



美高梅攜手「亞洲最佳女廚師」Chudaree “Tam” Debhakam

呈獻客席星廚饗宴

一連兩日為澳門帶來與別不同的星級泰式現代風味

美高梅一直致力夯實澳門作為「創意城市美食之都」的地位，繼續打造本年度美高梅「名廚駕到」系列盛宴，聯乘客席國際名廚呈獻別樣的餐飲體驗。3月7日至8日，美高梅將攜手泰國曼谷米芝蓮二星餐廳 *Baan Tepa Culinary Space* 的主廚及主理人、兼被「亞洲 50 佳餐廳」評選為「2025 年亞洲最佳女廚師」的 Chudaree “Tam” Debhakam，於美獅美高梅「雅吉」餐廳輕鬆優雅的「亞洲料理酒館」氛圍，一連兩日帶來融合傳統風味的當代泰式料理晚宴。

Chudaree “Tam” Debhakam 為首位獲得米芝蓮二星殊榮的泰國女主廚，亦榮獲 2024 泰國米芝蓮「年輕廚師獎」，以及最新被「亞洲 50 佳餐廳」評選為「2025 年亞洲最佳女廚師」。她擅長將有機、當地食材及可持續發展等元素創新融入傳統泰式料理，為賓客打造獨特而難忘的用餐體驗。其主理的泰國餐廳 *Baan Tepa Culinary Space* 於 2023 年和 2024 年連續兩年入選亞洲 50 最佳餐廳。Chudaree “Tam” Debhakam 的成就不僅彰顯了她卓越的烹飪才華，更為全球有志從事烹飪事業的女性樹立了榜樣。

為期兩天的饗宴中，賓客將品嚐到 Chudaree “Tam” Debhakam 的五道拿手菜式，當中包括以螢光魷魚和新鮮墨魚汁重新詮釋的 4.0 版本「泰式麵條」，以及融合現代創意與傳統烹調技法的「和牛卷配黑咖哩及竹葉椰汁茉莉香米」。此外，創意十足的「牛清湯」將選用來自 Baan Tepa 後花園的新鮮食材，為澳門的賓客帶來專屬來自這位客席主廚的泰式體驗。

賓客可於 3 月 7 日至 8 日在美獅美高梅「雅吉」餐廳享用上述晚宴套餐，價格為每位澳門元 1,888 元*，另可加澳門元 700 元*選配侍酒師精選美酒。如需查詢及訂座，請致電 (853) 8806 2308 或瀏覽 www.mgm.mo。

*所有價錢以澳門元計算及另加 10% 服務費。

###



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