

壽  
司  
芳  
SUSHIYOSHI

MGM  
美高梅

## 大阪米芝蓮二星傳奇「壽司芳」進駐美獅美高梅

由創意壽司之神 中之上公起領軍

呈獻現代日式席前感官盛宴



( 2026年2月3日 · 澳門 ) 享譽全球、源自日本大阪的米芝蓮二星餐廳「壽司芳」( Sushiyoshi )，將於2月5日正式進駐美獅美高梅。由總廚兼主理人中之上公起 ( 英語：Hiroki Nakanoue；日語：中ノ上公起 ) 親自領軍，將其標誌性的創意壽司料理帶到澳門，憑藉其顛覆傳統的席前廚師發辦 ( Omakase ) 哲學，將深厚的藝術意念融入日本職人工藝，為賓客呈獻一場結合視覺與味覺的藝術饗宴，為澳門多元的國際餐飲版圖增添新元素。

中之上總廚表示：「澳門是一座匯聚東西方文化的城市，這與『壽司芳』追求大膽融合、不拘一格的理念不謀而合。我期待透過這次合作，將日本傳統工藝與現代創意美學結合，在澳門創造出揉合本地元素的廚師發辦體驗，讓每一位到訪的賓客都能感受到壽司創作的無限可能性。」



## 禪意與現代美學的完美邂逅

在菜式設計上，中之上總廚展現了對日本各縣食材的深刻理解與創意運用，料理亦會因應時令和季節而變更。他嚴選來自日本新鮮空運海產與時令食材，並巧妙結合歐洲頂級食材的風味層次；以細膩鋪陳，讓口感與香氣循序遞進、相得益彰，重塑現代日式席前餐飲的美學。

餐廳空間設計揉合日本傳統「數寄屋造」建築與「枯山水庭園」美學，入口隱逸於美獅美高梅的美藝大堂中，以溫潤的木色為主調，營造出寧靜而高雅的用餐氛圍。最受矚目的莫過於由一整塊珍稀檜木打造的開放式壽司吧枱，觸感細膩且散發淡雅香氣。為了提升廚師與賓客之間的互動，中之上總廚特別在設計中加入了方便師傅工作的中島工作台，昇華了備餐空間及與賓客的互動體驗。

室內設計更巧妙融入當代藝術，牆上陳列著「現代中國抽象藝術先驅」蕭勤以及澳門藝術家霍凱盛的畫作，以藝術語彙呼應料理意境與東西文化交匯的歷史。對於追求極致私隱與奢華的賓客，餐廳設有可容納最多六人的私人包廂房，以「和洋折衷」風格呈現，房內更配置了中之上總廚親自挑選的設計師品牌座椅及牆紙，將高級時裝的奢華感與東方禪意完美結合。

## 時令旬味的味覺饗宴

開幕期間限定的冬季宴席由福岡「鯖魚豆腐吐司」揭開序幕，總廚選用福岡縣油脂豐腴的鯖魚，搭配經過兩天白味噌醃製的京都木棉豆腐，使其口感醇厚。隨後的「揚海老芋配北海道海膽」，以形如蝦隻、質地綿密的海老芋炸至香脆，結合甘甜的北海道海膽並淋上銀芡汁，層次分明。長崎赤貝味噌醬，以肉質緊實脆爽的長崎赤貝，配以味噌、黃芥末及醋調味的傳統醬汁。

緊接是「青森大間吞拿魚刺身」，選用被譽為出產日本第一吞拿魚的青森大間產地，並以昆布、北海道山葵、太白胡麻油及日本青蔥調製的醬汁提鮮。暖胃的「福岡甘鯛京都蕪菁蒸」，以昆布出汁為基底，結合鮮嫩甘鯛、京野菜蕪菁蓉、銀杏及木耳，最後以山葵點綴，展現和諧的溫潤感。繼備受歡迎的蝦雪糕後，總廚再獻新作「鵝肝雪糕配魚子醬」，將鵝肝的濃郁與魚子醬的鹹鮮完美融合。最後的壽司盛宴涵蓋了千葉金目鯛、岡山牡蠣、青森吞拿魚腩及佐賀小肌等每日新鮮空運到澳門的漁獲，每一道菜式均嚴選日本各縣最優質的時令食材，體現中之上總廚對產地與季節的極致追求。



「壽司芳」將於2月5日假美獅美高梅正式開業。餐廳採用預約制席前廚師發辦套餐形式，確保每位賓客均享有最細緻的用餐安排。午市及晚市均設有以壽司為主的行政套餐，以及由總廚中之上公起親自設計的招牌廚師發辦套餐。午市套餐售價分別為每位澳門元580\*及澳門元1,380\*；晚市套餐售價分別為每位澳門元980\*及澳門元2,580\*，敬請提前訂座。

*\*價格需加收 10% 的服務費*

**餐廳詳情：**

「壽司芳」( Sushiyoshi )

地址：澳門體育館大馬路美獅美高梅地下美藝大堂地面層 ( 美藝大堂 )

營業時間：週二至週日 | 12:00 – 15:00 ; 18:00 – 22:00

電話：+853 8806 2055

訂座：<https://shorturl.at/8uKJU>

壽  
芳

SUSHIYOSHI

MGM  
美高梅

照片說明



「壽司芳」總廚兼主理人中之上公起



「壽司芳」



私人包廂房



用餐區



福岡鯖魚豆腐多士



福岡甘鯛京都蕪薈蒸

寿  
芳

SUSHIYOSHI

  
MGM  
美高梅



揚海老芋配北海道海膽



鵝肝雪糕配魚子醬

高清图片下載請按[此處](#)



### 關於「壽司芳」

來自日本並屢獲《米芝蓮指南》二星肯定的席前日式料理名店「壽司芳」( Sushiyoshi ) 創立於1991年，並於2026年初正式進駐美獅美高梅。「壽司芳」由總廚兼主理人中之上公起 ( 英語：Hiroki Nakanoue；日語：中ノ上公起 ) 領軍，以江戶前匠藝為根基，糅合創新配搭與現代烹調手法，為賓客呈獻既前衛又不失傳統精髓的日式餐饗。

自大阪本店於2015年榮獲米芝蓮二星以來，「壽司芳」以大膽的創意擄獲全球美食家的目光，並自2018年起拓展海外市場，其中台北分店自2022年起連續獲頒米芝蓮一星。現於美獅美高梅開設澳門分店，將繼續以席前互動的餐饗形式，為賓客帶來兼具精準技藝與創新精神的用餐體驗。

食材選用上，餐廳嚴選來自日本新鮮空運海產與時令食材，並巧妙結合歐洲頂級食材的風味層次；以廚師發辦形式細膩鋪陳，讓口感與香氣循序遞進、相得益彰，重塑現代日式席前餐飲的美學。

### 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](http://www.mgmresorts.com)。

傳媒如有查詢，請聯絡：

### Qi Communications

Ainslie Cheung

Founder

電話：(852) 9311 3256

電郵：ainslie.cheung@theqiasia.com

Phoebe Yuen

Senior Consultant

電話：(852) 6689 7887

電郵：pyuen@theqiasia.com

### 美高梅

龔善欣（Juliana Kung）

公共關係總監

電話：(853) 8806 3424

電郵：julianakung@mgm.mo

田嘉翎（Ivy Tin）

高級公共關係經理

電話：(853) 8806 3415

電郵：ivytin@mgm.mo