器皿外，更由主廚謝文親自嚴選澎湖、屏東等地的台灣食材，新鮮直送，在主廚完美細膩詮釋下，將每道菜幻化為閃耀奪目的藝術品。當三星嶄新技術，遇上正宗經典的米其林星級料理，打造出驚豔味蕾更震撼視覺的科技美食體驗！

資深美食評論家 費奇表示：用五感鮮體驗來與科技巧妙「與食俱進」、從食材挑選到廚藝演繹，完全身歷其境，這是台灣前所未見的，加上在地食材、新鮮直送讓美食跨越國界、克服哩程問題，加入科技角度體驗讓食物變得好好玩，美味更上乘。

自 6 月 25 日起至 7 月 15 日止，「點食晨金#LetsGold」五感饗宴限時限量推出，邀請饕客體驗空前獨具的美食想像，讓科技超躍升至 Fine Dining 體驗的新享受。從嶄新角度看見生活的無限可能，串連人與食物的極致體驗。消費者可自 6 月 16 日下午兩點起於 EZTABLE 訂位網開始預訂，訂位網址：<https://tw.eztable.com/restaurant/14060>，建議每餐期理想用餐人數為 8 至 10 人，每位 NT\$4,880 元，外加 10%服務費，且每個餐期最低消費金額需達 4 萬元，至多消費人數以 10 人為限。更多餐飲訂位詳情請至 EZTABLE 訂位網查詢或電洽：+886 2 2715 6668。

以「科技」佐菜 以「探索」喚醒五感

科技已然成為生活中不可或缺的一部分，凡事追求卓越，積極創新，不斷挑戰你所不能的三星，期盼給予消費者的不一樣的感動，在今夏將體驗升級到更感性的層次。革命性地將虛擬實境、AR 以及 AI 技術導入用餐情境，透過體驗和探索的過程，強化人與食物的五感連結。

- 視覺：首踏入空間映入眼簾的視線，光影晃蕩、物件的擺放誘使，影像的刺激震撼。
- 幻覺：虛擬實境帶領賓客深入食材產地，一睹台灣在地食材的富饒之美，想像力創造力同時開啟。

- 聽覺：每道佳餚伴隨著特定樂曲互動交流激盪，種種刺激如交響樂般起承轉合挑逗所有感官意象。
- 嗅覺：嗅出台灣在地原食物的純粹，融合交疊出豐富香氣，溫柔卻強力的柑橘氣味層層堆疊，喚醒大腦，不斷分泌唾液。
- 味覺：六道佳餚井然有序的層次交疊，舌尖百味滿足味蕾。

雙星聯手引領科技與美食的五感奇幻饗宴

在台北這個眾星雲集的美食之都，台灣三星萬中選一，攜手甫獲得米其林一星殊榮的台北文華東方酒店－雅閣，打造「點食晨金#LetsGold」獨特體驗。從踏入包廂的第一刻起即能感受到環繞在空間裡的「金」典美學，在 AR Emoji 虛擬人偶版的謝文主廚的帶領下，窺探主廚及其團隊用心料理的過程，並以美味誘人的開胃頭盤揭開序幕。緊接著呈上的湯品透過 Galaxy S9+ 無邊際鏡頭一拍，即可透過螢幕看到牛肝菌、姬松茸等珍貴食材一個個生動地躍進眼前的湯碗中，趣味橫生。接著，結合三星 Gear VR 虛擬實境技術，透過 VR 裝置，映入眼簾的是徜徉在蔚藍大海裡遨遊的龍蝦和各種海洋生物穿梭其間，摘下 VR 後，鮮美的龍蝦已幻化為桌上的珍饈，讓您一飽口福；第四道則是主廚經典料理－蒜香黑椒美國安格斯牛柳粒搭佐美酒，一邊品嚐一邊透過 Bixby 一窺佳釀的產地及年份，讓您瞬間晉級品酒達人。第五道的經典雅閣炒飯，結合 Galaxy S9+ 的絕佳 F1.5 大光圈及食物模式的手機單眼效能，讓你隨手拍的美食照張張精彩，一出手就出色。用餐結束後更有神祕驚喜讓賓客典藏無限回憶。今夏，餐飲的感動不再僅限於舌尖上的味覺，台灣三星攜手台北文華東方帶來的革命性食尚饗宴，結合科技與美食，創意昇華至全新境界。

