



新聞稿

澳娛綜合「『京』彩名宴」載譽歸來 呈獻六手聯乘盛宴

百年粵菜新舊交融 美饌盛會全城期待

（澳門，2024 年 6 月 9 日）澳娛綜合度假股份有限公司於 6 月 7 至 9 日在澳門上葡京綜合度假村的「御花園」餐廳再度呈獻「『京』彩名宴」，以「一席粵膳 臻味人間」為主題，演繹粵菜由清朝至今的百年轉變魅力。盛宴集結三位獲獎餐廳名廚，六手聯乘打造一席匠心獨運的八道菜晚宴，配合同期住宿套票，昇華饗樂假期，讓居民和旅客體驗耳目一新的賞味之旅，促進「旅遊＋美食」跨界融合發展。

一連三晚的「『京』彩名宴」由「御花園」總廚莊嘉輝、「躍·Yue 現代粵菜料理」行政總廚陳曉東及「卅二公館」集團行政總廚李文星六手聯袂製作，以當代手法重新演繹傳統中菜，為食客帶來一場震撼味蕾的美食之旅。「御花園」總廚莊嘉輝是太史菜傳人的入室弟子，擁有近 20 年豐富烹調經驗，他遵循傳統技藝，並勇於創新，以細緻技藝將考究菜品昇華，餐廳更榮獲攜程美食林全球餐廳精選榜「鑽石」評級；「躍·Yue 現代粵菜料理」行政總廚陳曉東曾獲黑珍珠「年輕主廚」獎項，對粵菜飲食文化的透徹瞭解，其餐廳連續四年蟬聯《黑珍珠餐廳指南》二鑽餐廳；「卅二公館」集團行政總廚李文星擁有 40 年深厚經驗，於中菜界享負盛名，其餐廳亦於 2024 年獲頒《黑珍珠餐廳指南》一鑽殊榮。是次澳娛綜合邀得三位名廚共同創作，藉著耳目一新的滋味火花，向歷史悠久的中國飲食文化及粵菜美食哲學致敬。

「『京』彩名宴」八道精緻佳餚包括由三位名廚共同創作的全新菜式「雪映明蝦球」、用料上乘的「酸辣黃魚燕窩粥」、鮮美嫩滑的「蘇薑珊瑚蒸東星球」，以及濃香惹味的「豉椒牛肉」等。



「『京』彩名宴」由「御花園」總廚莊嘉輝、「跃·Yue 現代粵菜料理」行政總廚陳曉東及「卅二公館」集團行政總廚李文星六手聯袂製作。