



## 美獅美高梅「雅吉」推出全新「亞洲料理酒館」體驗

融合亞洲風味與小酒館元素 呈獻多重感官饗宴

美獅美高梅「雅吉」餐廳將以「亞洲料理酒館」新概念，為賓客呈獻融合西式技法與亞洲風味的嶄新菜式。「雅吉」誠邀客人在雅致的用餐區域，一覽視博廣場的美景，踏上一場結合當代創意料理與視覺饗宴的多重感官美食之旅。

「料理酒館」(Bistronomy)結合了小酒館的愜意氛圍與高級餐饗的理念，而「雅吉」餐廳每道料理均由具豐富國際烹飪經驗的主廚潘思薈和團隊悉心炮製，旨在以全新「亞洲料理酒館」概念重新定義小酒館菜式。潘主廚是土生土長的新加坡人，畢業於享負盛名的美國烹飪學院，對地道東南亞的食材和風味有著廣泛瞭解。在 2023 年加入美高梅，擅長以西式烹飪技藝與亞洲風味巧妙結合，致力為賓客帶來獨特的餐飲體驗。潘主廚亦屢獲殊榮，包括在「環球美味 - 卓越大廚烹飪大賽」中榮獲大獎，以及連續三年榮登《黑珍珠餐廳指南》，並獲美食媒體《名廚》評為 2022-2023 年度三位最具行業貢獻主廚之一。

潘主廚了解食材的天然特性，以精湛的廚藝提煉每道美饌的精髓，力求完美融合東西風味，滿足追求新穎美食體驗的賓客。在「雅吉」餐廳，客人可品嚐選用優質時令食材製作的菜餚，當中不容錯過的廚師推介菜式，包括配以鹽漬甜菜和芒果黃薑的煙燻三文魚，搭配鹹蛋黃和酢橘孔泰品嚐的雅吉焗龍蝦，以及佐以五種香料熬製成之焦糖的鵝肝，充分體現餐廳對「亞洲料理酒館」別樹一幟的詮釋。

為昇華賓客的用餐體驗，「雅吉」餐廳採用開揚的設計，讓賓客飽覽視博廣場美輪美奐的景致。視博廣場糅合創新科技和藝術，加上廣場內的天然植物，營造出生意盎然的氛圍。餐廳的板前開放式廚房，更可讓賓客近距離觀賞每道菜的烹飪過程，同時與潘思薈主廚進行趣味的席前互動。此外，餐廳還提供琳琅滿目的美酒選擇，雅吉酒吧區也供應多款富有亞洲風味的和創意雞尾酒特調，與各式佳餚搭配相得益彰，倍添味覺享受。

查詢及訂座，請致電 (853) 8806 2308 或瀏覽美高梅官方網站。

###



## 關於美獅美高梅

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。

## 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)

龔善欣 (Juliana Kung)

公共關係總監

美高梅

電話：(853) 8806 3424

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