

新聞稿

澳娛綜合「『京』彩名宴」再下一城 當奧豐素1890 與Sühring 聯手打造意德盛宴

（澳門，2024年6月5日）澳娛綜合度假股份有限公司於6月21至22日一連兩天在澳門上葡京綜合度假村再度推出「『京』彩名宴」，邀得曼谷米芝蓮二星摩登德國料理餐廳**Sühring**的主廚兄弟Mathias與Thomas Sühring親臨星級家族餐廳當奧豐素**1890**，與餐廳總廚**Federico Pucci**共同主理聯乘盛宴，讓饕客從他們的經典佳餚與最新菜式，感受令人驚艷的意德風情。

主打正宗意式美饌的當奧豐素**1890**秉承意大利米芝蓮星級家族餐廳的傳統，延續百年歷史的烹飪技藝；而來自曼谷的**Sühring**餐廳則坐擁米芝蓮二星及亞洲最佳**50**餐廳殊榮，是泰國近年最備受矚目的現代德國料理餐廳之一。意大利和德國的美食文化源遠流長，由於地理位置相近及歷史聯繫緊密，兩國的烹調技巧和食材配搭各具特色之餘，同時亦充滿異曲同工之妙。

三位星級名廚**Federico Pucci**、**Mathias**與**Thomas Sühring**自一脈相承的獨特文化獲取靈感，親自主理共四場「六道菜午餐」和「八道菜晚餐」。融合主廚們無限創意和超凡技藝的餐單運用了不同的珍貴食材互相配搭，如意大利牛仔肉、西西里紅蝦、晶鑽魚子醬、鮮甜海膽等。其中，主廚們聯手炮製的「意大利羅西里牛柳配鴨肝及黑松露」限定菜式，完美融合意德兩地美食文化，讓饕客穿越國界，享受味蕾新體驗。

澳娛綜合一直積極支持澳門特區政府推動「美食+旅遊」跨界融合，包括於2023年起推出「『京』彩名宴」聯乘盛宴系列，邀請世界各地知名客席主廚與澳娛綜合旗下主廚合作，呈現獨具匠心的佳餚，深受澳門本地居民及旅客讚譽，進一步鞏固澳門作為聯合國教科文組織「創意城市美食之都」的國際地位。

-完-



是次「『京』彩名宴」，邀得曼谷米芝蓮二星摩登德國料理餐廳 **Sühring** 的主廚兄弟 **Mathias** 與 **Thomas Sühring** 親臨星級家族餐廳當奧豐素 **1890**，與餐廳總廚 **Federico Pucci** 共同主理聯乘盛宴。



主廚們聯手炮製的「意大利羅西里牛柳配鴨肝及黑松露」限定菜式。