



即時發佈

米芝蓮與 **ROBERT PARKER WINE ADVOCATE** 呈獻星級餐饗盛會菜單
率先觸動每寸感官神經
港澳首個米芝蓮晚宴將於 **11 月 11 日** 於新濠影滙盛大舉行

澳門，2016 年 10 月 20 日（星期四） — 米芝蓮聯同 **Robert Parker Wine Advocate** 及官方冠名合作夥伴**新濠博亞娛樂**，將於 11 月 11 日假澳門新濠影滙舉行「感官之旅」星級晚宴，以慶祝「米芝蓮 2017 港澳美食盛宴系列」之誕生。晚宴顧名思義將以「感官」為主題，並由七位國際頂尖名廚親自構思及烹調多道精緻佳餚，配搭 **Robert Parker Wine Advocate** 世界權威酒評精心挑選的葡萄酒及香檳，將為每位賓客打造一場華麗震撼的盛宴。「米芝蓮 2017 港澳美食盛宴系列」的官方支持單位為澳門特別行政區政府旅遊局。

著名時尚達人及荷李活服裝設計師 **Manuel Albarran** 亦將於盛會現場呈獻一場獨家感官匯演，與當晚主題互相呼應，徹底喚醒每寸感官神經。

東京米芝蓮一星壽司店「鮨 金坂」的名廚金坂真次將以撩動「觸覺」的頭盤為「感官之旅」揭開序幕。吞拿魚大腹、海膽及北海道三文魚籽冷盤是脆嫩三文魚籽、甜軟海膽及豐厚吞拿魚腩的微妙結合，配搭入口清涼的經典香檳 **NV Champagne Perrier-Jouët, Blason Rosé Brut, Épernay**，洋溢淡淡的清新海水氣息，散發高貴香檳獨有的酒酸味道，將「觸覺」主題淋漓盡致地呈現。

澳門二星當代法國餐廳「御膳房」名廚 **Guillaume Galliot** 則以**阿拉斯加雪場蟹沙律伴喇沙泡沫**奉上視覺饗宴，以鮮味海鮮融合充滿亞洲風味的泡沫為第二道佳餚綻放豔麗色澤。此別具一格的美饌將配搭 **2013 Meursault 1er Cru 'Les Genevrières' Rémi Jobard, Burgundy** 一同享用。此佳釀以老樹葡萄釀製，酒體散發礦物及風土特色，酒味濃郁且層次豐富，與味道濃郁的佳餚互相輝映。

來自瑞典斯德哥爾摩二星餐廳「**Frantzén**」的名廚 **Björn Frantzén** 以**北海道鮮帶子**為賓客的味覺呈獻鮮甜清新之作。鮮帶子以清淡的北歐高湯精心烹調，伴以雲杉芽、指橘及曬乾帶子，同時配搭 **2013 Meursault 1er Cru 'Les Genevrières' Rémi Jobard, Burgundy** 享用，可謂天作之合。

澳門二星粵菜食府「譽瓏軒」名廚譚國鋒以**桂花煙烤法國乳鴿**探索嗅覺感官。黃金錫紙一經掀開，縷縷桂花香氣與中式香料撲鼻而來，令人垂涎三尺。名菜配搭 **Pomerol** 兩款於 2006 出產的 **Château Latour à Pomerol** 及 **Château La Fleur-Petrus**，酒味典雅香醇，入口柔滑。兩款葡萄



酒均獲 Robert Parker 評為酒體格外濃厚及飽滿，散發花卉、甘草、焦土的馥郁芬芳，以及帶有黑、紅果實的濃郁果香，與佳餚譜寫出無可比擬的和諧盛宴。

大阪三星餐廳「柏屋」名廚松尾英明以慢煮日本龍蝦、香菇及海藻演繹聽覺主題。海鮮美饌彷彿令人聽見海浪迴響之樂韻，加上海藻的清脆聲音，交織出令人驚喜的美味傑作。2004 Champagne Pol Roger, Extra Cuvée de Reserve Brut, Épernay 白葡萄酒口感清爽，完美和應這首海洋交響曲。

