



美高梅呈獻中國地方風味佳餚迎接仲夏

讓食客嚐盡大江南北的地道美饌

夏日將至，在 6 月 1 日至 8 月 31 日期間，美高梅多間餐廳推出一系列富有中國地方風味和特色的美食佳餚，讓賓客身在澳門，即能品嚐中國大江南北的地道美饌。無論是「蜀道」餐廳辛辣開胃的四川小河幫菜，抑或「食·八方」旗下「北廚」和「南苑」呈獻的江西經典美食和正宗潮州打冷，都展現了各地獨特的烹飪技藝和風味特色，讓賓客一試難忘。

夏日炎炎，適合吃點辣來開胃。美獅美高梅「蜀道」餐廳將推出「悠然夏日——蜀味品鑒四川小河幫菜品」期間限定菜單，「蜀道」餐廳行政副總主廚楊登全師傅巧手製作多道正宗小河幫菜，並特選四川自貢盛產的井鹽烹調多道菜式，菜單包含兩道特色美饌：「宜賓燃麵」和「自貢冷吃兔」。兩道菜均大有來頭：「宜賓燃麵」起源於清代，為四川省非物質文化遺產，油重無水，點火即燃，故名燃麵，「蜀道」餐廳搜羅上乘手工麵條為主料，配以宜賓芽菜、自製醬油和肉燥等，味美爽口；「自貢冷吃兔」是一道有上百年歷史的傳統菜式，以辣椒及四川香料等增色添香，鹹香芳辣。

江西物產豐饒，當地人喜愛香辣鹹鮮的料理。澳門美高梅「食·八方」旗下「北廚」餐廳與北京知名飲食集團「杏園餐飲集團」合作，推出「江西名菜」期間限定菜單，包括「九江三杯雞」、「南昌啤酒鴨」等江西經典菜餚。「九江三杯雞」是江西十大名菜之一，「北廚」嚴選鮮嫩雞肉，充分吸收江西特產的香料和調味料，醇香可口，色澤誘人。「南昌啤酒鴨」是西北地區深受歡迎的傳統名菜，燉鴨時加入啤酒，可去除腥味，並令風味更獨特，滿足饕客的味蕾。

想吃冷盤消暑的賓客，不可錯過澳門美高梅「食·八方」旗下「南苑」餐廳的「潮州打冷」菜單，餐廳以醬油為基礎，配以花椒、八角、陳皮和桂皮等香料炮製滷汁，傾力製作多道滷製冷盤，如「滷水獅頭鵝」和「滷水五花腩」等，入口齒頰留香。潮州臨海，盛產魚鮮。鍾情海鮮的饕客可在「南苑」餐廳品嚐港澳地區較少見的「凍立魚飯」和「凍大眼雞魚飯」。潮州的魚飯並非魚肉配白飯，而是將鮮魚醃製後煮熟，放涼後食用，別有一番潮汕情懷。

查詢及訂座，請致電 (853) 8802 3888 或瀏覽美高梅官方網站。

###



關於美高梅

美高梅中國控股有限公司（股份代號：2282）簡稱美高梅，為大中華地區領先的娛樂場博彩度假酒店發展商、擁有者和運營商之一，是美高梅金殿超濠股份有限公司的控股公司，為六家持有澳門經營博彩業務特許權的企業之一。美高梅金殿超濠現時擁有及經營兩家酒店：澳門美高梅位於澳門半島、是屢獲殊榮的豪華綜合度假酒店；而位於澳門路氹城的美獅美高梅為一現代豪華綜合度假酒店，2018年開業後令我們在澳門的版圖擴大逾一倍。

澳門美高梅是《福布斯旅遊指南》五星評級之綜合度假酒店，是一充滿創意和風格的藝術傑作。除了約600間豪華客房及套房，賓客還能在這裏發現眾多與別不同的奢華享受，包括以巨型玻璃天幕覆蓋、充滿歐陸設計特色的天幕廣場，氣勢磅礴。澳門美高梅擁有世界一流的設施，包括佔地逾5,000平方尺用作展示各類藝術經典名作的「美高梅展藝空間」、水療中心、七間各具特色且集合各國佳餚的餐廳及酒吧等。此外，功能齊全的會議及場地設施，也讓澳門美高梅成為舉辦各類宴會的理想地點。酒店位於澳門半島最矚目的地段上，位置優越，與名店林立的壹號廣場相連。

美獅美高梅是美高梅在中國的最新綜合度假酒店。項目設計猶如路氹城的「珠寶盒」，設有約1,400間客房及套房、亞洲首個動感劇院、偌大的會議空間、奢華的水療設施、零售商店、餐飲配套，以及美高梅首間國際酒店別墅「雍華府」為賓客提供極致豪華體驗。美獅美高梅的視博廣場天幕在2019年1月19日被評為最大的懸跨網架式結構玻璃屋頂（自支撐），是中國澳門首個建築及結構範疇的健力士世界紀錄™榮譽。美獅美高梅旨在推動多元化發展，為澳門帶來更多先進及創新的娛樂體驗，讓澳門繼續發展成為世界旅遊休閒中心。美獅美高梅是澳門唯一囊括三星級綠色建築設計標識和運行標識的巨型綜合建築及酒店，更是大灣區首家及大中華區第二家取得該認證的酒店。

美高梅中國控股有限公司主要由美高梅國際酒店集團（MGM Resorts International）擁有（紐約證券交易所代號：MGM）。美高梅國際酒店集團是世界領先的全球酒店及餐飲款待公司，其轄下的度假酒店項目包括百樂宮大酒店（Bellagio）、亞利亞（ARIA）、美高梅大酒店（MGM Grand）、曼德拉灣大酒店（Mandalay Bay）及Park MGM。有關美高梅國際酒店集團的詳情，請瀏覽 www.mgmresorts.com。



傳媒如有查詢，請聯絡：

關思穎 (Jessie Kuan)

公共關係行政總監

美高梅

電話：(853) 8806 3412

電郵：jessiekuan@mgm.mo

龔善欣 (Juliana Kung)

公共關係總監

美高梅

電話：(853) 8806 3424

電郵：julianakung@mgm.mo