

新聞稿

澳娛綜合「Cultural Echoes 文化味旅」星級饗宴圓滿落幕

米芝蓮主理八手聯乘盛宴 呈獻跨文化與美食精髓

（澳門，2025 年 3 月 15 日）澳娛綜合度假股份有限公司（「澳娛綜合」）繼擔任《香港澳門米芝蓮指南 2025》典禮的活動支持夥伴後，於 3 月 15 日在澳門上葡京綜合度假村舉辦了由《米芝蓮指南》主理的「文化味旅」饗宴，三位擁有不同文化背景的星級名廚，攜手旗下天巢法國餐廳的行政總廚，為賓客呈獻跨越文化與滿足味蕾的極致品味旅程，展現「他鄉亦故鄉」的精神，進一步為澳門作為聯合國教科文組織「創意城市美食之都」的地位增添璀璨光彩。

這場八手聯乘的美食文化盛宴吸引眾多饗客參與，逾 200 位賓客出席，當中包括中央人民政府駐澳門特別行政區政府聯絡辦工室經濟部楊毅副處長、澳門特別行政區政府旅遊局程衛東副局長，以及澳娛綜合常務董事何超鳳等。

澳娛綜合常務董事何超鳳致辭時表示：「我們不斷探索和追求極致的餐飲體驗，是次很高興透過四位米芝蓮星級名廚的精湛和創意廚藝，展現不同國度的飲食文化精髓，為客人帶來別開生面的文化味旅，同時為澳門『創意城市美食之都』的美譽注入新亮點。透過跨文化的碰撞，進一步彰顯澳門餐飲領域的多元吸引力，和匯聚世界頂尖廚藝大師、促進各地飲食文化交流的魅力，持續提升澳門美食的國際聲譽和地位。」

在悠揚樂聲中，四位享譽國際的名廚齊聚上葡京禮堂，包括連續十七年榮獲米芝蓮三星的天巢法國餐廳行政總廚 Julien Tongourian；來自杜拜、獲米芝蓮二星的 Trèsend Studio 主廚 Himanshu Saini；米芝蓮二星的德國慕尼黑餐廳 Tohr in der Schreiberei 主廚中村徹（Tohru Nakamura）；位於比利時、米芝蓮二星及綠星餐廳 L'air du temps 的韓裔主廚 Sang-Hoon Degeimbre。他們精心呈獻烹飪藝術盛宴，將家鄉的獨特風味與美食文化融入菜餚設計，巧妙運用高級食材，炮製出如法式含羞草沙律配帝王蟹與魚子醬、印度鮮花沙律配三種印度酸辣調味醬、帶子及青口凍配柚子胡椒配烤白貝奶油醬、鴿肉配紅菜頭和韓式辣醬等佳餚，讓客人領略各國美味精髓的同時，更體驗創新多元的傳統變奏，沉醉於無與倫比的味蕾感動。

賓客一邊品嚐米芝蓮星級餐廳名廚打造的美饌，盡享視覺與味蕾兼具的享受，一邊沉浸於澳娛綜合精心安排的藝術表演，當中包括互動式歌劇，歌唱家搖身一變成為活力十足的餐廳服務生，盡情演繹聲樂三重奏，為賓客帶來驚喜十足的共聚時光。澳娛綜合更特別安排了色彩繽紛的光雕表演，為盛宴呈獻糅合中西裝飾藝術的視覺享受。

貫徹創新思維與傳承並重的理念，澳娛綜合將繼續推動澳門「旅遊+美食」的深度融合與發展，引領綜合旅遊休閒業的多元化發展邁向新高度，譜寫精彩新篇。

- 完 -



澳娛綜合常務董事何超鳳女士於晚宴致歡迎辭。



四位星級主廚攜手在上葡京呈獻由《米芝蓮指南》主理、跨越文化與滿足味蕾的「Cultural Echoes 文化味旅」。



澳娛綜合精心安排的藝術表演，當中包括互動式歌劇，為賓客帶來驚喜十足的共聚時光。



「Cultural Echoes 文化味旅」吸引眾多饕客參與，逾200 位賓客出席。



連續十七年獲《香港澳門米芝蓮指南》頒發三星榮譽的澳門天巢法國餐廳行政總廚Julien Tongourian 設計的法式含羞草沙律蛋配帝王蟹與魚子醬。



米芝蓮二星及綠星的L'air du temps 主廚Sang-Hoon Degeimbre 打造的鴿肉配紅菜頭和韓式辣醬。



米芝蓮二星的杜拜Trèsind Studio 主廚Himanshu Saini 呈獻印度鮮花沙律配三種印度酸辣調味醬。



米芝蓮二星的德國Tohr in der Schreiberei 主廚中村徹（Tohr Nakamura）烹調的帶子及青口凍配柚子胡椒配烤白貝奶油醬。