



## 第三屆 MGM x RR1HK Culinary Masters 澳門站載譽回歸

米芝蓮名廚聯手呈獻十星美食盛會  
融匯東亞美饌文化 引領高端旅客訪澳

【2025年5月16日，澳門】繼連續兩年攜手《Robb Report Hong Kong》成功舉辦兩屆廣受好評的國際美食盛會後，美高梅將於本年6月7至8日再度為澳門打造第三屆「MGM x RR1HK Culinary Masters 澳門站」活動，於美獅美高梅及澳門美高梅呈獻亞洲唯一的RR1標誌性餐飲盛事。適逢澳門今年當選由中國、日本與韓國共同發起的「東亞文化之都」，本屆活動將特別以「和諧之味：東亞文化美饌之旅」為主題，推出沉浸式的米芝蓮十星美食文化體驗，進一步鞏固澳門作為「創意城市美食之都」的美譽。盛會的亮點首推一場八手聯乘的米芝蓮聯乘饗宴，由四位星級名廚聯手演繹中、日、韓三地文化與餐飲傳統的共融精神。盛會期間更將為賓客呈獻一系列匠心獨運的訂製活動體驗，展現澳門獨特的跨文化「味」力，感受藝術與奢華交織的饗宴盛會。

美高梅中國控股有限公司總裁及首席營運官王志琪表示：「我們非常榮幸再度攜手《Robb Report Hong Kong》為來自世界各地的賓客呈現這場集結東亞頂尖廚藝大師的美食盛會。我們希望通過美食藝術作媒介，同時展現東亞飲食文化的底蘊，讓賓客深入領略跨文化的味覺傳承。澳門作為『創意城市美食之都』及2025年的『東亞文化之都』，這項盛事不僅彰顯其東西方交融的獨特魅力，更實踐美高梅長期以來匯聚頂尖廚藝大師，以豐富文化旅遊內涵的堅定承諾，進一步擦亮澳門作為世界旅遊休閒中心的『金名片』。」

《Robb Report Hong Kong》首席執行官兼出版人文德康表示：「第三度回歸美高梅華麗舞台的『MGM x RR1HK Culinary Masters 澳門站 2025』，將會成為令人難忘的盛事。這場美食饗宴超越美酒佳餚的層次，在兩日一夜的精彩行程中，我們的賓客將與星級廚藝大師互動交流，觀賞烹飪示範及參與大師班課程。活動融合本地與國際烹飪傳統精髓，勢必帶來一場豐富多元、精采紛呈且獨一無二的極致盛宴。過往的『MGM x RR1HK Culinary Masters 澳門站』為賓客締造無數難忘體驗——從匠心美饌、大師工作坊，到大家以食會友，每位賓客皆盡興而歸。大家不僅收穫終生難忘的珍貴回憶，更結下深厚情誼。我們誠摯期待延續這份美味傳統。」



今年，享譽盛名的星級名廚將齊聚澳門於盛會共譜「和諧之味」。星級名廚陣容包括：被譽為潮州菜大師的北京米芝蓮三星菜館「潮上潮」(潮陽)行政總廚**張一峰**；以現代烹飪理念融合韓國傳統風味的首爾唯一米芝蓮三星餐廳「Mingles」創辦人兼總廚**姜珉求**；為傳統江戶前壽司料理注入當代元素的二星餐廳「壽司芳」總廚**中之上公起**；以及擅於融合亞洲風味與法式烹飪藝術，並剛憑獨特的「亞洲料理酒館」概念摘下米芝蓮一星的「雅吉」餐廳總廚**潘思薈**。四位大師將透過創意技藝，演繹中、日、韓美食文化精髓交融的「和韻」真諦。此外，活動更特別邀請米芝蓮一星「蜀道」餐廳行政副總廚**楊登全**，以及澳門土生葡菜的領軍代表**馬央**，共同為賓客打造別具特色的訂製文化美食體驗活動。

