



美高梅亮相「2025 澳門國際美食之都嘉年華」

以地道美饌滿足旅客與市民味蕾

美高梅積極參與澳門特別行政區政府旅遊局於 7 月 11 日至 20 日主辦的「2025 澳門國際美食之都嘉年華」。作為領銜合作夥伴之一，美高梅與來自世界各地的聯合國教科文組織創意城市網絡的代表，以及餐飲界專業人士，鼎力支持這場國際級美食文化盛會。一連十日的活動精彩紛呈，包括「國際美食大道」、「美食之都廚藝展示」和「澳門國際美食論壇」等，向澳門市民和遊客展示澳門「旅遊 + 美食」的獨特「味」力。

美高梅於「國際美食大道」的美食展位呈獻多道別出心裁的創意料理，其中，「瀨尿蝦魷魚丸紫菜海鮮湯」、「香煎叉燒蔥油海鮮醬玉米卷」和「日式烤雞串」深受食客喜愛。美高梅更推出兩款全新立體造型雪條：「金獅 3D 芒果雪條」和「醒獅 3D 牛奶雪條」，以創意造型與清新口味，為賓客帶來驚喜。美高梅亦派出總廚盧金明今日 (16 日) 參加「美食之都廚藝展示」，即場示範烹調澳葡經典菜式——「澳葡式釀魷魚」，充分展現出土生葡菜特有的濃郁風味。同時，美高梅顧問主廚暨首爾 Dooreyoo 總廚兼主理人 Tony Yoo 受邀於 14 日出席「澳門國際美食論壇」，參與題為「面向世界的澳門當代融合饗宴」的專題討論，與多位餐飲界翹楚交流，並分享炮製融合菜時，如何在創新和保留菜式原有文化中取得平衡。

為延續「2025 澳門國際美食之都嘉年華」的熱潮，美高梅特別邀請名廚 **Elísio Eduardo Bernardes** 於 7 月 10 日蒞臨澳門美高梅「盛事」餐廳獻技。**Elísio Eduardo Bernardes** 來自葡萄牙聖瑪麗亞達費拉，與澳門同為「創意城市美食之都」。此次活動中，主廚現場示範烹調兩道招牌菜式——龍蝦湯及吞拿魚他他配白朱古力醬與青檸碎，首道料理融合了可持續發展的烹飪理念，一眾饕客可體驗聖瑪麗亞達費拉的料理藝術與可持續飲食美學。

###



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