



Cloudstreet 主廚 Rishi Naleendra 駕臨美獅美高梅

呈獻客席星廚餐饗體驗

品嚐世界級名廚驚豔創造力與藝術的絕妙融合

美高梅銳意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，下月再度邀來世界頂級名廚來澳獻藝——米芝蓮二星及亞洲 50 最佳餐廳第 26 名的 Cloudstreet 餐廳名廚 Rishi Naleendra 將於 10 月 11 至 12 日假美獅美高梅「雅吉」餐廳呈獻兩天限定的星級饗宴。這位來自斯里蘭卡、並曾於澳洲發展的星廚，將與美高梅餐飲團隊聯手帶來十二道菜品鑒菜單，讓澳門和來自世界各地的饗客體現驚豔創造力與藝術性的絕妙融合，踏上各地美食文化精髓共治一爐的美饌體驗。

來自斯里蘭卡科倫坡的 Rishi Naleendra，廚藝職業生涯始於澳洲的墨爾本，其畢業於知名烹飪學府 William Angliss Institute，並於 Taxi Dining Room、Tetsuya's 等數間享負盛名的澳洲菜餐廳工作。隨後移居新加坡，任職當地的 Macalister Masion，其間更為餐廳取得米芝蓮一星的殊榮，成為世上首位摘星的斯里蘭卡籍廚師。2016 年，Rishi Naleendra 開設他的首間現代澳洲料理餐廳，於開業僅一年間便獲評為米芝蓮一星；其第二間餐廳 Cloudstreet 再下一城，呈獻結合斯里蘭卡和當代澳洲菜的創意融合料理，除了榮獲米芝蓮二星，更屢次登上亞洲 50 最佳餐廳榜單之上，成績斐然。

由 Rishi Naleendra 為澳門饗客精心打造的品鑒菜單以食材的季節性為本，糅合斯里蘭卡特色風味創新演繹當代澳洲料理。賓客可於 10 月 11 及 12 日一連兩天假「雅吉」品嚐 Rishi Naleendra 的星級創意廚藝，十二道菜品鑒菜單價錢為每位澳門幣 2,800 元*。此外，賓客亦可於 10 月 14 至 11 月 13 日期間，假「雅吉」餐廳品嚐由 Rishi Naleendra 親自設計的十二道菜晚宴菜單，價錢為每位澳門幣 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。

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。

###



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

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