



新聞稿

澳娛綜合「『京』彩名宴」系列隆重回歸 京澳名廚聯手炮製「珍饈『8』味『董』你舌尖」

（澳門，2024年8月25日）澳娛綜合度假股份有限公司（「澳娛綜合」）致力為賓客締造非凡難忘的餐饗體驗，多次推出雲集環球名廚、美饌佳釀的「『京』彩名宴」系列，廣受市民和旅客歡迎，成為餐飲界翹首以待的盛事。8月23至25日，「『京』彩名宴」在澳娛綜合旗下的澳門新葡京「8餐廳」載譽歸來，一連三晚的饗宴將由北京著名餐廳「美·大董」和大董餐飲的創始人董振祥，與「8餐廳」行政總廚歐國強聯手呈獻「珍饈『8』味『董』你舌尖」，以新鮮時令食材、中西融滙的烹調技巧，以及創意雅致的擺盤，淋漓演繹東方餐飲新美學，為一眾饕客帶來刺激五感的創新餐飲體驗。

「美·大董」創始人董振祥從事餐飲40年，秉承「健康、美味、個性」的理念，提升菜式品質和食客體驗，更創立中西合璧的「中國意境菜」，助力中國美食文化邁向多元化、個性化、國際化，為中國餐飲市場注入新活力。「美·大董」榮獲米芝蓮一星、黑珍珠三鑽等獎項，更成為北京唯一的黑珍珠三鑽餐廳。「8餐廳」行政總廚歐國強擁有逾30年的烹飪經驗，擅於傳統粵菜的他，以非凡技藝和對亞洲美食的深刻理解在業內享負盛名。在保留和突出食材的原味和獨特性的同時，他亦致力以「藝術」融合傳統烹飪手法，將中菜昇華至更高境界。他帶領「8餐廳」多年摘得米芝蓮星級榮譽及黑珍珠鑽石殊榮，更收獲多個美食界權威獎項。

來自北京、澳門的兩位名廚將聯手打造三場南北美饌薈萃的盛宴，展示兩地的美食文化精髓及大師級的烹調技藝，以「處暑寒來」為靈感，在暑退秋至的時分，為賓客炮製增補氣血的九道菜晚餐，當中包括四道聯手獻技的佳餚：以「8餐廳」享負盛名的鮑翅，搭配「美·大董」北京馳名紅花汁的「紅花汁大鮑翅」；糅合大董香濃炸醬以及澳門特色手工製麵的「8餐廳特色炸醬麵」；享有「酥不膩」美譽的大董烤鴨，搭配矜貴魚子醬的「大董22天酥不膩小雛鴨配蒜泥黃油魚子醬」，以及清潤滋補、甜而不膩的「冰糖珍珠燉燕窩」，以及兩家餐廳的巧手名菜，如：用料上乘的「櫻桃鵝肝·鮮花椒象拔蚌」，以及澆上鮮美蟹黃蟹肉的「珊瑚龍蝦球」，每道精緻擺盤賞心悅目，滿足視覺享受，為賓客締造無與倫比的非凡餐饗體驗。



一連三晚的饗宴將由北京著名餐廳「美·大董」和大董餐飲的創始人董振祥，與「8 餐廳」行政總廚歐國強聯手呈獻「珍饈『8』味『董』你舌尖」。



「冰糖珍珠燉燕窩」