



美高梅再度攜手亞洲獨一 RR1HK Culinary Masters 盛會於澳門會眾

匯聚歐亞六位國際星級名廚 以絲路饗餐盛宴招徠高端國際旅客

為進一步鞏固澳門作為「創意城市美食之都」的美譽，美高梅不斷為澳門注入多元的國際美食活動及別樹一格的餐飲體驗。繼去年攜手 Robb Report Hong Kong 成功於澳門落戶亞洲首屆的 RR1 國際盛會系列活動後，美高梅將於 2024 年 6 月 28 日至 30 日再次舉辦亞洲唯一的 RR1 「MGM x RR1HK Culinary Masters 澳門站 2024」盛會，以美食為切入點，薈萃世界各地的佳餚，原創特色的訂製體驗，彰顯澳門獨特的跨文化「味」力。

RR1 為全球性私人俱樂部，專為高淨值人士會員打造無與倫比且獨一無二的體驗。「Culinary Masters」為 RR1 最受歡迎的重點盛會，邀請美食界頂級名廚親臨獻技，為參加者提供美酒佳餚、烹飪課堂等精彩項目。適逢澳門特別行政區成立 25 周年及絲綢之路探險家馬哥孛羅逝世 700 周年，今年將以「700 年傳承之絲路風味」為主題，邀請六位來自亞洲、歐洲和中東地區絲綢之路沿線的星級名廚，精心策劃了一場沉浸式絲路美食文化盛會，展現舌尖上的一帶一路，並同時致敬這位連接東西方文明的偉大旅行家。

美高梅中國控股有限公司總裁兼首席營運官王志琪表示：「絲綢之路沿線的飲食文化、食材及烹飪手法更對日後的國際餐飲領域影響深遠。美高梅坐落於澳門這個東西方文化的交匯樞紐及『創意城市美食之都』，積極發揮『旅遊 + 美食』的協同效應，將絲綢之路海陸沿線豐富多彩的精湛廚藝，聯乘澳門深厚的文化底蘊和獨特的美食文化，衝擊出一場前所未有的饗餐盛宴，令澳門成為全球嚮往優質旅遊體驗的首選目的地。」

Robb Report Hong Kong 首席執行官文德康表示：「去年我們為來自不同國家的貴賓創造了難忘的體驗，今年我們很高興能再次與美高梅攜手於澳門呈獻『MGM x RR1HK Culinary Masters 2024』盛事。『Culinary Masters』的精髓不僅在於品嚐美饌，更在於慶祝、學習並尊重廚師們背後為每道佳餚所付出的努力，全面欣賞每個細節及廚師們的創意。」



今屆活動陣容強勁，包括「Baan Tepa」泰國餐廳的世界首位米芝蓮二星泰國女主廚 **Chudaree "Tam" Debhakam**；「Gaa」印度餐廳的世界首位米芝蓮二星印度女主廚 **Garima Arora**；米芝蓮一星「Villa Elena」義大利餐廳的主廚 **Marco Galtarossa**；美獅美高梅米芝蓮一星「蜀道」川菜食府的行政副總廚 **楊登全**；約旦的「Dara Dining」意式地中海餐廳主廚 **Sara Aqel**，以及澳門著名土生葡菜餐廳「澳葡之家」的主廚 **歐慧儀**。六位大師級名廚首次強強聯手，根據各自對絲路風味的詮釋，締造出一場千載難逢的「12 手聯乘晚宴」，讓來自世界各地的旅客感受滿載地中海風情、中東風味、歐洲與亞洲烹飪技藝的絲綢之夜。

美高梅在舉辦這次國際性美食盛會的同時，亦將為賓客打造一系列集美食、休閒及娛樂的多元化訂製體驗活動，包括：澳門特色本土遊——涵蓋海上遊、輕軌之旅、徒步探索歷史古蹟，品嚐傳統地道街頭美食等；藝術導賞——由專業導賞員帶領探索東方與西方、傳統與創新的美學碰撞，體驗「旅遊+文化」的魅力；星級名廚烹飪體驗課程——與國際名廚一起製作美味佳餚，以及大師班美酒茗茶品鑒課程等，參加者可品嚐到全球頂尖美饌之餘，更可全方位體驗澳門多元文化共融的特色。適逢多位國際名廚同時匯聚澳門，美高梅亦將為本澳廚藝學生及業者提供交流機會，助力澳門餐飲業的人材培訓，並促進本地餐飲業國際化的發展。

「**MGM x RR1HK Culinary Masters 澳門站 2024**」年度盛會即日起於 Robb Report 官網公開預訂，萬勿錯過！

活動名稱：	「MGM x RR1HK Culinary Masters 澳門站 2024」
日期及時間：	2024 年 6 月 28 日 (星期五) 至 2024 年 6 月 30 日 (星期日)
地點：	美獅美高梅
主題：	「700 年傳承之絲路風味」
價格：	<ul style="list-style-type: none">• 三日兩夜體驗套票<ul style="list-style-type: none">◦ 雙人套票：港幣 30,000 元◦ 單人套票：港幣 20,000 元• 6 月 29 日之十二手聯乘饗宴<ul style="list-style-type: none">◦ 港幣 10,000 / 位
預訂網址：	https://www.rr1hongkong.com/culinary-masters-2024
查詢電郵：	iris.yeung@robbreport.hk



###

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)、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。