品嚐台灣在地食材 #LetsGold 結合星級料理

台灣三星與台北文華東方酒店皆落實在地深耕承諾、長期投入企業社會責任，持續推動公益計畫，以實際行動服務人群並回饋鄉里。「點食晨金#LetsGold 五感饗宴」運用台灣在地新鮮食材，像是開胃頭盤精選屏東內埔幼豬，每日溫體新鮮直送，醃製、烘烤後，外皮金黃酥脆，口感極佳；牛肝菌姬松茸燉鮮鮑使用澎湖野生鮮鮑，新鮮彈牙口感配上慢火燉熬的秘製高湯，滋味甘甜豐厚、溫潤暖身；龍蝦黃金焗則是以肉質鮮甜飽滿的新鮮澎湖野生龍蝦，鋪上起士及牛油，焗烤至香濃金黃；將東港烏魚子與櫻花蝦切丁，與日本鮮干貝、番茄等豐富餡料一同大火拌炒，加入宜蘭三星蔥花製成的雅閣炒飯鑊氣、香氣十足，讓人不忍停口。最後，獻上雅閣經典的黑金流沙包，混入南投竹炭粉製成的麵皮，搭配特製鹹香濃郁的流沙內餡，一口咬下，金黃內餡如細沙緩緩流出，甜而不膩的迷人香氣，令人齒頰留香。

從料理到盛盤 皆體現 Fine Dining 飲食細節

點食晨金#LetsGold 體驗中為滿足現代人偏愛手機先食的拍攝習慣，謝文主廚從食材選擇、菜餚烹調以及食器盛盤等都經過精心設計與挑選，不僅食物的呈現別帶到「金」的主題，如澎湖龍蝦黃金焗、黑金流沙包等，全套餐餚更特別選用法國麗固(LEGLE FRANCE) 如意系列餐盤，每件帶有金邊的盤飾除顯貴氣外，特別是如意大紅色釉小湯鍋碗，整個器型設計既是一個立體的如

意形狀，能讓湯品長時間完整保持在 65 度的最佳食用溫度。而雅閣主廚炒飯也特別選用有碗蓋的如意白玉黃金碗，整道佳餚上桌後，不但令人眼睛為之一亮，更有其保溫的作用，也完美呈現主廚用心烹調的美味饗宴。

###

關於 Samsung Galaxy 系列

以銀河命名的三星 Galaxy 系列，標榜以創新科技帶來無限大可能，創造美好生活為設計理念。其系列產品包括 Galaxy S 系列、Galaxy Tab 系列與 Galaxy Note 系列等全方位智慧型行動裝置產品，無論為旗艦、高階、中高階系列產品，皆以優異的效能與豐富的內容提供消費者最佳智慧行動使用經驗，滿足各種族群對於 Galaxy 系列的需求。

關於三星電子公司

三星電子以轉變性的想法及科技啟發世界並形塑未來，致力於革新全球電視、智慧型手機、穿戴式裝置、平板、數位家電、行動通訊系統、記憶體、系統整合晶片、晶圓代工及 LED 解決方案。欲了解更多相關資訊，請造訪台灣三星電子官方網站 <http://www.samsung.com/tw>。

關於台北文華東方酒店

[台北文華東方酒店](#)座落於台北市繁華商業中心與人文薈萃的敦化北路上，酒店擁有全台北市國際星級酒店中最寬敞的客房，303 間品味卓絕的[客房與套房](#)，以古典雅致融合當代風格的設計理念，提供貴賓極致奢華與舒適的住宿空間。6 間風格獨具的[餐廳與酒吧](#)，提供創新細緻的豪華美饌；佔地寬廣、極具規模的[芳療中心](#)引進集團屢獲殊榮的芳療概念，提供賓客完整的經典療程。此外，氣派非凡的[會議及宴會](#)場地，為所有會議活動提供圓滿成功、無與倫比的極致體驗。

新聞聯絡人

先擎公關 (02)2775-3488

李學瑾 Sarah 分機 339 0919-512-122 sarah.lee@planetpr.com.tw

施怡靜 Carrie 分機 337 0912-256-899 carrie.shih@planetpr.com.tw

黃家琳 Charmie 分機 331 0982-186-380 charmie.huang@planetpr.com.tw

台灣三星電子 (02)6603-5168

吳姿瑩 Judy 分機 589 judy.w@samsung.com

台北文華東方酒店

李佳燕 Luanne 02-2715-6805 Lli@mohg.com

王仁瑀 Stella 02-2715-6807 StellaWang@mohg.com

【新聞附件 1】「點食晨金 LetsGold」菜單

菜色	介紹	體驗項目
精選頭盤 大紅乳豬、蜜汁叉燒、雲耳拌青瓜	<p>-大紅乳豬：選用來自屏東內埔有機放養的幼豬，用小鋼針戳出若干小洞，再以秘製醬汁醃製 12 小時，吊掛風乾後以明爐燒烤。</p> <p>-蜜汁叉燒：特選擁有「豬肉界黑鑽石」美名的日本鹿兒島黑豬，以秘方醃漬 24 小時，再明爐燒烤約 30 分鐘。</p> <p>-雲耳拌青瓜：挑選來自南投以龍眼木培植的木耳，洗淨燙熟後再急速冰鎮，保持爽脆口感，接著與清脆甘甜的黃瓜，一同以山西老陳醋醃製即成。</p> <p>餐盤使用：如意金裂圓盤，畫面靈感來源於宋代龍泉窯開片花紋，運用鑲金線條勾勒出一塊塊不規則幾何圖形，賦予三道開胃菜錯落有致的“變性”，層次更加豐富。</p>	Galaxy S9+雙光圈相機
牛肝菌姬松茸燉鮮鮑	<p>謝文主廚費時熬煮的秘製高湯搭配新鮮彈牙的澎湖野生鮮鮑和營養價值極高的牛肝菌和姬松茸，慢火燉熬而成且極為及暖胃的上乘湯品。</p> <p>餐盤使用：如意大紅色釉小湯鍋碗，整個器型設計既是一個立體的如意形狀，小巧可愛，配以喜氣的大紅色釉，更增添祥和歡樂之意，此特殊設計能讓湯品長時間完整保持在 65 度的最佳食用溫度。</p>	AR 數位效果

