



即時發佈

美高梅中國於澳門首辦日式秘魯菜品鑑午宴

誠邀星級大廚津村光晴(Mitsuharu Tsumura)蒞臨濠江
為「雅吉」(AJI)餐廳合作項目揭開序幕

【2015年10月14日，澳門】- 美高梅中國日前宣佈美高梅路氹項目的首間餐廳將會是與國際知名星級大廚津村光晴 (Mitsuharu Tsumura) 攜手合作的「雅吉」(AJI) 餐廳，為澳門帶來嶄新日式秘魯風味。繼公佈喜訊後，美高梅中國特地邀請星級大廚津村先生於澳門美高梅舉行了私人品鑑午宴，率先呈獻他獨一無二的日式秘魯菜。

是次午宴共邀請了 60 位賓客，當中秘魯旅遊局董事 **Maria Soledad Acosta Torrelly** 女士、秘魯駐華大使 **Juan Carlos Capuñay** 先生和秘魯駐港澳總領事 **Sergio Manuel Ávila Traverso** 先生的出席更令宴會生色不少。其他主禮嘉賓包括美高梅中國控股有限公司首席執行官兼執行董事簡博賢先生，酒店業務營運總裁范禮文先生以及美高梅路氹項目「雅吉」(AJI)餐廳主廚顧問津村光晴先生 (Mitsuharu Tsumura) 等。

為了給午宴的賓客帶來新意和驚喜，大廚津村光晴設計了精美的日式秘魯菜單，展示了一系列頂級的著名佳餚，如醃帽貝、柑橘酢伴牛扒雞蛋、瑪卡伴扇貝、香料伴甜蝦和經過 50 多個小時慢煮的和牛小肋骨配上秘魯馬鈴薯忌廉等。

簡博賢先生表示：「美高梅中國一直致力把創新難忘的經歷帶到澳門，而我們很榮幸邀請到名廚津村光晴先生為美高梅路氹項目的多元餐饗體驗揭開序幕。日式秘魯菜在亞洲區是非常新穎且前衛的餐飲概念，運用最新鮮的食材，完美地滿足亞洲人不同的口味。我們期待著雅吉餐廳的開幕，不但為澳門增添更多樣化的美食風味，更幫助澳門奠定國際休閒旅遊目的地的地位。」

美高梅路氹項目「雅吉」(AJI)餐廳主廚顧問津村光晴先生道：「我對今次能夠成為美高梅路氹項目的一份子感到榮幸之至。令我倍感興奮的，是能夠透過我自己獨創的日式秘魯佳餚，向亞洲和澳門展現秘魯與日本烹飪藝術的精髓。我深信雅吉餐廳絕對能成為遊客和當地人的新熱點，帶領食客體驗強烈和夢幻的味覺之旅。」

「雅吉」(AJI) — 西班牙文中解作「辣椒」，在日文中則有「滋味」的意思。餐廳



美高梅中國
MGM CHINA

設有特色秘魯刺身吧(Ceviche Bar)、火爐燒烤和 Pisco 酒吧，收藏了多款頂級日式米酒、燒酒，以及葡萄酒，為澳門的飲食界帶來新衝激。是次合作是美高梅中國特意为提昇客戶體驗而引入多元餐飲文化的繼續。

###

編輯垂注

美高梅中國控股有限公司首席執行官兼執行董事簡博賢先生

「在澳門居住多年，我們每天見證著這裡的變遷，而美高梅中國能繼續為這裡帶來轉變，令我深感榮幸。我們今天舉辦的雅吉(AJI)品鑑午宴絕不代表路氹項目的完結，而是標誌著澳門和美高梅中國正邁向新一階段的發展。」

「這是不斷變化的澳門的新階段，將呈獻更多多元化的娛樂項目。」

「餐飲美食是酒店娛樂最重要的一環。今天的品鑑午宴帶來新穎別緻的體驗，將會是澳門餐飲業革命性改變的第一步。」

美高梅路氹項目「雅吉」(AJI)餐廳主廚顧問津村光晴先生 (Mitsuharu Tsumura)