在為期兩天的活動期間，美高梅特別呈獻尊尚體驗套票禮遇，為賓客帶來一系列橫跨零售、娛樂、文化與美食的極致享受。賓客可參加星廚烹飪大師班，親身向名廚學習其米芝蓮星級烹飪秘技；亦可透過品鑑大師班，深入探索茅台、香檳、日本清酒與魚子醬的非凡風味。楊登全行政副總廚更會於「蜀道」精心準備米芝蓮一星川式午宴，讓賓客領略成都公館川菜的獨特魅力。另外，美高梅更提供一系列文化活動，讓賓客沉浸於中華文化精髓之中，包括於美高梅劇院欣賞由中國大導張藝謀執導的《澳門2049》駐場演出，體驗融合八個中國非遺與前沿科技打造一場跨感官的文化盛宴；於澳門全新世界級文旅地標「保利美高梅博物館」飽覽海上絲綢之路的遺世珍寶；以及於「百寶箱」參觀三星堆及金沙遺址為主題的《璨星—古蜀文明沉浸式數字藝術展覽》。除此之外，每位賓客均可享「澳門壹號廣場」的客製化專屬購物體驗，包括購物禮券，以及專業造型顧問服務等。

在國際名廚訪澳期間，美高梅將於 6 月 6 日與澳門旅遊大學聯手舉辦廚藝人才交流活動，邀請本地餐飲學員及業界人士參加，藉以培育本地廚藝新秀，並促進餐飲業界合作發展。

「MGM x RR1HK Culinary Masters 澳門站 2025」現已開放報名，請即登入《Robb Report》官方網站登記參加。



## 活動資訊

活動名稱	MGM x RR1HK Culinary Masters 澳門站 2025
日期與時間	2025 年 6 月 7 日 ( 星期六 ) 至 6 月 8 日 ( 星期日 )
主題	和諧之味：東亞文化美饌之旅
地點	美獅美高梅及澳門美高梅
價格	<p>兩日一夜體驗套票</p> <ul style="list-style-type: none"><li>雙人套票：港幣 30,000 元</li><li>單人套票：港幣 20,000 元</li></ul> <p>6 月 7 日限定   八手米芝蓮聯乘晚宴</p> <ul style="list-style-type: none"><li>每位港幣 10,000 元</li></ul>
預訂網址	<a href="https://www.rr1hongkong.com/culinary-masters-2025">https://www.rr1hongkong.com/culinary-masters-2025</a>

圖片資源：

請[按此](#)下載

1. 名廚相片：張一峰
2. 名廚相片：姜珉求
3. 名廚相片：中之上公起
4. 名廚相片：潘思薈
5. 名廚相片：楊登全
6. 名廚相片：馬央
7. 美獅美高梅酒店及澳門美高梅酒店



## 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](http://www.mgmresorts.com)。



## 關於 RR1

私人會員俱樂部 RR1 通過精心打造的非凡體驗，將 Robb Report 雜誌的奢華生活內容帶到現實。作為由志同道合的品味人士所組成的社群，RR1 會員能專享無與倫比的禮遇和盛會，探尋最極致的體驗、產品和服務，成為這個專屬社區的一份子。

從最引人入勝的獨特景點，到頂級豪車和產品在正式發佈前的預覽、與美食家們共晉美膳，以至和世界頂級奢侈品牌的領袖會面，RR1 會員能真正享受非凡體驗。而更值得注意的是，Robb Report Hong Kong 是 Robb Report 在美國以外第一個獨家開發 RR1 會員計劃的國際版地區。RR1 Hong Kong 亦是亞洲唯一的 RR1 私人會員計劃。

有關 RR1 詳情，請瀏覽 [rr1hongkong.com](http://rr1hongkong.com)。

傳媒如有查詢，請聯絡：

美高梅

關思穎 (Jessie Kuan)

公共關係行政總監

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

電話：(853) 8806 3415

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

天機亞太集團

吳銘泰 (Eddie Ng)

電話：(852) 3678 0120

電郵：[eddie@occasionspr.com](mailto:eddie@occasionspr.com)

葛凱盈 (Candice Kot)

電話：(852) 3678 0117

電郵：[candice@occasionspr.com](mailto:candice@occasionspr.com)



