

【DOMANI 新聞稿 2021-09-13】

## 中秋創義新選擇！在義式餐廳優雅吃烤肉

多款烤肉食材混搭上桌，化身七道創意料理套餐，顛覆你的五感想像！



中秋節怎能不烤肉！今年無法大肆與親友相約群聚，那就到餐廳來點創義料理，試試 Domani 推出義式餐廳首見的海陸雙饗燒烤風味套餐，讓你不必忙進忙出準備，優雅上桌饗美食！

義大利餐廳 Domani，擅長以台灣當季的新鮮食材為元素，透過 New Italy 概念演繹料理，防疫新生活期間，突破過往分食共享的形式，端出獨享義式燒烤風味套餐，延伸對「中秋烤肉」的記憶，從視覺到味覺呈現既熟悉又新穎的用餐體驗。

以抹上嗆過白蘭地製成焦化奶油的長棍麵包，開啟序幕；接連上陣柚香萵苣及炙燒文旦、華麗變身的筍白筍作為冷前菜；熱前菜以海鮮高規格呈現，烤肉必備的生蠔、軟絲、花蝦和干貝一字排開；湯品復刻了把蛤蜊包裹進鋁箔盒中等待開口的儀式感，或選擇一口牛舌一口湯，有如在燒烤店吃烤牛舌的感受；不論你是麵食主義或米飯愛好都可滿足，和甜玉米相伴現身的義大利經典公主波浪麵，或選用有機東昇南瓜的精緻義大利米燉飯；主菜將 Domani 的經典菜換上新裝，狂野派的小春雞和上串的盤克夏黑豬，錯過就別過；最後以小時候燒烤時必備的棉花糖壓軸上桌，搭配手工製作焦糖烤布蕾，口感綿密而不甜膩。

Domani 將象徵中秋的時令食材，以燒烤及煙燻的風味，幻化成一道道有如藝術品精緻的料理。菜單上刻意不替餐點命名，羅列食材展開無盡的想像，**9/18-9/20 限時三天供應海陸雙饗燒烤風味套餐，七道料理從麵包、冷前菜、熱前菜、湯品、主食、主菜到甜點，一套\$1580**，即日起開放預訂內用座位，另有兩間可容納 8 人的寬敞私人包廂可供餐敘，即刻來電或點擊連結線上預約：<https://bit.ly/3jQBKzj>！

### 中秋新創義！Domani 義式餐廳推出海陸雙饗燒烤風味套餐

限時推出：9/18 (六) – 9/20 (一)

營業時間：午餐 11:30-15:00 / 晚餐 17:30-22:00

海陸燒烤：1580 元(10%服務費另計) 含麵包、冷前菜、熱前菜、湯品、主食、主菜及甜點

訂位專線：02-8772-3355

餐廳地點：台北市大安區建國南路一段 65 巷 7 號

Facebook / Instagram：[DOMANI 義式餐廳](#)官網：[www.domanitaipei.com](http://www.domanitaipei.com)

#### 【媒體聯絡人】

黃敬雯 Wendy Huang

[wendyhuang@motstyle.com.tw](mailto:wendyhuang@motstyle.com.tw)

Tel: 02-2778-3188 ext.6121 / 0912-768-447

羅烈琦 Erica Lo

[ericalo@motstyle.com.tw](mailto:ericalo@motstyle.com.tw)

Tel: 02-2778-3188 ext.6100 / 0930-260-560

【海陸雙饗燒烤風味套餐】(大檔下載：[bit.ly/3Ebnmee](http://bit.ly/3Ebnmee))

