



大成集團進駐 臺北101 Sky Park

防疫不外出 自己的餐具自己帶
臺北101率先 全國首棟禁用一次性餐具高樓

■ 協調中心 趙敏夙經理

臺北一〇一繼去年獲美國「世界高層建築與都市人居學會」(CTBUH) 頒贈「全球五十最具影響力高層建築」殊榮外，作為全球綠能建築最高分的「LEED 4.0 白金級」高樓，為了提供一萬三千租戶更好的服務與便利性，年後推出以垂直社區為概念規劃的二十五樓「Sky Park」空間。

這個專為臺北一〇一租戶所打造的永續概念空間「Sky Park」，結合餐食、生活服務、共享空間以及環境永續的實踐，期待為臺北一〇一的租戶創造更多在垂直社區中的生活美好。因此，臺北一〇一與旗下擁有眾多知名美食品牌的大成集團攜手，引進〈巴黎十五〉、〈檀島咖啡〉、〈中一排骨〉、〈勝博殿〉及熟食專賣店〈吉福雞舖〉等多元餐點，不僅是大成集團跨品牌首例，更讓臺北一〇一成為國內首座以永續經營為概念，推廣使用非拋棄式餐具的綠色辦公大樓！特別是Sky Park奉行的永續

生活減法哲學，訴求讓用餐選擇更輕鬆，讓租戶減去更多的外出時間，在輕鬆生活的同時也親身實踐環保永續的精神。

特別是防疫期間，凡是要進入垂直社區的租戶都需要先經過體溫量測，因此午餐時選擇留在大樓內用餐，恰好得以避免與外界人潮接觸，是租戶用餐時的防疫解方，開幕以來備受租戶青睞。

傳承一甲子 香港知名美味檀島茶餐廳酥皮蛋撻登陸一〇一

檀島咖啡開業於一九四〇年，堪稱香港第一代茶餐廳中的翹楚，餐廳招牌甜點檀島酥皮蛋撻持續暢銷超過七十年。擁有一九二層餅皮的檀島蛋撻，配上檀島招牌的飲料檀島咖啡，為最道地的港式茶點，現在一〇一租

戶不用特地飛到香港，輕鬆到三十五樓Sky Park空間即可享用。

學藝法國藍帶 巴黎十五法式烘焙打造原汁原味的法式餐點體驗

十四年前，民生社區捲起了手工甜點風潮，學藝法國藍帶的馬尾主廚創立了「十五區法式烘焙」品牌，以精湛的手藝和平實的價格，成為臺灣知



· 港式菠蘿油×檀島



· 檀島極品蛋撻×檀島



• 經典法式小蛋糕×巴黎十五



• 醬鴨翅×吉福雞舖



• 寧波醉蛋×吉福雞舖

名的法式甜點品牌，近年馬尾攜手大成集團以「巴黎十五」連鎖店的形式，帶著全新風貌，進駐臺北一〇一 Sky Park。在臺北一〇一 Sky Park，租戶們不僅能享用到原汁原味的法式甜點，馬尾主廚更特別推出一〇一限定系列，包括選用大成安心豬里肌肉，利用法式舒肥技法結合松露醬汁入鍋燉煮的招牌松露牛肝菌野菇燉豬里肌

飯，巴黎十五特製club sandwich以及嚴選岩島成湯種吐司三明治早餐，巴黎十五也響應近來歐洲流行的永續生活，邀請所有租戶自備餐具，全店減塑，期待全體租戶一同在三十五樓享用法國美食之餘，更一起響應地球環保！

吉福雞舖
一條龍安心熟食專賣店

大成集團向來以優質及食安控管嚴謹的肉品著稱，吉福雞舖為大成集團第一個從農場到餐桌，自飼料源頭就開始控管的熟食店舖，以店內最熱銷的商品玫瑰油雞為例，吉福的玫瑰油雞採用最道地臺灣味的紅羽土雞，雞



• 各式精緻小菜提×吉福雞舖



• 勝博殿便當

肉肉質鮮美扎實。同時吉福除了雞肉類商品之外，也販售高品質港式燒臘燒味及各式美味涼菜與滷味。

勝博殿與中一排骨

臺日風格對比鮮明各擅勝場

而同為大成集團旗下知名美食的勝博殿與中一排骨，則各以日式豬排及臺式排骨飯在全臺均享有盛

特選國產CAS優質帶骨里肌大排，以獨家香料醃製，先酥炸、再香烤，醬香十足、風味絕佳，搭配香Q關山米與當季時蔬配菜，始終如一的好味道，讓你「呷好、呷巧、呷滿意」！讓租戶在美味與食安以及環保間，獲得最佳的美食體驗！

新鮮美味 綠色永續

盡在臺北一〇一 Sky Park

作為享譽國內外的知名綠建築新典範，臺北一〇一始終以環保永續與以客為尊的思維，追求讓客戶享有更優質便利的辦公環境以及輕鬆無負擔的生活為目標。今年一〇一邀請大成集團入駐sky park，雙方攜手邀請所有租戶都能來到一〇一辦公大樓三十五樓，同時推動使用非拋棄式餐具的行動，一同體驗這個我們精心規劃的永續美食空間，也邀請所有租戶與我們一起響應環保與永續的健康生活。■