香港三星餐廳「廚魔」名廚梁經倫的廚魔超凡牛肉刺激每寸感官，佐以 Pomerol 的 2006 Château Hosanna。此酒口感清爽、酒體濃郁、色澤深紅，且散發烘培咖啡、焦糖、摩卡咖啡，以及濃厚黑櫻桃及黑加侖子果香。與此佳餚配搭的另一佳釀是 Pomerol 的 2006 Château Trotanoy，獲 Robert Parker 評為洋溢土地芳香，而且酒味強勁濃郁。此款美酒深沉豐富，酒體醇厚，飄散豐盈黑櫻桃果香，揉合醇厚礦物、松露及絲絲秋日草香味道。

有「糕餅界畢加索」美譽的全球最佳甜點大師 Pierre Hermé 亦將呈獻巴西帕伊內拉斯朱古力，以一場巴西黑朱古力的超凡體驗為是次星級晚宴畫上完美句號。配搭濃烈豐盈的 1888 ABF Old Tawny Port, Quinta do Vallado，與甜點互相輝映。

Manual Albarran 的視覺盛宴

晚宴舉行期間，荷里活著名設計師 Manuel Albarran 將配合各菜式分別創作出五幕表演，利用前衛創新的服裝，發揮天馬行空的創意，喚醒每個感官。表演內容豐富，型格奢華，帶領賓客踏上揉合不同文化的視覺之旅，締造非凡絕倫的體驗。Manual Albarran 的第五幕表演將與色士風樂手攜手演出，為賓客奉上令人屏息的動人樂韻。

米芝蓮與 Robert Parker Wine Advocate 晚宴：「感官之旅」將於 2016 年 11 月 11 日（星期五）假澳門新濠影滙大宴會廳舉行。七道佳餚配 Robert Parker Wine Advocate 評級美酒的盛宴門票每位 720 美元（澳門幣 5,750 元）。

「米芝蓮 2017 港澳美食盛宴系列」各活動及 11 月 11 日的晚宴門票現於米芝蓮指南香港澳門的中英雙語網站發售：<https://guide.michelin.com.hk>。



