



美高梅兩中菜食府入選《南華早報》餐廳指南 2024

《100 Top Tables》最佳餐廳榜單再度予以「金殿堂」及「蜀道」嘉許

美高梅旗下兩家中菜食府—澳門美高梅的「金殿堂」和美獅美高梅的「蜀道」憑藉非凡卓越的餐飲服務和體驗，再度入選由《南華早報》主辦之 2024 年度《100 Top Tables》餐廳指南。《南華早報》的《100 Top Tables》餐廳指南由首屆舉辦至今已踏入第 12 年，向表現出色的香港及澳門的餐飲業者予以肯定，並已獲公認為港澳地區具權威性的餐飲指南。

美高梅酒店業務高級副總裁狄艾文欣然表示：「主打中國地方菜系的『金殿堂』及『蜀道』憑藉其獨特定位和至臻的餐饗體驗備受饗客推崇。此項殊榮再度肯定美高梅團隊在鞏固澳門作為『創意城市美食之都』美譽的貢獻，以及傳承和推廣中華美食文化所作出的努力。」

「蜀道」的經典川菜風味

「蜀道」川菜餐廳秉承民國時期在成都公館大宅內名流縉紳的川式府邸宴會佳餚體驗。餐廳佈置充分運用中式吊飾，山水畫作和詩詞歌賦，引領賓客展開「辛」和「辣」以外最地道的品味探索之旅。擁有近 40 年入廚經驗的行政副總廚楊登全，以上乘廚藝及優質食材融合其對川菜二十四種獨特味形的深刻理解，呈獻最正宗及細膩的四川風味。賓客可於「蜀道」品嚐到最為經典的成都官府菜，如傳統手工珍品「芙蓉燕液雞豆花」。

「金殿堂」傳承嶺南菜系匠藝精髓

「金殿堂」忠於嶺南傳統並結合現代風味。餐廳中央聳立具代表性的「雲中龍」石柱，與餐桌上典雅貴氣的琉璃餐桌擺設相互輝映。行政副總廚徐偉豪尤其著重於嶺南菜系的精髓，為食客呈獻時令且注重食材原味的出品。賓客可於「金殿堂」細味正宗的嶺南手工菜色，如經徐總廚加以創新演繹的「嶺南漁香脆皮百花雞」等。

歡迎親臨美高梅品嚐殿堂級的餐飲體驗，如欲查詢及訂座，請致電 (853) 8802 3888。



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）、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

龔善欣 (Juliana Kung)

公共關係總監

美高梅

電話：(853) 8806 3424

電郵：julianakung@mgm.mo