	湯匙設計的靈感來自 Ferragamo 高跟鞋，湯匙其斜度、寬度均極講究。湯匙邊緣弧度線條非常符合女士的嬌小嘴型。	
澎湖龍蝦黃金焗	將肉質鮮甜彈牙的新鮮澎湖野生龍蝦洗淨後取肉分段，再填回蝦殼中，其上鋪滿起士及適量牛油，並放入烤箱焗烤至金黃酥脆，是一道極致美味的經典粵菜。 餐盤使用: 如意葉形盤，優雅流暢的線條，配以手繪的閃耀黃金，線條細膩勻稱，凸顯了這道餐餚的奢華與細緻。	Gear VR
蒜香黑椒美國安格斯牛柳粒	安格斯牛肉切丁，香煎至 5 分熟，使表面焦脆並鎖住肉汁，接著加入主廚秘製燒汁，翻炒至收汁即可上桌，搭配烘烤過的蒜片一起品嚐，肉香、黑椒香、蒜香。 餐盤使用: 此款淺湯碗還原宋代靛藍鈞窯工藝，靛藍色釉面變化多端，層次豐富，配以古銅金色質感描邊，既優雅又有其現代感。	Samsung Bixby
雅閣主廚炒飯	將鬆軟清香的泰國香米及香甜黏糯的日本越光米以獨家黃金比例混合後蒸煮成白飯，並與切成丁的龍蝦肉、日本鮮干貝、烏魚子、東港櫻花蝦、番茄等豐富餡料一同以大火拌炒，最後加入青蒜和蔥花，鑊氣、香氣十足。 餐盤使用:其「方中帶圓、圓中有方」之如意白玉黃金碗，碗蓋頂為如意之型，中間加以手工描繪黃金，碗邊緣亦採用手描黃金之工藝，奢華寬金邊突顯碗中的食材，使整道佳餚令人眼前一亮。	Galaxy S9+ F1.5 大光圈夜拍
黑金流沙包	以老麵種發酵加入竹炭粉製成麵皮，包	AR 數位效果

	入以鹹蛋黃、鮮奶、牛油調製而成的內餡，放入蒸籠蒸製而成。	
--	------------------------------	--

【新聞附件 2】台北文華東方酒店 - 雅閣首席主廚謝文介紹

出身自香港富豪食堂「福臨門」的謝文主廚，擁有近 50 年的深厚廚功，曾於香港、荷蘭、廣州、東北、上海、南京、深圳等地的高級酒店和餐廳歷練，亦接待過無數政商名流，包括知名香港富豪企業家劉鑾雄、前英國足球金童大衛·貝克漢(David Beckham)以及劉嘉玲、曾志偉、謝霆鋒、鍾鎮濤和甄妮等影視明星。

謝文主廚對食材的品質乃至味道的締造全都一絲不苟，2017 年來到台灣後，更積極尋找質優的本地食材運用於菜式中，遵循傳統中菜精髓，「純」是他對自己近 50 年的廚藝生涯及其菜餚下的註解，看似簡單一字卻行之不易，主廚堅守的圭臬有三大重點，首先「用料要好、食材要鮮」，因此時至今日主廚仍舊天天親自驗貨、精挑揀選食材；第二，「手勢落料」，意思是廚師對菜餚調味、火候掌控、以及對各種食材屬性的認知等，這也是檢視一個師傅的廚功是否了得的關鍵，缺一不可，謝主廚表示這需要經過不斷的練習與經驗的累積，不偷工取巧，穩紮穩打的提升自己對「味道」的精度和準度最為重要。謝主廚說，客人也許不會記得廚師有哪道拿手好菜，但卻會將菜品的「味道」深深牢記；第三，「注重本味」，食魚有魚味、食菜有菜味，藉由師傅深厚廚功，巧妙的畫龍點睛將每一樣食材本身的原汁原味發揮到淋漓盡致，不畫蛇添足、過度調味，讓菜餚展現出它最純粹細膩的精髓與風味。

今年 3 月謝文主廚憑藉著對食材的品質乃至味道的締造全都一絲不苟的精神，更帶領雅閣團隊，榮獲首屆《2018 台北米其林指南》一星殊榮！