Melco Crown Entertainment
新濠博亞娛樂

米芝蓮與 Robert Parker Wine Advocate 晚宴：「感官之旅」菜單
2016 年 11 月 11 日 (星期五)
澳門新濠影滙

吞拿魚大腹、海膽及北海道三文魚籽

脆嫩三文魚籽、甜軟海膽及豐厚吞拿魚腩的微妙結合

金坂真次

NV Champagne Perrier-Jouët, Blason Rosé Brut, Épernay

阿拉斯加雪場蟹沙律伴喇沙泡沫

亞洲風味與新鮮阿拉斯加蟹之絕佳演繹

Guillaume Galliot

2013 Meursault 1er Cru 'Les Genevrières' Rémi Jobard, Burgundy

北海道鮮帶子

伴指橘、雲杉芽、曬乾帶子及北歐高湯

Björn Frantzén

2013 Meursault 1er Cru 'Les Genevrières' Rémi Jobard, Burgundy

桂花煙烤法國乳鴿

桂花飄香及中式香料碳燒法國乳鴿

譚國鋒

2006 Château Latour à Pomerol, Pomerol, Bordeaux

2006 Château La Fleur-Pétrus, Pomerol, Bordeaux

慢煮日本龍蝦、香菇及海藻

龍蝦海之韻及開啟驚喜的寶盒

松尾英明

2004 Champagne Pol Roger, Extra Cuvée de Reserve Brut, Épernay

廚魔超凡牛肉

廚魔之聲與他的至愛菜式

梁經倫

2006 Château Hosanna, Pomerol, Bordeaux

2006 Chateau Trotanoy, Pomerol, Bordeaux



巴西帕伊內拉斯朱古力的精彩呈現

巴西朱古力超凡體驗

Pierre Hermé

1888 ABF Old Tawny Port, Quinta do Vallado

Pierre Hermé 餐後小點

- 完 -

請在這裡下載高清晰圖像：<http://bit.ly/2dUaVdJ>

合作夥伴

「米芝蓮 2017 港澳美食盛宴系列」之合作夥伴如下：

官方冠名合作夥伴

新濠博亞娛樂有限公司

官方支持單位

澳門特別行政區政府旅遊局

高級合作夥伴

Mercedes AMG - 官方代步名車

1010 - 官方流動網絡供應商

The Club - 官方客戶忠誠計劃夥伴

Badoit & Evian - 官方飲用礦泉水

Perrier-Jouët - 官方香檳夥伴

Martell XO - 官方白蘭地夥伴

Tiger Beer - 官方啤酒

Lucaris - 官方水晶製品

VZug - 官方廚房用具

Nespresso - 指定咖啡夥伴

Chope - 官方預訂系統提供

Deliveroo - 官方食材運輸



有關《Robert Parker Wine Advocate》

過去 35 年，The Wine Advocate 以及後來的 www.RobertParker.com，是世界領袖和獨立消費者最信賴的美酒指南，由知名評酒家 Robert M. Parker, Jr. 創辦。這名世界上最具影響力的葡萄酒評論家是唯一一名獲得法國、意大利和西班牙總統表彰以最高榮譽的評論家。Robert Parker Wine Advocate 為愛酒人士提供多元資訊，當中有超過 30 萬個評分、報告、影片、文章、新聞資訊、網上交易狀態及價錢等，他更設有應用程式讓愛酒人士有最快的美酒資訊。

今年，米芝蓮與 Robert Parker Wine Advocate 繼新加坡後再度攜手，為香港開發數碼平台 guide.michelin.com.hk，方便美食愛好者隨時隨地瀏覽和查閱港澳兩地的餐飲信息。

詳情: www.RobertParker.com

有關《米芝蓮指南》

《米芝蓮指南》為熱愛美食人士提供最獨特、最專業的餐廳及酒店指南，遍佈 28 個國家，包括最新的餐飲資訊、地道美食及新晉廚師情報，每年也會介紹各國的飲食新地標以吸引旅客前來品嚐。

《米芝蓮指南》有印刷版及網上版，大家可以從網上及多個手機媒體上瀏覽相關資訊及訂位，為旅客提供更優質、更方便的服務。

關於新濠博亞娛樂有限公司

新濠博亞娛樂之美國預託股份於納斯達克全球精選市場（納斯達克：MPEL）上市，為一家在亞洲區經營娛樂場博彩及娛樂度假村業務的發展商及資產擁有者。新濠博亞娛樂目前經營位於澳門氹仔的博彩酒店澳門新濠鋒 (www.altiramacau.com) 及位於澳門路氹城的博彩及綜合娛樂場度假村新濠天地 (www.cityofdreamsmacau.com)。新濠博亞娛樂的業務亦包括澳門最大的非賭場博彩機業務摩卡娛樂場 (www.mochaclubs.com)。本公司亦是新濠影滙 (www.studiocity-macau.com) 的主要擁有人及營運商，該項目位於澳門路氹城，是一個以電影為主題的綜合娛樂、零售及博彩度假村。菲律賓方面，Melco Crown (Philippines) Resorts Corporation 的附屬公司 MCE Leisure (Philippines) Corporation 正於馬尼拉娛樂城經營及管理賭場、酒店、零售及娛樂綜合度假村新濠天地（馬尼拉） (www.cityofdreams.com.ph)。有關新濠博亞娛樂的更多資料，請瀏覽 www.melco-crown.com。

新濠博亞娛樂得到主要股東的全力支持，包括其單一最大股東新濠國際發展有限公司（「新濠」）及其他主要股東 Crown Resorts Limited（「Crown」）。新濠於香港聯合交易所有限公司主板上市，主要股東為何猷龍先生，他本人亦為新濠博亞娛樂之主席、執行董事兼行政總裁。Crown 為澳洲證券交易所上市榜首一百家企業之一，由 James Packer 先生領導，他本人亦為新濠博亞娛樂之副主席兼非執行董事。

傳媒查詢：

新濠博亞娛樂

梁寶怡

電話：（853）8868 7273

電郵：natalieleung@melco-crown.com