



即時發佈

「土生澳葡之夜 2024」載譽回歸澳門雅辰酒店 傳承共慶長久濃厚澳門美食傳統

[澳門, 2024年9月24日] 澳門雅辰酒店欣喜宣布萬眾期待的「土生澳葡之夜 2024」將於蒼景閣餐廳再度震撼登場，以推廣並慶賀澳門獨有的濃厚美食傳統及文化。早前，澳門榮獲「2025 東亞文化之都」的名銜，而「土生澳葡之夜 2024」則乘載熱情的文化風味如期回歸，向有超過四個半世紀歷史且為澳門獨有的土生澳葡菜系致敬，同時強調澳門作為聯合國教科文組織創意城市美食之都的身份。www.gastronomy.gov.mo/#home

在此次推廣中，客人將會再次品嚐到由土生葡人馬央大廚及蒼景閣餐廳行政總廚彼得·卡爾莫大廚共同呈獻的特色菜式。「土生澳葡之夜 2024」將於 10 月 8-10、15-17 及 22-24 日晚餐時段，於蒼景閣餐廳呈獻，展示澳門美饌的精萃。

雅辰酒店集團澳門及橫琴區域營運副總裁兼澳門雅辰酒店總經理溫誠睿先生樂見是次美食文化合作活動再次呈現，並表示：「『土生澳葡之夜』於 2024 年載譽歸來，足證澳門雅辰酒店作為中國與葡國之間文化橋樑的重要角色，並以土生澳葡菜系的形式呈現。剛巧澳門早前獲授『2025 東亞文化之都』的名銜，『土生澳葡之夜 2024』的凱旋回歸顯得特別合時，因美食正好是一種文化身份的真正表現。」

土生葡人美食聯誼會理事會主席歐嘉努先生亦喜聞「土生澳葡之夜」再一次回到澳門雅辰酒店，並表示：「土生澳葡菜系能登上五星級酒店舞台，實在令人興奮。突顯出土生澳葡菜式除了是家中常見的美食外，亦足以昇華至另一層次。」

被譽為城中正宗澳門土生葡菜名廚馬央大廚，憑藉對土生澳葡菜之烹調傳統的極致追求，成為這座城市的廚藝傳承者。她衷心表示：「作為土生澳葡菜系的長期傳承人，我非常高興能再次參與『2024 土生澳葡之夜』。今次活動意義非凡，因澳門剛贏得『2025 東亞文化之都』的名銜。與此同時，我亦會加入一些新的菜式。」

同時，澳門雅辰酒店的西餐行政總廚彼得·卡爾莫大廚亦由衷表示：「這是我第三次與馬央大廚合作，她的廚藝智慧一直啟發著我。我非常期待她這次的新菜式，包括薑黃豬肉、免治豬肉、餡肉麵包仔、雞粥、芝士多士等精美菜式，足以提升是次推廣的吸引力，使其更具多元性。」

在新聞發布會上，客席主廚馬央和主廚卡爾莫即席獻技，烹調引人垂涎的美饌「薑黃豬肉」。用上薑黃醃製豬肉後再燜至軟滑，搭配上吸滿湯汁的煮薯仔，完美展現亞洲菜式醃製及調味特色。



與我們共聚一堂，攜手揭秘澳門土生葡菜的珍饈傳奇，讓每道佳餚成為故事的開始。一同沉醉於「土生澳葡之夜 2024」無與倫比的地道風味，感受其中蘊含的文化魅力。如欲了解更多詳情或進行預訂，敬請聯繫澳門雅辰酒店之蒼景閣餐廳。電話：+853 8793 3871 或電郵：cbv.glm@artyzenhotels.com。

