



新聞稿

饕客聚首「Timeless Gastronomy 時代傳承的味道」星級饗宴 品味一趟難忘的美饌旅程



(澳門，2024 年 1 月 21/22 日) – 備受期待的「Timeless Gastronomy 時代傳承的味道」星級饗宴於上週六（1 月 20 日）圓滿落幕。在《香港澳門米芝蓮指南》與澳娛綜合度假股份有限公司(「澳娛綜合」)的攜手合作下，四位享譽國際的米芝蓮星級餐廳名廚將澳門上葡京綜合度假村內的上葡京禮堂變作舞台，為饕客們呈獻一場超越時間及味蕾界限的感官盛宴。



饗宴以**開胃拼盤**掀開序幕，結合四位名廚的精妙神髓。創意非凡的主廚 Julien Tongourian 致敬一代名廚 Joël Robuchon，以驚喜小盒子重新演繹經典**法國魚子醬配帝王蟹肉及海鮮果凍**——採用鮮甜多汁的蟹肉，加入馥郁的香草和口感絲滑的椰菜花奶油，襯托稀有的奧西特拉魚子醬，更添奢華。主廚 Sven Wassmer 則把象徵著 Memories 的一口小吃**甜菜根玫瑰**帶到餐桌，與饗客分享這道充滿感官愉悅、讓人一試難忘的精緻小點。主廚松尾英明（Hideaki Matsuo）以**海膽伴牛油果、紅蘿蔔醬、節瓜及烏魚子**，展示濃厚的日本文化與食材原味的深厚聯繫及歌頌四季變遷之美。最後，崇尚健康、簡約及地中海烹飪理念的主廚 Heinz Beck 獻上小牛肉和**黑接骨木莓撻**，完美保留肉質風味和營養完整性，亦達致減少脂肪含量的效果。



來自意大利 La Pergola 的主廚 Heinz Beck 自掌勺至今，一直致力保持食材營養的宗旨，配搭前衛且近乎科學的烹飪風格，深受美食家們的支持。Beck 以別樹一格的方式炮製令人食指大動的**醃鰻魚伴海水芹菜根及氧化朱古力**。鰻魚經過特別的脫脂處理，伴上以礦物鹽醃泡長達 24 小時的芹菜根，大大增添營養價值及昇華味道層次。



來自大阪千里山柏屋（Kashiwaya Osaka Senriyama）的主廚松尾英明先生被譽為精通日本高級料理「料亭」（ryotei）的專家。他呈上的**龍蝦伴竹筍、冬菇及柚子**挑戰傳統與創新的界限，以龍蝦精華結合大阪千里山柏屋的招牌高湯，創造出充滿風味而和諧的食材演奏曲，令賓客深深著迷。



首次來訪香港及澳門的主廚 Sven Wassmer，憑藉以現代阿爾卑斯美食掌舵瑞士的 **Memories** 而聞名。晚宴上，才華洋溢的 Wassmer 的菜餚充分表現「**Timeless Gastronomy**」時代傳承的精髓，以法國西南部佩里戈爾（Périgord）出產的新鮮松露入饌，揉合家鄉的傳統美食文化及現代奢華的烹調風格，製作出永垂不朽的頂級菜餚**瑞士餃子伴烤酵母及松露**。



壓軸出場的是晚宴的東道主，主廚 Julien Tongourian 的**香烤牛柳及鴨肝配砵酒汁伴招牌薯蓉**貫徹其細謹慎專業的宗旨，精緻優雅。Tongourian 嚴選以肉質鮮嫩稱霸的 M8 澳洲和牛夏特布里昂（Chateaubriand），搭配肥嫩的鴨肝及令人難以抗拒的黑松露，再淋上香氣十足的砵酒汁，讓味蕾在舌尖上翩翩起舞。



盛宴的尾聲，Tongourian 以他登峰造極的烹飪技巧和非凡創造力作結，**鮮草莓之協奏伴香脆朱古力**以滲透雲呢拿芳香的朱古力外殼，襯托草莓特有的香甜，為晚上畫上甜蜜句號。



隨著「Timeless Gastronomy 時代傳承的味道」星級饗宴的落幕，盡顯主廚們的卓越的烹飪及創意，賓客們一同見證了美食與人的情感連繫。此外，這場於澳門舉行的饗宴更帶領饕客味遊經得起時間考驗的豐富風味和廚藝，呼應這個被聯合國教科文組織（UNESCO）認可的「創意城市美食之都」的烹飪藝術與多元文化，留下深刻印象。

— 完 —