

臺北 101 米其林三星餐廳

台灣第一家法國米其林三星餐廳，於 11 月在台北 101 正式開幕，這是 Lite-Puter 最新完成的高級餐廳個案。主廚 Yannick Alléno（亞尼克.亞蘭諾）曾獲選為 Best Chef in France 是這家餐廳的靈魂人物，他也將國際集團的餐飲工作團隊，帶進台北，讓台北美食圈又添了一樁新話題。

進駐於 Taipei 101 的 S.T.A.Y 米其林餐廳以大量白色、銅金色、原木色的元素，組合拼貼成低調奢華的基調，燈光控制則採用 Lite-Puter 調光控制系統，在設計師巧妙的規劃下，運用金屬與原木..等不同元素加入燈光的演繹打造時尚的餐飲空間。全場分成 4 個區域：2 間獨立包廂、2 個公共區域，全自動燈光控制系統的演繹，讓用餐的客人在享受美食佳餚的同時，也成為空間的最佳主角。





← 門 →

米其林三星 巴黎原味主廚 Yannick Alléno 領軍
時尚餐飲雙品牌 STAY 與 Sweet Tea 十月與您見面

A brand new concept of restaurant and tea room

STAY . Sweet Tea. By Yannick Alléno

contemporary · culinary · simplicity · design · dreamy · gla

Coming Soon this October.....

Welcome you to experiment and enjoy an original



編者：Gins Lynn