

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。

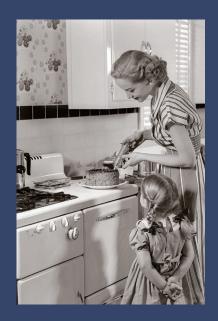






Sophie Pozzoli 还自创了独具风格的地中海海鲜意米饭,其中添加了地中海菜系的元素,结合了海鲜和肉类,经过20分钟的烤箱烘焙,带给您全新的味蕾体验!

除了法国妈妈的菜谱,福楼毕斯罗也延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,福楼毕斯罗也将延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(souffle)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: |38||4322|4

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: jiaxi.li@flo.cn

北京市朝阳区霄云路18号京润水上花园F座10回室100125

电话: 61612998-16 网站: www.flo.cn 微信: flochina

