



「雅吉」聯袂「Arcane」於美高梅呈獻雙星四手美食饗宴

綻放兩日限定的法式美學與東方食藝的精彩碰撞

【澳門，2025 年 4 月 30 日】為進一步豐富澳門作為「創意城市美食之都」的美譽，美高梅再度為「名廚駕到」系列呈獻最新聯乘力作。於 5 月 9 日至 10 日期間，美高梅將迎來香港米芝蓮一星餐廳「Arcane」創始人兼主廚 Shane Osborn，與美高梅旗下一星餐廳「雅吉」總廚潘思蓄的首次四手聯袂，為澳門及來自世界各地的饗客奉上雙星交鋒的星級饗宴。兩位星廚以創新思維精心設計兩日限定的「雅吉 x Arcane」星級體驗，當中不但融匯潘總廚的法式技藝和亞洲靈感之烹飪風格，主廚 Osborn 所崇尚的時令風味與極簡優雅的料理美學更將饗宴體驗推向新的高度。

出生於澳洲珀斯的 Shane Osborn 以 29 歲之齡於 2001 年成為首位榮獲米芝蓮星級的澳洲籍主廚，其執掌的倫敦餐廳「Piedà Terre」繼摘下米芝蓮一星榮譽後，於 2003 年更再下一城奪得二星。主廚 Osborn 旅英十餘年後移居香港，並於 2014 年創立「Arcane」餐廳。開業數年後，便於 2017 年起連續九年蟬聯米芝蓮一星榮譽。主廚 Osborn 更曾躋身 Netflix 熱門廚藝競賽節目《決戰餐桌》2018 年度的總決賽，進一步鞏固其國際烹飪舞台上的知名度。主廚 Osborn 於 2021 年創立餐飲集團「The Arcane Collective」，旗下匯聚多家獨具特色的餐廳，秉持「食材為本、返璞歸真」的料理理念，積極推動餐飲業的可持續發展。

是次米芝蓮星級四手聯乘盛宴詮釋了法式精緻廚藝與東方飲食哲學的完美交融。潘總廚與主廚 Osborn 聯袂呈獻的六道菜午宴及八道菜晚宴將巧妙展現新加坡與澳洲兩地獨具特色的烹飪文化精髓。兩位主廚突破傳統框架，特別以新加坡參巴醬（Sambal Jam）搭配澳洲維吉麥醬調製出獨特醬汁，為午宴的「南極犬牙魚」及晚宴的「喜之次」增添與別不同味覺層次。亮點菜佳餚更包括主廚 Osborn 的「Arcane」經典招牌名饌——「7+『朱古力』和牛臀腰肉」及「柚子檸檬牛奶甜酒」。此外，秉承「雅吉」創新的「亞洲料理酒館」



概念，潘總廚更巧妙將法式去骨技法 (ballotine) 與廣式脆皮製作工藝結合，為晚宴賓客呈獻獨創的「皇鵠配黑麥汁及發酵香梨」。

5 月 9 日和 10 日，美獅美高梅「雅吉」餐廳將推出專屬由主廚 Osborn 和潘主廚製作的八道星級晚宴，每位澳門元 1,888*及另加澳門元 750*可享精選餐酒搭配。餐廳更於 5 月 10 日推出的六道菜聯袂午宴菜單，每位澳門元\$1,288*，另加澳門元 550*可享精選餐酒搭配，昇華餐饗體驗。查詢及訂座，請致電 (853) 8806 2308 或瀏覽美高梅官方網站 www.mgm.mo。

**所有價錢以澳門元計算及另加 10%服務費。*

###

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。

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，包括面積近 2,000 平方米按照國家一級文物展陳標準建造的博物館——「保利美高梅博物館」、水療中心、七間各具特色且集合各國佳餚的餐廳及酒吧等，而



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。

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。

關於 The Arcane Collective

The Arcane Collective 為一系列不拘一格的餐飲概念組合，旗下坐擁米芝蓮星級精緻料理 Arcane 與澳洲風全日小館 Servo，兩者風格各異，卻共享同一信念：以頂尖食材為本，摒棄繁複技巧，透過團隊對餐飲工藝的熱忱，將純粹滋味化為款待真諦。在星級主廚 Shane Osborn 帶領下，集團致力搭建餐飲人才的創作舞台——從廚師、侍酒師至服務



團隊，皆能在品牌框架內實踐獨特理念；同時連結本地農場、國際匠人與頂尖食材供應者，構建跨越地域的風味網絡，讓每道料理成為土地與人情的對話。

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

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