



新聞稿

澳娛綜合「『京』彩名宴」最新呈獻「日法烹藝 鮮味天成」 「瑞兆」與「LATURE」炮製四手聯乘盛宴

（澳門，2024 年 9 月 8 日）澳娛綜合度假股份有限公司（「澳娛綜合」）於 9 月 6 至 8 日，邀請來自東京的米芝蓮星級餐廳 LATURE（ラチュレ）主理人室田拓人，親臨澳門上葡京綜合度假村，與高級日料餐廳「瑞兆」總廚紀之本義則攜手打造五場日、法兩地精緻料理。

精緻法式料理餐廳「LATURE」以日本高級食材入饌，理念為「與自然共存」，主理人兼總廚室田拓人（Takuto Murota）在千葉建立自家農場，以環保方式種植蔬菜，充分善用食材的每一部分，透過烹飪藝術實踐永續發展，為餐廳奪得米芝蓮一星及綠星殊榮；另一邊廂，醉心鑽研魚類料理的「瑞兆」總廚紀之本義則（Yoshinori Kinomoto）憑藉對海產的遊刃掌握，打造著重與賓客交流、融入日本傳統精髓的高級「割烹」料理，帶領賓客投入觸動味蕾的互動饗宴。兩位主廚同樣重視菜餚的美學呈現，堅持選用當季食材，是次聯乘盛宴將糅合傳統與創意，為食客締造難忘味覺體驗。

八道菜午餐包括「瑞兆」全新特製的「菊花蕪菁免治雞肉碗物」、「LATURE」的考究菜色「薑燒鯉魚配秋季時令蔬菜」，以及兩位總廚合力烹調的「黑鮑魚配法式白酒燉配野菌」和「松茸炊飯」等。十道菜晚宴除了包含上述菜色，兩位總廚更精選時令頂級食材打造喉黑魚二食，分別呈獻「喉黑魚蜆湯」和「海膽醬燒喉黑魚」，鮮味入魂，進一步昇華「不時不食」的餐飲哲學。



來自東京的米芝蓮星級餐廳 **LATURE**（ラチュレ）主理人室田拓人，親臨澳門上葡京綜合度假村，與高級日料餐廳「瑞兆」總廚紀之本義則攜手打造五場日、法兩地精緻料理。



八道菜午餐包括「瑞兆」全新特製的「菊花蕪菁免治雞肉碗物」