



美獅美高梅再展餐飲魅力 榮獲米芝蓮星級殊榮

「雅吉」首奪米芝蓮一星

「蜀道」連續三年獲米芝蓮一星嘉許

美獅美高梅在最新發佈的《香港澳門米芝蓮指南2025》榮獲多項星級殊榮。今年，憑藉獨特的「亞洲料理酒館」概念並主打東西方融合創意美饌的「雅吉」首次奪得米芝蓮一星嘉許；而美獅美高梅的原創川菜品牌「蜀道」則連續三年被評為米芝蓮一星餐廳，標誌著美高梅在推動澳門作為「創意城市美食之都」的進程中的又一重要里程碑。

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：「兩家餐廳的米芝蓮認可，包括首摘一星的『雅吉』與多年蟬聯一星的『蜀道』，都進一步鞏固了美獅美高梅在澳門餐飲版圖上的地位。這些榮譽不僅體現了我們餐飲團隊對創新與卓越的堅持，更展現了我們不斷突破餐飲體驗框限的決心，呈現中華及亞洲豐富多元的文化魅力。米芝蓮的嘉許將激勵我們繼續弘揚澳門東西交融的美食文化故事，並繼續為來自世界各地的賓客打造世界級的餐饗體驗。」

首次榮獲米芝蓮一星的「雅吉」餐廳由主廚潘思薈掌勺，其出品完美融合亞洲風味與法式精緻的烹飪技術，呈現「亞洲料理酒館」的獨特概念。其招牌菜式包括「雅吉焗龍蝦配鹹蛋黃及酢橘孔泰」，以及「A4和牛片配手延柚子麵及洋蔥高湯」等，融匯東西方的烹飪藝術美學及潘主廚的創意。餐廳坐落於美獅美高梅的心臟地帶，賓客可俯瞰視博廣場並沉浸於科技與藝術氛圍中用餐，為賓客提供卓爾不群的多重感官盛宴。

川菜餐廳「蜀道」傳承正宗川菜的精髓，透過精湛的廚藝與道地風味，將四川美食的獨特魅力呈現。餐廳由擁有近40年廚藝經驗的中餐行政副總廚楊登全主理，憑藉其對川菜的深度理解，開創了精緻川菜的絕佳口碑，為賓客帶來一場精湛匠心的四川風味盛宴。「蜀道」秉承民國時期在成都公館大宅內名流紳士的川式府邸宴會佳餚體驗，展現出川菜24種豐富味型的多樣性。連續三年的米芝蓮認可是對楊副總廚及其團隊不懈追求卓越的高度肯定，也彰顯了中國地方菜系在國際餐飲業界的重要地位。



為慶祝此次殊榮，「雅吉」與「蜀道」將推出「米芝蓮星饌套餐」，為賓客展示其餐飲理念的不同招牌菜式。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。

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 。

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