

新聞稿

澳娛綜合「相約澳門『京』豔之旅」十道珍饈限時登場 延續盛宴傳奇 螢幕美味直達餐桌

（澳門，2024 年 9 月 6 日）澳娛綜合度假股份有限公司（「澳娛綜合」）早前攜手 TVB 打造的大型盛宴「相約澳門『京』豔之旅」，將於 9 月 7 日（星期六）晚上 8 時至 9 時在翡翠台首播。與此同時，十道特別為是次晚宴巧手炮製的菜式將於澳娛綜合旗下各間餐廳限時登場，歡迎賓客親臨品嚐，享受一試難忘的精緻佳餚。

此外，為了讓觀眾更了解每一道「相約澳門『京』豔之旅」席上的菜式，延續盛宴傳奇，一連十集各 2 分鐘的《澳門星級 10 道菜》節目將帶領觀眾逐一探索每道佳餚的製作過程，節目於 9 月 9 日至 20 日在翡翠台、TVB Plus 及無綫新聞台播放。

澳娛綜合多年來憑藉其屢獲殊榮的餐廳和精緻餐飲體驗，引領著澳門飲食文化潮流，不斷提升和豐富旅客在「創意美食之都」的體驗。「相約澳門『京』豔之旅」匯聚集團旗下頂級大廚聯手呈現美食盛宴，切實推動了「美食+旅遊」聯動效應，使海內外觀眾從節目中了解澳門，吸引其親身探索深厚的文化底蘊和美食魅力，助力澳門建設「世界旅遊休閒中心」。

特製佳餚將於 9 月 7 日起至 10 月 31 日在澳娛綜合旗下八家餐廳登場。

圖片說明：



天巢法國餐廳「蟹逅・三色果蟹肉千層」

來自米芝蓮三星名廚 Joël Robuchon 於 80 年代設計的夏季菜餚。大廚選材精益求精，嚴選來自阿拉斯加的帝王蟹，全隻拆肉取其最鮮嫩的部分，搭配新鮮空運至澳的日本番茄薄片，以及精心挑選的牛油果、青蘋果及西洋菜。大廚巧手組合層層食材，盡顯功架，呈現如藝術品般令人賞心悅目的視覺體驗，帶來驚喜而立體的舌尖享受。

**供應期至 9 月 20 日*



味賞「迴香・乳豬香蔬三文治」（左）

大廚 José Avillez 以現代風格重新詮釋葡萄牙家傳戶曉菜式——葡式烤乳豬，以精湛手藝將乳豬去骨、起肉及烤製，再疊加層層脆皮及嫩肉，為平凡三文治增添獨特視覺與口感。濃郁醬汁由豬腳粒、香菜、紅酒醋等慢煮而成，入口肥而不膩，更帶有清爽風味。這道新派菜式展現了意想不到的味覺組合，令人驚喜連連。

味賞「京喜・紅魔蝦配鮮蝦雲吞」（右）

José Avillez 精妙展現了葡萄牙和中國烹飪傳統的完美交融。這道菜以經過輕烤的蝦中之霸——紅魔蝦為主角，加上大廚以創新手法演繹的廣式雲吞，最後搭配由藍龍蝦、龍蝦、鮮蝦及紅魔蝦蝦膏熬製的漁夫醬。鮮味濃郁的葡式湯配中式雲吞，口感豐富，散發本地文化韻味。



瑞兆「拾趣・大蝦西葫蘆花天婦羅」

天婦羅於 16 世紀由葡萄牙輾轉傳入日本，及後演化成獨具風味的日式天婦羅。這種烹飪傳統和技術的交流豐富了兩國的飲食文化遺產。大廚選用當造西葫蘆花，包裹鮮嫩多汁、油脂豐富的日本蝦肉，再裹上特調的天婦羅脆漿，炸至薄脆金黃。最後佐以梅子醬汁及蝦鹽，提升整體鮮味。

**供應期至 9 月 20 日*



御花園「新蠔・太史酸辣三蠔官燕羹」

大廚重新演繹百年傳承的太史鷓鴣粥，精選新鮮鯽魚、黃魚，以及澳門海域獨有龍利魚熬製成湯底，以珍貴燕窩替代米粒入饌，入口即化，再佐以雲南野山椒，突出獨特的酸辣風味。湯羹內的魚肉獅子頭由大廚巧手製作，為菜式增添豐富層次和口感。



華亭「尋寶·黑松露鮑魚東坡肉」

東坡肉是浙江地區傳統名菜，大廚精選澳門本地豬五花肉，加入多款香料燉煮八小時，徹底入味收汁，更加入鮑魚及黑松露充份昇華鮮味香氣。大廚巧妙配搭珍珠米，飯香肉嫩汁濃打造完美組合，醇厚滋味令人欲罷不能。



8 餐廳「火艷·火焰富貴銀鱈魚」

這道菜是中國傳統名菜富貴雞的精彩變奏。大廚精選油脂豐富的挪威銀鱈魚為主角，先以豬網油包覆銀鱈魚煎封，打造鬆化口感，突出香氣，隨後加入澳門特色馬介休、雲南大頭菜等配料，以荷葉包裹，再以手工酥皮包裹焗製。如此精心烹製的富貴魚，魚香四溢，魚肉嫩滑無比，令人回味無窮。



當奧豐素 1890「意境・聖馬爾扎諾番茄牛尾意粉」

20 多年前，名廚 Alfonso 首次於澳門葡京酒店呈獻此經典之作，精心打造每個步驟，堪稱家族的傳承之作。這道菜以手工意大利通心粉為基底，內餡為濃郁的牛尾肉醬，佐以來自蓬塔坎帕內拉自家農場 Le Peracciole 的聖馬札諾番茄製成的濃郁番茄醬，搭配馬蘇里拉乳酪與羅勒奶油醬。這道菜巧妙融合了傳統意大利風味與澳門特色，盡顯大廚的廚藝及心思。



嘉樂酒吧「確幸·木糠甜點」(上)

這道甜品靈感來源於澳門著名的木糠布甸，並以寶盒形式精巧呈現。外殼以法國頂級朱古力製成可可豆造型，滿載口感幼滑的牛奶慕絲、清新的柑桔雪葩和香脆的雲呢拿香橙曲奇。一道甜品蘊含多種味道，教人一試難忘。

嘉樂酒吧「嚐甜·意式蛋捲」(下)

大廚為經典意式小管餅傾注創新理念，巧手製作外層酥皮及精緻的啫喱裝飾，更將意大利傳統的香草奶油餡料變奏成充滿澳門地道風味的葡撻風味餡料，並精心搭配肉桂雪糕，豐富層次打造多種口味、多重享受。