



## 「雅吉」聯乘「麥卡倫」呈獻超凡風味交響曲

探索結合美食與威士忌藝術的風味世界

**【澳門，2025年5月14日】** 美獅美高梅米芝蓮一星餐廳「雅吉」將於5月16日至6月16日期間推出限時「The Macallan Moments」特別菜單，匠心結合「雅吉」的招牌菜餚與來自蘇格蘭的「麥卡倫」威士忌。在「雅吉」總廚潘思薈的精心打造下，賓客將踏上環球美食之旅，感受亞洲風味巧妙融合法國料理精髓的感官盛宴。每一道菜式均由美高梅專業侍酒師團隊精心挑選「麥卡倫」的威士忌作配對，期間限定的菜單囊括創新的法式亞洲料理，以及具深厚歷史底蘊的蘇格蘭威士忌，為感官締造出層次豐富的風味交響。

「雅吉」與「麥卡倫」的合作深植於共同信念，旨在探索每一口美饌與威士忌中的絕妙感官享受，兩者同時均以新穎且和諧的方式致敬傳統技藝。「雅吉」以獨特的「亞洲料理酒館」體驗重新詮釋經典法式美學並融合亞洲現代風味，而創立於 1824 年的「麥卡倫」以豐富的蘇格蘭文化及卓越的威士忌釀造工藝聞名，堅守傳統的同時不斷創新。

「雅吉」餐廳所呈獻的「The Macallan Moments」特別菜單共包括三款精緻菜式，每一道均與一款獨具特色的「麥卡倫」威士忌完美搭配。開胃菜「煙燻三文魚配三文魚籽和芒果黃薑」搭配「麥卡倫雙雪莉桶 15 年」，完美提升三文魚的煙燻和香料層次，帶來令人回味無窮的味覺享受。另一道亮點菜式是用茗荷薑和卡曼橘汁烹調的「薑醋伊比利亞豬」，以口感濃郁飽滿的「麥卡倫奢想 2023 年」搭配，可襯托出豬肉的濃郁與辛香。甜點以「麥卡倫提拉米蘇」搭配「麥卡倫經典雪莉桶 12 年」呈現，咖啡及可可粒的韻味與威士忌的乾果及堅果風味巧妙融合，綿密與酥脆的口感相得益彰，為晚宴營造平衡的句號。

由「雅吉」與「麥卡倫」聯乘呈獻的限時特別菜單將於 5 月 16 日至 6 月 16 日期間假美獅美高梅的「雅吉」供應，每組套餐價格由澳門元 180\*起，每組套餐均包含一道菜式及搭配相應的威士忌。查詢及訂座，請致電 (853) 8806 2308 或瀏覽美高梅官方網站 ([www.mgm.mo](http://www.mgm.mo))。

\*所有價錢以澳門元計算及另加 10% 服務費。



## 關於美獅美高梅

美獅美高梅設計猶如路氹城的「珠寶盒」，設有約1,400間客房及套房、偌大的會議空間、奢華的水療設施、零售商店、餐飲配套、美高梅首間國際酒店別墅「雍華府」，及上演美高梅與中國大導演張藝謀攜手打造《澳門2049》駐場秀的美高梅劇院。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，為澳門帶來更多元及創新的娛樂體驗，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。

## 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](mailto:jessiekuan@mgm.mo)

田嘉翎 (Ivy Tin)

高級公共關係經理

美高梅

電話：(853) 8806 3415

電郵：[ivytin@mgm.mo](mailto:ivytin@mgm.mo)