

Ultraviolet

2012年VOL携手Chef Paul Pairet，开创了这间实验性的“multi-sensorial restaurant”。一步一步走到今天，Ultraviolet成功用属于自己的方式表达对待食物的态度和对人生的新体验，收获来自世界各地的好评和赞誉。

15年的执着，Chef Paul Pairet以自己的人生体会，创造了富有感情且独一无二的菜式。依靠着不同的主题进行相应的情景设计，食客们品尝料理的过程中，将视觉，听觉，嗅觉与感觉来搭配最重要的味觉，身临其境地感受到每一道佳肴背后，蕴含了主厨的核心灵魂！

10倍专注，一张长桌，十把长椅，亲近却让人充分沉浸的用餐空间。或许其中的每个人都来自不同地方，怀着十份不同的期待，共度一个属于他们的夜晚，用4小时创造独特的美食记忆。

20场与之匹配的视听盛宴，Chef Paul Pairet所呈现的前卫料理在充满着坚定的风味同时，更带有丰富的质地。时而强烈，时而轻柔，不管哪一种情绪的表达都能让人感到享受舒心美味。

Chef Paul Pairet在Ultraviolet演绎心灵之味，以多重感官科技实现。味蕾的冲击，美食的颠覆，感知的激发，让因美食而生的情感在Ultraviolet有所安放和寄托，并以此为“一生中必须经历”的终极的奢华体验。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/ultravio-918660.html>