



新聞稿

澳娛綜合十月美酒佳餚盛會連場

米芝蓮餐廳聯乘、台北傳奇牛肉麵、法國名莊佳釀亮相上葡京

（澳門，2026 年 9 月 30 日）十月秋風起，正是大飽口福的好時機。澳娛綜合度假股份有限公司將於十月為饕客送上一連串令人期待的餐飲盛會。從米芝蓮星級潮太菜、台北米芝蓮必比登推介牛肉麵，到波爾多名莊美酒晚宴，多位名廚與標誌性品牌將齊聚澳門上葡京綜合度假村，準備用極致美味征服賓客味蕾！

澳娛綜合星廚聯乘：「御花園」聯同「菁禧薈」演繹太史菜及潮汕菜的風味新篇
10 月 16 日至 17 日，位於上葡京的米芝蓮一星粵菜食府「御花園」將與上海米芝蓮二星的「菁禧薈」強強聯手，呈獻「澳娛綜合星廚聯乘：尋味之旅」。「御花園」總廚莊嘉輝以現代手法重新演繹清朝太史菜，「菁禧薈」創始行政總廚陳少雄則憑逾三十年功力演繹精緻潮味。

雙廚嚴選廣東沿海珍稀食材，讓當代潮州菜與考究太史菜相得益彰，呈獻「潮味燒金蘭赤嘴公肚」、「潮式凍馬友魚飯」、「潮州鹹菜拌螺片」、「酸湯帝皇蟹」及「太史蟹粉白玉帽」等多道佳餚。驚喜之作「普寧豆醬立鱗魚」把經典潮州醬料與日式立鱗燒技巧精彩結合。盛宴以甜品「鮮蓮子燕窩湯圓」畫上完美句號，展現高雅圓滿滋味。晚宴每位澳門元 2,588 +，可另加澳門元 888 + 搭配美酒。

日期：10 月 16 日及 17 日（星期五及星期六）

地點：澳門上葡京綜合度假村三樓「御花園」

網頁：<https://www.grandlisboapalace.com/tc/happenings/sjm-stars-table-series-palace-garden-amazing-chinese-cuisine>

預約及查詢：(853) 8881 1380

台北米芝蓮必比登名店「天下三絕」快閃「粥麵莊」 呈獻地道牛肉麵

10 月 19 日至 25 日，牛肉麵迷絕對不能錯過！連續八年榮獲台北米芝蓮必比登推薦的「天下三絕」將首度亮相澳門，並於上葡京「粥麵莊」展開為期七天的快閃合作，呈獻極致台式麵食藝術。

「天下三絕」匠心熬製兩款經典湯底：嚴選牛骨、牛肋骨、洋蔥及香料慢火細熬 12 小時的「紅燒湯」，以及匯聚四款熟成番茄與洋蔥慢燉 6 小時的「蕃茄湯」，搭配「粥麵莊」獨家北方手工麵條，呈獻厚切軟嫩的「極品牛腩湯麵」以及集厚切牛腩心及軟糯牛筋的「筋道雙絕牛肉麵」。另有清新開胃的「雙響檸香乾拌麵」、以醇厚豬骨湯搭配紮實豬腿肉的「寶島珍寶麵」，以及「滷牛腩及牛肚拼盤」、「鹽酥牛肚」等小食，並搭配經典台式飲料，讓賓客在澳門亦能輕鬆解鎖台北地道美味。單點麵食由澳門元 98 + 起。

日期：10 月 19 日及 25 日（星期一至星期日）

地點：澳門上葡京綜合度假村地面層「粥麵莊」

查詢：(853) 8881 1800

米芝蓮一星「當奧豐素 1890」攜手法國名莊力士金酒莊 打造意法美酒盛宴
10月23日，星級美酒饗宴登場！米芝蓮一星餐廳「當奧豐素 1890」將隆重舉辦僅此一場的力士金酒莊美酒晚宴。擁有逾三十五年深厚廚藝及國際星級食府經驗的主廚 Fabiano Palombini 將打造六道精緻意式佳餚，包括凝聚鮮美層次與濃郁葷香的「法索納生牛肉薄片、牛肝菌及榛子乳」、展現極致風味的「白松露意式燴飯及 36 個月帕瑪森奶油」，以及炭香濃郁、肉質柔嫩的「炭烤羊肉及茄子」等。

一系列佳餚將配搭法國波爾多瑪歌名莊——力士金酒莊（Château Lascombes）多款珍藏。當晚選酒橫跨多個年份，其中 2008 及 2016 年均是波爾多公認的經典大年：2008 年現正值最佳飲用期，單寧絲滑柔順；2016 年則果味飽滿而不失優雅。當晚亦將獻上由酒莊總經理兼行政總裁 Axel Heinz 親自釀製、只選用單一葡萄園的梅洛葡萄之「2022 La Côte Lascombes」，年產量極少，市面難求。晚宴每位澳門元 2,288 +。

日期：10月23日（星期五）

地點：澳門范思哲豪華酒店大樓三樓「當奧豐素 1890」

預約及查詢：(853) 8881 1390

- 完 -



上葡京米芝蓮一星「御花園」總廚莊嘉輝與上海米芝蓮二星「菁禧薈」創始行政總廚陳少雄將於 10 月 16 日至 17 日聯手打造「澳娛綜合星廚聯乘：尋味之旅」，開啟太史菜及潮汕菜的風味新篇。



連續八年榮獲台北米芝蓮必比登推薦的「天下三絕」以匠心牛肉麵馳名，將於 10 月 19 日至 25 日限時七天登陸「粥麵莊」。



「當奧豐素 1890」主廚 Fabiano Palombini 精心設計六道意式名菜，搭配瑪歌產區力士金酒莊的經典風土味道，將於 10 月 23 日限定登場。