於蒼景閣餐廳品嚐卡爾莫總廚升級菜單

與此同時，蒼景閣餐廳行政總廚彼得·卡爾莫亦推出升級單點菜單，客人可在品嚐「土生澳葡之夜 2024」美饌的同時，品鑑新的升級菜單。

生於葡萄牙的卡爾莫總廚擁有 20 年的烹飪經驗，當中包括領航蒼景閣餐廳的 5 年時光。他不斷推陳出新、挑戰自己，此次除了在菜單中加入新品的同時，亦為現有的菜式加入新的元素，成就昇華的色香味。

對於喜愛海鮮的客人來說，新推出的「冰鎮海鮮拼盤」是必不可少的美味。這道新菜式包括一系列引人垂涎的鮮美海鮮，當中有龍蝦、鮑魚、生蠔、大蝦、青口等，份量充足，適合一家大小或三五知己圍坐共享。

卡爾莫總廚也升級了幾款現有菜餚，例如「八爪魚沙律」。這道經典的葡萄牙菜式在八爪魚的鮮甜嫩滑與新鮮甜椒的爽口之間取得完美平衡。升級版本更用上色彩繽紛的食用花作裝飾，增添一絲優雅。

另一道受歡迎的菜式是「葡式雜錦海鮮燴飯」，這道典型的葡萄牙菜餚，頌揚海洋的風味。這道足夠多人分享的菜式以扇貝、青口、蜆、魷魚、大蝦和蟹肉為核心，體現了葡萄牙的沿海烹飪傳統，被公認為葡萄牙美食七大奇蹟之一。

蒼景閣餐廳的「馬介休沙白蜆銅鍋煲」，是這道傳統葡萄牙燉菜的升級版本。在銅製平底鍋（葡語：Cataplana）中烹製，這道菜始於輕煎的葡萄牙馬介休鹹鱈魚，與新鮮食材混合並在密封的銅鍋中燉煮。當蓋子鎖上時，銅鍋形成封閉環境，將天然汁液和水份封存，讓味道完美地融合在一起，成就鮮嫩可口的菜餚，突顯葡萄牙豐富的烹飪傳統。

其他升級菜色包括「傳統葡式鴨飯」、「澳葡式免治牛肉煙肉免治配煎蛋及白飯」、「芫茜檸檬白酒炒沙白蜆」，以及葡國凍肉芝士拼盤，當中以黑毛豬火腿為特色。

如需預訂，請致電+853 8793 3871。



有關活動的圖片及圖片說明，請於以下連結下載：https://artyzen-my.sharepoint.com/:f/g/person/anthony_lam_artyzenhotels_com/Ei8yQTsLrUxGqSuYaDw4ocYBef8cajbccdfKZqnOU4v4iQ?e=kifJbx

傳媒查詢：

陳伊琪
區域市場及傳訊部總監
ada.chan@artyzenhotels.com
853 8793 3500

林嘉龍
助理公共關係經理
anthony.lam@artyzenhotels.com
853 8793 3515

關於蒼景閣餐廳

蒼景閣餐廳的設計：光線充沛的拱形門廊、葡式馬賽克地板、天花板吊扇和潔白藤椅等，都在向澳門最具標誌性的地標之一——峰景酒店致敬。峰景酒店舊址坐落於主教山，是澳門最富傳奇色彩的酒店之一，現為葡萄牙駐港澳總領事的官邸。

時至今日，蒼景閣餐廳仍秉承峰景酒店的傳統，為賓客提供一個明亮而又溫馨的環境，營造出讓賓客仿如置身葡萄牙街頭咖啡館的氣氛。

關於澳門雅辰酒店

以精品生活及都市度假盛名的澳門雅辰酒店位於澳門中心地段，鄰近世界遺產景點，是客人領略小城故事及文化底蘊的第一扇窗。酒店其中的英文名字 **Grand Lapa** 靈感源自里斯本著名的名人聚居地拉帕社區 (**Lapa**)。作為一個真正的本土酒店品牌，澳門雅辰酒店處處盡顯澳門獨特的世遺風情。<https://artyzen.grandlapa.com/zt>