



美獅美高梅「雅吉」聯袂「Meta」呈獻 限時兩天雙星四手美食饗宴

【澳門·2025年9月12日】為更鞏固澳門作為聯合國教科文組織「創意城市美食之都」的地位，美高梅延續好評如潮的「名廚駕到」客席主廚盛宴系列，邀請新加坡「**Meta**」餐廳的主廚兼主理人 Sun Kim，與美獅美高梅「雅吉」餐廳行政副總廚潘思薈，於9月26和27日在雅吉強強聯手，為賓客呈獻一場四手聯乘的美食盛宴。兩位米芝蓮星級廚師皆擅長以法式烹飪技法演繹亞洲風味，是次聯乘登場，相得益彰，定必為賓客展示其在澳門和新加坡這兩大亞洲美食都會，淬鍊出的豐富經驗和精湛廚藝。

Meta 餐廳名字源於「metamorphosis」，意為「蛻變」，顧名思意，餐廳時刻追求進步。主廚 Kim 擁有多元文化背景，他以傳統韓式料理為根基，打造出獨具個人風格的現代菜色。在其帶領下，**Meta** 於 2024 年榮膺米芝蓮二星殊榮，並連續五年入選「亞洲 50 最佳餐廳」。Meta 主打的時令品嚐菜單，貫徹自然與創意的理念，推陳出新，菜式如「濟州島鮑魚配海苔與百合」，以及「茶碗蒸」等，每道佳餚皆展現了主廚 Kim 對創新的承諾，以及他經歷過的文化體驗。

雅吉以「亞洲料理酒館」為概念，潘副總廚不斷突破界限，精益求精，傾力運用出眾廚藝，嚴選來自全球的時令食材，精心炮製出致敬其新加坡華人背景的精緻佳餚。菜式包括「藍龍蝦」，以法國汝拉產區的黃酒為基底，融合叻沙葉風味的獨特醬汁，並搭配手延柚子素麵調製出一款層次豐富的佳餚；另一道則是經米麴醃製 72 小時的炭烤「和牛小排」，搭配娘惹風味醃製蔬菜與濃郁黑咖哩醬，冶味非常。

兩位廚師將攜手呈獻兩套精選菜單：六道菜午宴只於 9 月 27 日供應，八道菜晚宴則於 9 月 26 及 27 日兩晚供應。午宴每位收費為澳門元 1,288*，晚宴則為每位澳門元 1,888*。賓客亦可選擇搭配侍酒師精選佐餐酒，提升用餐體驗，午宴加配餐酒需另加澳門元 450*，晚宴則需另加澳門元 550*。現正接受預訂，查詢及預約請致電 (853) 8806 2308 或瀏覽 www.mgm.mo。



*所有價錢以澳門元計算及另加 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。

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 。

傳媒如有查詢，請聯絡：

龔善欣 (Juliana Kung)

公共關係總監

美高梅

電話：(853) 8806 3424

電郵：julianakung@mgm.mo

田嘉翎 (Ivy Tin)

高級公共關係經理

美高梅

電話:(853) 8806 3415

電郵: ivytin@mgm.mo