



## 美高梅邀 SÉZANNE 行政總廚 Daniel Calvert 來澳獻藝

極致經典法式美學饗宴 為本地及海外饗客呈獻國際級餐飲體驗

美高梅迎來世界頂級名廚、日本東京享負盛名的法國餐廳 SÉZANNE 行政總廚 Daniel Calvert，於 8 月 17 日至 19 日假美獅美高梅「雅吉」餐廳呈獻三天限定的法式美學饗宴。屢創摘星傳奇的名廚 Daniel Calvert 將與美高梅餐飲團隊聯手，為澳門和來自世界各地的饗客帶來當代經典法式料理，引入國際級水準的高級創意餐飲體驗，進一步豐富澳門作為「創意城市美食之都」的內涵。

來自英國東南部市郊地區的 Daniel Calvert 是當今國際餐飲界最備受追捧的星廚之一。這位年僅 34 歲的英籍廚師的廚藝履歷相當豐富且亮麗，曾於世界各大餐飲名城工作，包括倫敦、巴黎、紐約和香港，並任職於各地多間顯赫的星級餐廳。他在香港期間主理新式法國酒館 Belon 餐廳期間，屢為餐廳拿下亞洲 50 最佳餐廳 (Asia's Best 50 Restaurant) 榜單的前列名次，更成為香港史上最年輕獲頒米芝蓮星級殊榮的廚師，因而成為國際餐飲界最備受矚目的超級新星。獲獎無數的 Daniel Calvert 隨後於 2021 年移居東京，掌舵位於市中心黃金地段的法國餐廳 SÉZANNE，開業僅兩年便已摘下米芝蓮二星，以及亞洲 50 最佳餐廳 2023 中的第二名和 2023 年日本最佳餐廳之驕人殊榮，足見其在業界舉足輕重的地位。

Daniel Calvert 將糅合法式精緻風格與當季日本食材，創新演繹 10 道菜經典法式極致饗宴，當中不乏備受饗客喜愛的 SÉZANNE 招牌菜色。10 道菜品鑒菜單將於 8 月 17 至 19 日一連三天假「雅吉」餐廳供應，價錢為每位澳門幣 2,800 元\*，午市和晚市均有供應。此外，賓客亦可於 8 月 20 至 9 月 18 日期間，假「雅吉」餐廳品嚐由 Daniel Calvert 親自設計的特色品鑒菜單，午市六道菜及晚市八道菜價錢分別為每位澳門幣 1,600 元\*及 2,200 元\*。座位有限，如有查詢及訂座，歡迎致電 (853) 8806 2308 或瀏覽 [www.mgm.mo](http://www.mgm.mo)。

位於美獅美高梅的視博廣場的「雅吉」餐廳，定期與各地名廚攜手打造融合環球風味與當代創意美饌的限定嘗味饗宴，銳意為本地和來自世界各地的饗客帶來無與倫比的餐饗體驗。

\*須另加 10% 服務費

###



## 關於美獅美高梅

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。

### 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](mailto:jessiekuan@mgm.mo)

龔善欣 (Juliana Kung)

助理公共關係總監

美高梅

電話：(853) 8806 3424

電郵：[julianakung@mgm.mo](mailto:julianakung@mgm.mo)