|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***24 hours Online Service* *www.PTSGI.com*** | | |
|  | | |
| **ptsgi_logo** | **ATS-logo** | **banner1** |

**翻譯測試稿**

**語文：**中文翻英文

**類型：**廣告行銷

**注意事項：**

1.請將全部的**譯文置於原文之後。**

**2.測試稿檔名的命名方式為「測試稿名稱-姓名」，例：「文學-王小明」。**

**原文：**

**台北101購物中心美食饗宴**

**Simple Table Alleno Yannick**

**S.T.A.Y –為米其林三星主廚亞尼克.亞蘭諾重新演譯經典法式料理概念，賦予法式佳餚全新面貌的法式餐廳。融合了摩登現代的設計、優雅精緻的服務。駐台法籍主廚特別結合了當地新鮮食材及各地稀有食材，以究極廚藝獻上法式當代料理,午間套餐NTD 980 + 10%起。**

**Sweet Tea**

**Sweet Tea是米其林三星主廚亞蘭諾主廚重新詮釋下午茶時光的茶沙龍之作，強調舒適且時尚的空間感，以及閒適的柔性氛圍。法籍甜點主廚堅持店裡供應各式精彩的法式鹹甜小點，選用最好的食材,每日新鮮現做，呈現如藝品般讓人回味無窮的甜點聖殿，滿足視覺及味覺上的享受。**

**鼎泰豐的精緻美味傳奇**

**創立於1958年的鼎泰豐，在1972年由原來的食用油行轉型經營小籠包與麵點生意。1993年鼎泰豐獲紐約時報評選為全球十大特色餐廳之一，也是唯一入選的華人餐廳。2010、2011、2012年香港鼎泰豐更是三度獲得米其林一顆星的評鑑，鼎泰豐海外分店遍及美國、日本、韓國、新加坡、中國、香港、印尼、馬來西亞、澳洲、泰國等國家。這是台灣餐飲業品牌的殊榮，台灣本店與世界各地的分店更是與有榮焉。**

**豪華精緻美食**

**1978年創始的紅花鐵板燒，老字號的飲食餐廳，豪華講究的料理與服務，帶動台灣地區餐飲業的鐵板燒飲食風潮，從前菜、主菜到甜點決不馬虎，皆以一貫的頂級態度作為食材挑選，加上專業廚師現場料理的服務技術，以旗艦店的姿態進駐台北101，是品味卓越的饕客們不可錯過的首選。**