

法國米其林三星餐廳
LEDOYEN



巴黎最知名、最古老的餐廳之一

這是Chef Christian Le Squer的餐廳，
建於1792年，新古典主義建築。
位於香榭大道上、協和廣場旁，
裝潢是拿破崙三世風格，
窗外可欣賞由Hittorff設計的花園景觀。
這裡是拿破崙與夫人約瑟芬初次邂逅的地方，
曾經接待過小說家佐拉、
詩人波特萊爾、文學家莫泊桑、
印象派畫家莫內、賽尚，以及文學家紀德。



帕莎蒂娜法式餐廳
PASADENA



在傳統與新潮間
自在揮灑的無國界料理

帕莎蒂娜法式餐廳，屬於新思惟生活科技旗下，
建於2000年，
為品味人士提供高品質法式料理與用餐環境，
二樓設有專業畫廊新思惟人文空間。
接待過的賓客，包含醫界、商界、
學術界、文化藝術界....等國內外名人。
每年規劃主題性饗宴，與知名專業人士跨界合作，
推出創意十足的無國界料理，
如2006年邀請法國「三根煙囪」諾曼地主廚客座、
與珠寶設計師曾郁雯小姐合作「珠寶美食套餐」。
並與擁有釀酒師執照、國際葡萄酒評審的陳千浩老師，
於2009年舉辦重量級高專業的
「國際侍酒師之夜」、「國際芳香師之夜」。
2010年8月再度寫下歷史，
以獨立餐廳之姿邀請法國米其林三星主廚客座。

高雄市三民區河堤路298號 07-3411256
www.pasadena.com.tw

PASADENA FRENCH RESTAURANT

一生至少要吃一次
米其林三星
輝映在高雄

8.3-8.5 2010
{午餐·晚餐 預約中}

Pasadena
Restaurant

帕莎蒂娜法式餐廳



高雄的第一次 世界聚焦星光燦爛

經過兩年的洽談，
摘下全球餐飲最高標竿「米其林三星」
主廚Christian Le Squer，
即將於八月登陸高雄、客座帕莎蒂娜法式餐廳，
這是中南部地區有始以來，
第一次最高等級的國際餐飲盛會，
不僅改變了美食盛事都在台北的慣例，
帕莎蒂娜國際餐飲集團再次以民間實力，
將高雄帶到世界的中心點，
綻放令人刮目相看的城市光芒與魅力。

★關於「米其林」星級評鑑，美食者的聖經

源自米其林輪胎公司出版的一本餐飲指南，
提供旅客住宿與餐廳資訊，
1930年開始以一至三顆星來評鑑優良餐廳。
評審都是採取神秘客的方式造訪餐廳，
而更具公信力，在國際上擁有至高的權威。
曾有一位法國三星主廚因為被摘下一顆星而自殺，
突顯出每一顆星的晉級得來不易，
卻也增添了星級餐廳的魅力與傳奇性。

雖然吃一頓米其林餐所費不貲，
但隨著米其林的全球知名度越來越高，
各地專程朝聖的「追星族」就越來越多。

★星級定義

一顆星：「值得停下來的好餐廳」

二顆星：「一流的廚藝，值得繞道前往」
提供極佳的美食與美酒。

三顆星：「完美絕頂的廚藝，值得專程前往」
提供超絕美食與上好的酒，
以及至佳的服务與雅緻的環境。



法國米其林三星名廚 Christian Le Squer



觸動心靈味覺的神秘力量

旅法知名美食作家謝忠道先生，
在吃過上百顆米其林星星後，
推崇chef是最喜歡的前三名，
稱：「沒嚐過令人失望的作品」、
「每道菜都彷彿是通往味覺天堂的階梯，
一階高似一階」。

Chef Christian Le Squer在1995升為主廚後，
1996就拿下米其林一顆星，再隔一年又摘下第二顆，
2002年拿下第三顆至今。

甜菜·燻鰻魚



白火腿·牛肝菌·帕梅森乾酪
義大利麵條盒子



米其林指南評鑑 主廚Christian Le Squer創作的 "海陸"料理非常出色

Chef Christian Le Squer 的創作力豐富
但是和一般米其林星級主廚不同
他內斂低調
親切真摯之外隱藏著一股神祕的力量

Chef Christian Le Squer 熱愛旅行，
豐富的生活與美食體驗，
為他帶來許多的創意；
他所使用的食材不乏珍貴的松露、魚子醬，
但也不排斥甜菜、義大利麵等簡單的元素，
熱情開放的思惟，
創作出一道道令人驚艷的作品。



※感謝 謝忠道老師、富豪人生雜誌，提供珍貴的資訊與照片※