關於 Robb Report

Robb Report 是全球奢侈品市場的領軍代表，它與世界各地眼光獨到的讀者如出一轍，對質量、獨特性、品味和精湛設計充滿欣賞和渴望。擁有 18 個國際版本的 Robb Report 是富裕、奢華及頂尖的代名詞，被視為唯一最具影響力的生活雜誌，廣受認同。Robb Report 是成功人士信賴的品牌，以從中發掘對他們最重要的想法、主張、產品和體驗。Robb Report：奢華從不妥協。

Nexus Media Limited 旗下的 Robb Report Hong Kong 於 2022 年進入香港奢侈生活媒體市場，是一本致力於介紹包括汽車、航空、遊艇、房地產、旅遊、餐飲、威士忌、美酒、手錶、珠寶和時尚的雜誌。Robb Report Hong Kong 的 Best of the Best 是一本年度出版刊物，是亞洲奢侈品和生活方式的權威書籍，為讀者介紹最優質的產品和服務，而 Robb Report Hong Kong 網站則致力於電子平台上每日為讀者送上奢侈品世界的最新消息。有關 Robb Report 詳情，請瀏覽 robbreport.hk。

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。有關 RR1 詳情，請瀏覽 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

郵箱：jessiekuan@mgm.mo

龔善欣 (Juliana Kung)

公共關係總監

電話：(853) 8806 3424

郵箱：julianakung@mgm.mo



附錄

相片 1：Chudaree “Tam” Debhakam 是世界首位獲得米芝蓮二星殊榮的泰國女主廚，同時更榮獲 2024 年米芝蓮指南「年輕主廚大獎」。她主理的泰國餐廳「Baan Tepa Culinary Space」以其卓越的可持續發展概念而聞名，更在 2023 年躋身亞洲 50 佳餐廳排行榜。Chudaree “Tam” Debhakam 的料理專注於展示有機、本地食材，將傳統泰式風味巧妙地融入現代泰式料理中。此外，她亦是「泰國廚師之星」的首屆冠軍，也是當屆最年輕的參賽者。

相片 2：Garima Arora 是世界首位米芝蓮二星印度女主廚，同時也是印度餐廳「Gaa」及「Marigold」的主廚兼主理人。她的烹飪之路始於在孟買家中的小廚房，其後在巴黎接受了專業的烹飪培訓，並曾效力於多家世界頂級餐廳。Garima Arora 積極倡導將印度烹飪技術融入現代菜餚，並創辦了非營利組織「Food Forward India」，為探索和記錄印度菜餚的多樣性作出重大貢獻。此外，她還擔任了流行烹飪真人秀節目「印度廚師大賽」第七季的首位女性評判。

相片 3：Chef Marco Galtarossa 來自義大利帕多瓦，自小便熱愛烹飪的他，於烹飪學校畢業後，先後於多家世界頂尖餐廳工作，包括巴黎的「Robuchon」、米蘭的「Carlo Cracco」、加爾達湖的「Villa Feltrinelli」、佛羅倫薩的「Enoteca Pinchiorri」和哥本哈根的「Noma」等。Marco Galtarossa 於 2020 年加入了貝加莫的米芝蓮一星餐廳「Enrico Bartolini」，並不斷在此創造出精緻絕倫的佳餚，締造極致米芝蓮用餐體驗。

相片 4：楊登全 是美獅美高梅米芝蓮一星「蜀道」川菜餐廳的行政副總廚。開業以來，他開創「蜀道」精緻川菜的絕佳口碑。楊師傅是土生土長的成都人，他的烹飪靈感和熱情，自小在家人耳濡目染下培養出來，並立志保存及延續成都的傳統美食。楊師傅擁有近 40 年主理川菜的經驗，當中不乏亞洲大型宴會，他更是當今為數不多的傳統成都川菜廚藝大師，以其超卓刀功，絕妙調味和對火候的純屬把控，展示成都菜最精準的一面。

相片 5：Sara Aqel 出生並成長在約旦，於皇家烹飪藝術學院畢業後曾效力於世界知名大廚 Massimo Bottura 位於杜拜的餐廳。她隨後在該地區開設了首家由女性主導的餐廳「Fi'lia」，並擔任該品牌的全球行政總廚。此後，又先後於邁阿密、巴哈馬和巴黎主理「Fi'lia」的運營，並



於 2020 年榮獲「最佳阿拉伯女性餐飲企業家」的稱號。她現時與他人共同創立了自己的餐廳品牌「Dara Dining by Sara Aqel」。Sara Aqel 以在菜餚中以創造獨特故事而聞名，她能在廚房裡發掘每一種食材的潛力。她的最終目標是通過精心製作的意式地中海美食，以及充滿歡聲笑語的輕鬆氛圍，為客人營造溫暖如家的感覺。

相片 6：歐慧儀 (Florita Morais Alves) 出生並成長於澳門，是澳門最負盛名的土生葡菜廚師之一，亦是人氣澳葡餐廳「澳葡之家」(La Famiglia) 的主理人，以及「澳門土生葡人美食聯誼會」擔任要職。她一直致力於本地及國際推動土生葡菜的烹調及餐飲文化。作為澳門著名廚師及知名烹飪大使，歐慧儀曾多次前往世界各地推廣澳門美食，包括參與多年「歐洲葡萄酒-美食兄弟會議」(CEUCO)，並於 2018 年在希臘雅典獲得「最佳歐洲廚師獎」；與日本 NHK 電視台合作一系列美食節目，以及在葡萄牙展示其著名的 Macau Cha Gordo 下午茶盛宴等。