



## 美高梅兩中菜食府再登

### 《南華早報》之《100 Top Tables》餐廳指南

美高梅欣然宣佈，旗下兩家中菜食府——澳門美高梅的「金殿堂」和美獅美高梅的「蜀道」再度入選由《南華早報》主辦之 2025 年度《100 Top Tables》餐廳指南，充分彰顯公司餐飲服務的非凡實力和卓越服務。《南華早報》之《100 Top Tables》餐廳指南創辦至今已踏入第 13 年，上榜餐廳皆憑著出眾表現獲專家美食評審團青睞，被公認為港澳地區具權威性的餐飲指南之一。

美高梅酒店業務高級副總裁狄艾文表示：「我們深感自豪『金殿堂』和『蜀道』再次榮登《南華早報》2025 年度《100 Top Tables》餐廳指南。這兩家餐廳充分展現了我們對中國地方菜系的專注與熱忱，並藉此以其卓越的餐飲體驗向饕客呈現中華美食文化的豐富多樣性。」

「蜀道」川菜餐廳秉承民國時期在成都公館大宅內名流縉紳的川式府邸宴會佳餚體驗。餐廳設計以四川的山水之美為靈感，引領賓客展開「辛」和「辣」以外最地道的品味探索之旅。擁有逾 40 年入廚經驗的行政副總廚楊登全，以上乘廚藝及優質食材融合其對川菜二十四種獨特味形的深刻理解，呈獻最正宗及細膩的四川風味。賓客可於「蜀道」品嚐到最為經典的四川官府菜，如傳統手工珍品「芙蓉官燕雞豆花」。

「金殿堂」忠於嶺南傳統並結合現代風味。餐廳中央聳立具代表性的「雲中龍」石柱，與餐桌上典雅貴氣的琉璃餐桌擺設相互輝映。澳門美高梅中餐行政總廚徐偉豪尤其著重於嶺南菜系的精髓，為食客呈獻時令且注重食材原味的出品。賓客可於「金殿堂」細味正宗的嶺南手工菜色，包括以澳門本地食材——馬友鹹魚創新演繹的「嶺南魚香脆皮百花雞」等。

歡迎親臨美高梅品嚐殿堂級的餐飲體驗，如欲查詢及訂座，請致電 ( 853 ) 8802 3888。

###



## 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：

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](mailto:jessiekuan@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](mailto:ivytin@mgm.mo)