<p><b>麵包</b> Pane</p>	<p><b>烤麵包/焦化奶油/煙燻海鹽</b> 焦化洋蔥嗆過白蘭地製成的焦化奶油，抹上長棍麵包，灑以煙燻風味海鹽點綴，開啟序幕。</p> 	
<p><b>冷前菜</b> Verdura</p>	<p><b>萵苣/文旦/柚子汁</b> 選用自家風乾的番茄，濃縮的風味搭上炙燒時令文旦及新鮮萵苣，淋上柚子油醋醬，酸甜中帶柚香。</p> 	<p><b>筊白筍/櫛瓜/玉米筍/孢子甘藍</b> 金山美人腿躍上餐桌，櫛瓜、玉米筍、孢子甘藍各自擁簇。煙燻紅椒醬為碳烤紅椒粉和蛋黃相互調製，及入口即化的煙燻橄欖油粉。</p> 
<p><b>熱前菜</b> Frutti di mare</p>	<p><b>生蠔/軟絲</b> 記得烤肉時等待生蠔開蚌的期待感，新鮮生蠔彷彿被沖上岸邊，另一邊的軟絲軟絲串燒感十足，搭上番茄莎莎醬，更添滋味。</p> 	<p><b>花蝦/干貝</b> 花蝦搭配義大利常見的拉達醬，香料中融合了巴西里、蒜、檸檬和黑胡椒，帶有檸檬的酸，同行的干貝和鮭魚卵及新鮮芥末一同精巧現身。</p> 
<p><b>湯品</b> La minestra</p>	<p><b>牛舌/煙燻甜椒/番茄</b> 由甜椒煙燻帶出湯中的煙燻味，和番茄帶來的甜酸調和，主廚以獨特製法，做出驚喜的煙燻味澄清湯，一口牛舌一口湯，有如在燒烤店吃烤牛舌的感受。</p> 	<p><b>番紅花/蛤蜊/絲瓜</b> 重現把蛤蜊包裹進鋁箔盒中等待開口的儀式感，親自拆封讓台灣文蛤緩緩倒入湯碗，佐以身為海鮮好朋友的番紅花提味，再用口感爽脆的澎湖角瓜作陪。</p> 
<p><b>主食</b> Primo</p>	<p><b>烤甜玉米/公主麵</b> 烤肉不可錯過的甜玉米，以辛香料爆炒帶出玉米的甜味，搭配有如公主裙擺的波浪麵，比起一般義大利麵更帶有Q勁。</p> 	<p><b>核桃木/南瓜/義大利米</b> 利用核桃木煙燻橄欖油，搭配有機東昇南瓜，同時灑上杏仁片帶出堅果的香氣，慢火燉煮出米粒完整的一款森林系義大利傳統燉飯。</p> 
<p><b>主菜</b> La carne</p>	<p><b>春雞/白花椰/辣椒/蒜</b> 利用青辣椒、檸檬醃漬的小春雞，辛香撲鼻卻未有舌上辛辣，佐以蒜椒辣炒出爽脆的花椰菜，首次現身的狂野派火烤春雞。</p> 	<p><b>盤克夏黑豬/黑松露/糯米玉米</b> 選用台灣葛瑪蘭盤克夏黑豬，炙烤後鎖住其鮮甜，搭配口感粒粒飽滿且軟Q的糯米玉米巴上松露醬，精緻又美味。</p> 
<p><b>甜點</b> Dolce</p>	<p><b>烤棉花糖/布蕾</b> 小時候燒烤時必備的棉花糖壓軸上桌，搭配手工製作焦糖烤布蕾，口感綿密而不甜膩。</p> 	

【海陸雙饗燒烤風味套餐】

DOMANI  
RESTAURANT

9/18 - 9/20 限時推出

義式燒烤風味餐 \$1,580

Pane	烤麵包. 焦化奶油. 煙燻海鹽	烤麵包. 焦化奶油. 煙燻海鹽
Verdura	萵苣. 文旦. 柚子汁	筊白筍. 櫛瓜. 玉米筍. 孢子甘藍
Frutti di mare	生蠔. 軟絲	花蝦. 干貝
La minestra	牛舌. 煙燻甜椒. 番茄	番紅花. 蛤蠣. 絲瓜
Primo	烤甜玉米. 公主麵	核桃木. 南瓜. 義大利米
La carne	春雞. 白花椰. 辣椒. 蒜 <small>Prime牛小排 另加\$300</small>	盤克夏黑豬(台灣). 黑松露. 糯米玉米 <small>Prime牛小排 另加\$300</small>
Dolce	烤棉花糖. 布蕾	烤棉花糖. 布蕾

特選香檳

Premier Cru Préférence Brut, J. Lassalle Champagne, France \$660 / 2杯



## 【附件資料】

<b>Domani 義式餐廳</b>	
<p>Domani 為義大利文「明日」之意，靈感源自義大利的餐酒館 bacari，從傳統義菜出發，展開 New Italy 的新摩登餐食文化。以料理為舞台，時令為元素，盡情演繹各種餐酒料理。可以是豐盛佳餚的正式餐敘，也能是下班後放鬆的小酌酒館，是三五好友即興小聚的時尚選擇，更是舒適溫馨的家庭團聚地點。</p>	
<b>Domani 義式餐廳 主廚 - 陳星同</b>	
<p>曾於知名餐廳 ABU Authentic Cuisine 與 Bellini Pasta 操練出一身義菜廚藝功夫，從視覺到味覺在在都讓菜色像藝術品般的呈現，現任 DOMANI 義式餐廳主廚，從餐點發想至食材挑選，皆親自規劃與設計。</p>	<b>Domani 義式餐廳 VIP 包廂</b>
<b>D+ by Domani 私廚包廂</b>	
<p>身為 DOMANI 的傾心之作，D+ 從入口處即能感受到沉穩細緻的質感風格，擁有絕佳的隱密性與自主運用的獨立特性。防疫新生活期間，可容納 8 人的寬敞室內空間及愜意的戶外露臺區。提供獨家訂製菜單，提供有別以往的精緻餐食饗宴，一處可盡興沉浸於輕鬆自在氛圍、暫離都市塵囂的舒心之所。</p>	<b>D+ by Domani 私廚包廂</b>