



新聞稿

澳娛綜合圓滿呈獻《米芝蓮指南》策劃「感官協奏星級晚宴」

五雙星級巧手齊聚澳門 共創世界美食文化舞台

(澳門, 2026年3月24日)《香港澳門米芝蓮指南 2026》典禮日前於澳門上葡京綜合度假村(「上葡京」)盛大舉行, 港澳兩地的星級名廚與餐飲精英齊聚一堂, 共同見證年度傑出成就與榮譽。作為此項國際盛事的活動場地支持夥伴, 澳娛綜合度假股份有限公司(「澳娛綜合」)於星期六晚更隆重呈獻由《米芝蓮指南》精心策劃的「感官協奏星級晚宴」。五位來自世界各地米芝蓮星級餐廳的總廚、合共十四顆米芝蓮星級榮譽聯手坐鎮, 以五感為靈感, 匠心呈獻法式佳餚、正宗粵菜、北歐料理、韓風美饌及意式風味。這場難得一遇的珍稀盛宴不僅打造了一場跨越文化疆界的感官體驗, 更力證澳娛綜合致力提升澳門在全球美食版圖地位的承諾。

晚宴備受矚目, 席位在開放預訂後迅速售罄。當晚嘉賓雲集, 包括澳門特別行政區政府旅遊局程衛東副局長親臨出席以示支持, 以及近 250 位饕客與媒體好友共襄盛事。晚宴由澳娛綜合常務董事何超鳳女士致歡迎辭揭開序幕, 帶領賓客踏上以視覺、嗅覺、聽覺、觸覺及味覺譜寫的感官旅程, 頂級美酒佳餚搭配璀璨奪目的「五感」創意光雕投影, 將餐饗體驗昇華至藝術境界。

澳娛綜合常務董事何超鳳致辭時表示:「自 2009 年澳娛綜合為澳門摘下首個米芝蓮三星榮譽以來, 我們始終堅守對卓越餐飲的極致追求。在最新發佈的《米芝蓮指南》中, 我們與母公司在港澳兩地共六間餐廳合共囊括十顆星級殊榮, 成為兩地擁有最多米芝蓮星級殊榮的企業。」她續說:「這場盛宴匯聚五位來自世界各地的頂尖名廚, 不僅展現了我們促進國際飲食文化交流的實力, 更是澳門作為『創意城市美食之都』的有力證明。我們將持續發揮美食作為旅遊增長的關鍵支柱, 助力澳門旅遊業的多元發展。」

晚宴期間, 五位主廚呈獻了以感官為題的精緻佳餚, 並搭配多款於 Robert Parker (“RP”) 評分系統中獲得逾九十分高分的佳釀:

- **視覺**: 澳門天巢法國餐廳行政總廚 Julien Tongourian 以當代法式技法打造脆炸嫩煮蛋伴魚子醬及煙燻三文魚, 搭配 RP 94 分的 2015 *Dom Pérignon, Champagne, France*。香檳酒體豐盈, 散發濃郁柑橘、橙皮、新鮮烘培麵包與小茴香的芳香, 為饗宴揭開華麗序幕。
- **嗅覺**: 澳門 8 餐廳謝錦松師傅以松茸燉湯展現東方底蘊, 細膩詮釋湯品的醇香, 搭配 RP 95 分的 2022 *Les Quatre Piliers ‘Bel-Air’, Loire Valley, France*, 白酒飄散薄荷、白色水果、糖漬柑橘、蜂蜜與鳳梨的清新香氣, 口感絲滑流暢, 與湯品

相得益彰。

- 聽覺：挪威 RE-NAA by Sven Erik Renaa 行政總廚梁程前將亞洲風味融入北歐料理，以黑松露與帝王蟹肉昇華鮮嫩鱈魚，搭配 RP 97 分的 2023 Niepoort 'Coche' Branco, Douro, Portugal。酒款展現煙燻、冷煙、乾花與草本茶香，風味集中悠長，與菜餚層次相互呼應。
- 觸覺：紐約 Jungsik New York 創辦主廚林正植以極簡美學重塑傳統紫菜包飯，邀請饕客探索風味對話，搭配 RP 94 分的 2023 Alheit Vineyards 'Fire by Night' Chenin Blanc, Western Cape, South Africa。白酒散發柑橘、苦杏仁、野鼠尾草與碎石香氣，鮮明的清新度與剛直的礦物線條令人回味無窮。
- 味覺：意大利 La Rei Natura by Michelangelo Mammoliti 名廚 Michelangelo Mammoliti 以經典巴羅洛燉煮和牛，上演味蕾驚喜，搭配 RP 95+ 評分的 2019 Gaja Barbaresco, Piedmont, Italy。此酒核心果味亮麗集中，風格鮮明、深邃且純淨，與和牛的濃郁風味完美契合。
- 五感融合：壓軸甜品由天巢法國餐廳行政總廚 Julien 主理，以法式薄餅梳乎里為盛宴畫下句點，搭配 RP 92 分的 2014 Joh. Jos. Prüm 'Bernkasteler Badstube' Riesling Auslese, Mosel, Germany。這款精選白酒酸甜平衡極致，口感絲滑優雅，與甜品相得益彰。

秉持創新與傳承並重的理念，澳娛綜合已連續四年呈獻由《米芝蓮指南》精心策劃的「星級晚宴」，並將其提升為澳門年度餐飲盛事中最受矚目的活動之一。此外，澳娛綜合全年亦持續引進多項頂尖佳餚美酒盛會，不斷充實澳門「旅遊 + 美食」的內涵，助力這座城市展現多元的國際魅力。



澳娛綜合於上葡京禮堂舉辦「感官協奏星級晚宴」，五位星級名廚聯手呈獻跨國界饗宴。



澳娛綜合常務董事何超鳳女士於晚宴現場致歡迎辭。



頂級美酒佳餚搭配璀璨奪目的「五感」創意光雕投影，營造沉浸式藝術感官體驗。



天巢法國餐廳呈獻之「脆炸嫩煮蛋伴魚子醬及煙燻三文魚」。



8 餐廳精心炮製之「松茸燉柱脯湯」。



RE-NAA by Sven Erik Renaa 以創意演繹之「挪威北極鱈魚伴芹菜根、帝王蟹和松露」。



Jungsik New York 重塑傳統滋味之特色「紫菜包飯」。



La Rei Natura by Michelangelo Mammoliti 主理之「巴羅洛風味燉和牛」。



天巢法國餐廳主理之「法式薄餅梳乎里配芝士雪葩」。