「開幕現正進入倒數階段，食客很快便能一嚐在亞洲區鮮見的日式秘魯美食新滋味。」

「今天就像夢想成真般美好。在秘魯的團隊和美高梅團隊之間擁有友好的聯繫，誠然是令合作成功的要素。」

「今天的午宴不僅是味覺的享受，更是一種獨特的體驗，讓你的味覺和視覺欣賞精心設計的菜式和享受用心真誠的服務態度。」

澳門美高梅餐飲部副總裁郝傑克先生(Hans Hordijk)

「美高梅路氹項目的開幕近在眼前，我們定會著力為國際遊客和本地市民引入獨特而新鮮的體驗。我們很榮幸邀請到名廚津村光晴先生為這個項目獨一無二的餐饗體驗揭開序幕。日式秘魯菜現時已開始風靡世界頂級的美食之都，我們深信這獨特的菜色亦會為澳門帶來新的衝激。」



關於日式秘魯菜

Nikkei 一詞解作在各地建立自己社群和定居的日本人及其後代。在 19 世紀末，數千名日本工人移居到秘魯，大多數以農民或合約員工為主。在合約結束後，他們仍繼續在秘魯生活。這些日本工人開始運用當地食材來準備日本傳統菜餚，為秘魯的飲食文化注入了日式元素。

日式秘魯菜揉合秘魯食材和日式烹飪技巧，當中的色、香、味完美地反映出兩國文化的精髓。在味道的配搭上，日式秘魯菜匯集了日本飲食的精緻優雅以及秘魯菜的辛辣和豐富。

壽司是代表日本美食的不二之選，而秘魯刺身(Ceviche) 則是秘魯菜中不可或缺的佳餚。藉著秘魯繁榮的捕魚業，兩種不同的菜色便能作出天衣無縫的配合，造就嶄新的日式秘魯風味菜(Nikkei Cuisine) 。

日式秘魯菜現已被視為秘魯國家美食中重要的組成部分。

關於「雅吉」(AJI)

「雅吉」(AJI) 將會是全亞洲首間與星級大廚津村光晴 (Mitsuharu Tsumura) 合作的日式秘魯餐廳。AJI — 西班牙文中解作「辣椒」，在日文中則有「滋味」的意思，為所有品味顧客帶來嶄新的異國風味。

餐廳內設秘魯刺身吧(Ceviche Bar)、火爐燒烤和 Pisco 酒吧，更收藏了多款頂級日式米酒、燒酒，以及葡萄酒。

全新的餐飲概念將會呈現在 2016 年第四季度開幕的美高梅路氹項目中，為澳門的飲食界帶來新的沖擊。



關於美高梅中國

美高梅中國控股有限公司（股份代號：2282）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／次特許權之企業之一。美高梅金殿超濠現時擁有及經營一家位於澳門半島、屢獲殊榮的豪華娛樂場綜合度假酒店－澳門美高梅，並正開展第二家度假酒店－美高梅路氹項目，預期將使我們在澳門這個全球最大的博彩市場的佔有率提升逾一倍。

澳門美高梅是頂級奢華的綜合度假勝地，酒店本身就是一件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8,000平方尺的「美高梅展藝空間」展示各類藝術經典名作、屢獲殊榮的水療中心、九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臨海地段上，位置優越，與名店林立的壹號廣場相連。

澳門美高梅路氹項目設計猶如路氹城的「珠寶盒」，將設有1,500間客房及套房、偌大的會議空間、頂級水療設施、零售商店、餐飲配套，以及美高梅首間國際酒店別墅為賓客提供極致豪華體驗。美高梅路氹項目將設立亞洲首個嶄新設計的大型劇院及精彩表演，讓每位進入度假村的賓客大開眼界。美高梅路氹項目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全球旅遊目的地。項目投資超過30億美元，預計於2016年第四季開業。

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）、美高梅大酒店（MGM Grand）、曼德拉灣大酒店（Mandalay Bay）及金殿大酒店（The Mirage）。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：

王如茵（Irene Wong）
公共及社會事務副總裁
美高梅中國

電話：(853) 8802 2822

電郵：irenewong@mgmchina.com.mo



美高梅中國
MGM CHINA

林鳳敏 (Karen Lam)

助理公共關係經理

美高梅中國

電話：(853) 8802 3801

電郵：karenlam@mgmchina.com.mo

龔善欣 (Juliana Kung)

助理公共關係經理

美高梅中國

電話：(853) 8802 3803

電郵：julianakung@mgmchina.com.mo