



美獅美高梅「蜀道」再度榮獲米芝蓮一星榮譽

正宗成都四川菜匠藝 勇獲業界權威認可

美高梅欣然宣布，旗下位於美獅美高梅內的餐廳「蜀道」在最新公佈的《香港澳門米芝蓮指南 2024》中，再度獲評為米芝蓮一星餐廳。此項餐飲業界權威認可充分展現了美高梅銳意從美食、藝術和工匠精神出發，將中華傳統文化發揚光大，更是彰顯公司為澳門鞏固「創意城市美食之都」美譽所作出的努力及貢獻。

美高梅中國控股有限公司總裁及首席營運官王志琪先生表示：「弘揚中華傳統美食精髓的『蜀道』是美高梅餐飲品牌中的瑰寶，一直以來都備受各方饕客的青睞。今年再次奪得此項國際頂尖餐飲殊榮，全賴於才華橫溢且敬業樂業的金獅餐飲團隊共同努力。日後，我們將繼續秉持『原創』和『創新』的宗旨，助力提升澳門的餐飲格局，向世界講述燦爛的中華文化及其珍貴的美饌體驗，從而吸引來自世界各地的遊客到訪澳門。」

踏上「蜀道」尋味川菜文化底蘊

川菜餐廳「蜀道」，秉承民國時期在成都公館大宅內名流縉紳的川式府邸宴會佳餚體驗。餐廳名字「蜀道」意即建於兩千多年前漢朝之西域馬車通行的國際貿易通道—絲綢之路；該段歷史亦為餐廳的佈置賦予靈感，精心運用中式吊飾、山水畫作和詩詞歌賦，重現絲綢之路的文化意涵，引領賓客展開最經典的川菜品味之旅。行政副總廚楊登全擁有近 40 年廚藝經驗，多年來主理過不少亞洲大型宴會及名人飯局。自 2018 年餐廳開業以來，憑藉楊總廚對川菜精髓的深刻見解，一手開創了精緻川菜的絕佳口碑，讓賓客品嚐到最為正宗、精湛匠心的四川風味。楊總廚並堅持從四川等地進口優質新鮮食材和香料，務求炮製出傳統川菜中 24 種豐富獨特的味型，呈現「辛」和「辣」刻板印象以外最為地道的川菜味蕾。

米芝蓮星饌套餐

為與饕客同慶「蜀道」獲評為米芝蓮一星餐廳，特別推出《米芝蓮星饌套餐》，囊括一系列特色手工招牌菜色，詮釋經典川菜珍味。歡迎親臨美高梅品嚐殿堂級的餐飲體驗，如欲查詢及訂座，請致電 (853) 8802 3888 或瀏覽 www.mgm.mo。

###



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)

行政公共關係總監

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