



## 新闻稿

### 福楼毕斯罗——福楼集团荣誉出品新概念



春风和煦暖意盎然，福楼毕斯罗正式走进CBD核心商区——国贸商城新区7层，将法国家庭“分享式”的用餐体验呈现给大家。福楼毕斯罗的窗边毗邻东三环，当您向窗外眺望，帝都华灯初上，车流如梭，一片繁华，惊世神作CCTV大楼也近在眼前，为您带来这独一无二瞬间穿越东西方的奇妙感触。

说到福楼毕斯罗 (F Bistronome) 的名字来源，也非常有深意。Bistro最初起源的巴黎，一般是指那些提供热情洋溢菜品的酒馆。近年来，名厨们纷纷染指Bistro，出于对天然好食材的敏感和理解，简化了法式大餐的形式感，烹饪出热情简洁而不失优雅的菜肴。由此诞生了一个新的用餐概念——Bistronome，而这个词正是酒馆Bistro和法国大餐Gastronome的结合。在这里，福楼毕斯罗选用优质的食材，沿用法国妈妈们传承下来的烹饪食谱，让您体会到在法国家庭里常吃到的妈妈牌拿手菜，以美食为纽带，用味道来传承，让您拥有一次与温暖亲情碰撞的味觉体验。在这里，您所食、所饮、所见、所闻，均可全方位感受到法国人精致优雅的生活方式。

在保留福楼经典菜的同时，福楼毕斯罗也不断搜集和推出法国妈妈的秘制菜肴。

慢炖烟熏澳洲牛小排就是福楼毕斯罗的招牌菜之一，而这道菜的烹饪方法就是源于法国妈妈Sophie Pozzoli的家庭菜谱。我们精选了来自澳洲的高品质的牛排，经过将近3天半的制作时间，让外酥里嫩牛排在您的唇齿留香。



Sophie Pozzoli 还自创了独具风格的地中海海鲜意米饭，其中添加了地中海菜系的元素，结合了海鲜和肉类，经过20分钟的烤箱烘焙，带给您全新的味蕾体验！

除了法国妈妈的菜谱，福楼毕斯罗也传承了法国的经典菜肴。福楼毕斯罗的生蚝拼盘可谓是到店必点的海鲜！福楼作为全中国第一家从法国空运生蚝的餐厅，福楼毕斯罗也将传承福楼一如既往的坚持！来自福楼毕斯罗的厨师团队还特意调制了特别的酱汁，让您品尝出生蚝的别样风味。



甜品是法餐中必不可少的餐后佳肴。经典的法国甜品舒芙蕾 (soufflé) 是福楼毕斯罗的明星甜品，它是采用鲜奶和蛋白为主要材料，但其制作难度很高，并且舒芙蕾膨胀之后持续的时间很短。烤好的舒芙蕾，口感轻盈如云，入口瞬间，似有似无，为您的一餐划上完美的句号。

当然，欢宴上怎能少得了好酒呢？在巴黎街头随处可见的Bistro里，人们在或悠闲午后或下班黄昏，慵懒地坐着晒太阳，举杯小酌，慢慢吃喝，人生最惬意悠然的时刻也不过如此了？福楼毕斯罗兼具法国酒馆的特色，精选性价比超高的法国葡萄酒，让您在北京CBD体验巴黎人微醺的满足与喜悦。

基妮

市场和公关经理

福楼亚洲集团

手机：13811432214

邮箱：jeanne.launey@flo.cn

李佳羲

市场和公关副经理

福楼亚洲集团

手机：18310372097

邮箱：jjaxili@flo.cn

北京市朝阳区霄云路18号京润水上花园F座101室 100125

电话：64612998-16

网站：www.flo.cn

微信：flochina