## 附錄

**照片 1：**張一峰師承香港名廚，他醉心鑽研中華廚藝，其粵菜造詣尤其精湛。張師傅擅長以本地食材演繹中式美饌，矢志將中華飲食文化推向國際舞台。其掌勺生涯屢獲殊榮，在任職上海「吉品軒」行政總廚期間獲米芝蓮二星肯定，他現執掌北京「潮上潮」(朝陽)，更一舉摘下米芝蓮三星桂冠。他在 2024 年度「最佳廚師大獎」( Best Chef Awards ) 中榮獲最高榮譽「三把刀」殊榮，突顯了他在烹飪界的影響力。

**照片 2：**姜珉求在韓國以至國際餐飲界均創下亮眼成就。他曾任著名餐飲帝國旗下餐廳 Nobu Bahamas 的最年輕主廚，後來回流韓國發展，繼續活躍於餐飲領域，不僅經營首爾現時唯一米芝蓮三星餐廳「Mingles」，還創立首爾餐廳「Erase Hyodo Chicken」，以及香港的韓國高級料理餐廳「Hansik Goo」。除此之外，他曾榮獲 Inedit Damm Chefs' Choice Award (「亞洲 50 最佳餐廳」中，唯一由業內廚師評選的獎項)，並且在 2004 年出版《Jang: The Soul of Korean Cooking》一書，奠定其對亞洲餐飲界的影響力。「Mingles」餐廳於「亞洲 50 最佳餐廳」中上榜多年，同時也是韓國首家登上「世界 50 最佳餐廳」榜單的餐廳。

**照片 3：**中之上公起於 18 歲繼承了父親的壽司店，雖然此前他從未當過一天壽司學徒，但憑努力學習及無窮的創意，將「壽司芳」打造成大阪的米芝蓮二星餐廳。他以驚人的創意，將不同國家的風格融入日本傳統食材，突破常規，創作極具個人風格的料理和菜式。2018 年，中之上先生於香港開設「壽司芳」首間海外分店，其後將業務拓展至深圳及台北。台北店更於 2022 年獲得米芝蓮一星殊榮。

**照片 4：**美獅美高梅行政副總廚楊登全自蜀道開業以來，一手開創了蜀道經典川菜的絕佳口碑。在成都出生長大的楊師傅是傳統成都府邸菜的第二代傳承人，並立志將四川美食的傳統發揚光大。楊師傅成功帶領蜀道連續三年榮膺米芝蓮一星殊榮。擁有逾 40 年廚藝經驗，楊師傅是亞洲大型宴會及名人飯局的主理人之一，他更是少數能精通川菜烹飪技術的廚藝大師，憑藉超卓刀功、絕妙調味及對火候的純熟把控，展現川菜最精緻的一面，將正宗及細膩的味道帶到蜀道。川菜絕不僅只有辣，楊師傅致力於探索川菜的多樣性，並將最正宗的美食佳餚和傳統烹飪方式，從成都這個亞洲首個被聯



合國教科文組織評為「創意城市美食之都」的城市，傳承至澳門這個另一個「創意城市美食之都」。

**照片 5：**潘思薈是美獅美高梅旗下雅吉餐廳的總廚，他以卓越的領導力帶領雅吉以獨特的「亞洲料理酒館」料理概念摘得米芝蓮一星榮譽。擁有近 15 年廚藝經驗的潘總廚，擅長結合法式烹飪技藝與獨特的亞洲風味。潘總廚成長於多元文化交融的新加坡，並畢業於世界頂尖廚藝學府——美國烹飪學院 ( Culinary Institute of America )。他曾在中國、新加坡及柬埔寨的多家頂級酒店及高級餐廳工作，累積了豐富的國際經驗。他以創意性和現代化的方式研發菜品，打造出兼具季節性、創新性與平衡感的美食。潘總廚對食材的選擇極為講究，致力於探索食材、配料與醬汁之間的和諧搭配，呈現令人驚艷的口感體驗。

**照片 6：**澳門土生菜名廚馬央 ( Antonieta Manhão ) 為土生葡人後裔，致力於推廣土生美食文化。於 2016 年獲得泰國「鐵人料理 Iron Chef」廚藝比賽亞軍，並於第 12 屆秋季「歐洲 - 卓越 - 美食」奧林匹克烹飪賽中，獲頒 2017 年奧羅姆歐洲廚師獎。