



美高梅邀「許家菜」川菜匠人名廚許凡來澳獻藝

美高梅矢志為澳門和世界各地饗客帶來國際級的餐飲體驗，進一步豐富澳門作為「創意城市美食之都」的內涵。美高梅將於 11 月和 12 月特別邀請到坐擁米芝蓮一星與黑珍珠一鑽等殊榮的著名新派川菜食府「許家菜」餐飲集團的掌舵人許凡及其團隊，來到澳門擔任期間限定的客席主廚，呈現其獨創的川菜二十四味型的品鑑菜單，創新演繹川菜精髓，以精緻上乘的中國地方菜系美饌說好中華文化故事。

許凡被評為中國烹飪大師、亦擁有「川菜 30 年傑出人物」、「中國首屆烹飪藝術家」、「中國頂尖明星廚師 50 人」等殊榮。他於 2008 創立成都許家菜餐飲集團，至今旗下有：許家菜、許家藝創菜、許家茗鮮、許家樽宴等多個知名餐飲品牌。「許家菜」餐廳連續六年榮獲「The best50」中國最佳 50 餐廳、法國 LaListe 榜單全球餐廳 1000 佳、2019 至 2023 連續五年黑珍珠一鑽餐廳、2022 至 2024 連續三年全球美食榜單米其林一星餐廳大獎。許凡秉承不時不食、至臻真味的理念，在川菜的傳承與創新間達成平衡之道，每一道出品都是傳統底蘊與創新精神的結合。

許凡將於 11 月 2 至 4 日、12 月 15 至 17 日期間，分別於美獅美高梅的雍華府及澳門美高梅的金殿堂貴賓廳呈獻 17 道菜的「許家菜『川菜的二十四味型』」高端宴席品鑑菜單，每一道菜品均突出不同的風味味型，於細微之處盡見匠心，極致演繹川菜「一菜一格、百菜百味，尚滋味，好辛香，味在四川」的美譽。其中，代表著「泡椒」味型、許家菜十大招牌主菜之一的「泡椒汁兩頭花膠肚」，由許凡即席烹調鮮香飽滿兩頭黃花膠，味帶微辣，開胃生津。而「青辣四川水庫翹殼」則帶出由許凡自創的味型「青辣」，選用生長在四川水深 50 米以下的極品大翹殼魚，味道椒麻鮮香，自然清爽。

品鑑菜單價錢為每位澳門幣 4,500 元*。如有查詢及訂座，歡迎致電 (853) 8802 8888 或瀏覽 www.mgm.mo。

*須另加 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，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)

助理公共關係總監

美高梅

電話：(853) 8806 3424

電郵：julianakung@mgm.mo