

ANDREA BONAFFINI



台灣

2017 美食展
繽紛食代

兼容東西好滋味

主廚簡介

Chef Profile

不拘一格的烹飪風格是由絕對的風味、鮮豔的色彩與諷刺的擺盤組合而成。出生於義大利西西里，很早便離開家鄉遊訪世界各地米其林餐廳追求更進階的美食，其中包括著名的分子料理餐廳「The Fat Duck」，更曾獲義大利國際甜點大賽第一名的殊榮。

2014年，他決定開啟他的第一間甜點吧——「Yellow Lemon」。Andrea 是一位不受傳統技術限制的專業甜點主廚，其富饒的烹飪理念是將甜點與鹹點的原始風味結合，但最重要的是「難忘的美食經驗」。

Yellow Art

Frozen Fruits

Flower

Yellow Art

Yellow Art



Frozen Fruits

主要食材

芒果、草莓、白巧克力、青蘋果、藍莓、百香果

由不同口味雪酪做成水果造型的趣味甜點。
香蕉是由芒果雪酪製作而成，西瓜是由草莓、
白巧克力、青蘋果雪酪製成，百香果是由藍
莓雪酪、白巧克力雪酪及新鮮百香果製成。

Yellow Art



Flower

主要食材

覆盆子果醬、玫瑰果醬、白巧可力脆球、
優格慕斯、草莓、草莓泡泡、玫瑰花凍、食用花

最底層為覆盆子果醬和白巧克力脆球，鋪上一片冷凍優格慕斯，擠上覆盆子和玫瑰果醬後鋪上新鮮草莓，再堆上草莓泡泡，擠上玫瑰醬，最後擺上一片透明的玫瑰花凍，再用食用花做裝飾。整體口味典雅，口感柔滑，玫瑰花香十足，非常適合推薦給女性客人吃。

Yellow Art



Yellow Art

主要食材

冷凍慕斯、馬卡龍、水果雪酪、分子海綿蛋糕、
各式小蛋糕、巧克力、瑪德蓮、焦糖榛果

綜合店裡所有甜點元素，希望能帶給客人不一樣的體驗，Andrea 把義大利人揮灑自如的隨興用在甜點上，擅長將甜點盤當作畫布，即興創作，製作時會到客人桌邊慢慢從醬汁開始作畫，然後擺上小蛋糕、瑪德蓮、新鮮莓果，用液態氮製作的冷凍慕斯、冰淇淋、馬卡龍、焦糖榛果。最後擺上機器人巧克力便完成這個以宇宙為概念的藝術甜點。



Yellow Lemon

店名靈感來源取自於 —— 黃色，是主廚的最愛。黃檸檬，是一種從內而外都能廣泛使用在甜點中的水果。

Andrea 非常重視食材的選用及品質，也親手打造出「專屬」、「客製化」的甜點系列，跳脫台灣多數甜點店的框架，提供消費者用餐時的創新感受，讓每一口都能深刻感受到主廚的用心與驚喜，顛覆以往的感官體驗！

結合創意 × 藝術 × 玩樂，提供充滿驚奇的用餐饗宴。



台北市中山區明水路 561 號
T. +886-2-2533-3567