



即時發佈

澳門雅辰酒店獨家呈獻「土生澳葡之夜」 傳承共慶澳門傳統美饌

探索固中文化色彩及地道風味

[澳門, 2023年10月5日]澳門雅辰酒店繼續體現餐飲藝術，欣喜宣布「土生澳葡之夜」將於蒼景閣餐廳再度震撼登場。是次美食文化體驗之推廣活動由被譽為城中正宗澳門土生葡菜名廚 **Neta**，與酒店的西餐行政總廚 **Pedro** 攜手合作，傾力打造澳門土生葡菜的味蕾盛宴。

「土生澳葡之夜」絕非僅是恆常餐飲活動的推廣項目，卻是一場集結文化傳承與烹飪藝術於一身的慶典盛事——同時更向澳門超過 400 年歷史的美食文化遺產致敬。是次餐饗活動印證酒店一如既往致力於秉承保育及推廣澳門獨特傳統的使命，並以此向與葡萄牙文化背景息息相關且豐富的澳門廚藝文化遺產重新展現出來。

味蕾征途，非同凡響的美食之旅皆由客席主廚 **Neta** 及主席 **Pedro** 精心演繹，完美呈現具澳門文化底蘊在不斷交織而成的獨有風味。饗宴之夜不僅只有美饌佳餚，更能彰顯澳門對過百年歷史的文化瑰寶的保育及發展。

受到廣大饗客的熱烈迴響，「土生澳葡之夜」將於 2023 年 10 月 10 日至 12 日、17 日至 19 日以及 24 日至 26 日舉辦，再度引領味蕾之旅。誠摯邀請各位饗客於在這共三週期間的每星期二至星期四晚品味美饌盛宴。

延續此項傳統的傳不僅只是向承共慶土生葡人傳統的廚藝及美饌，更是對葡萄牙文化的深厚影響致以崇高敬意，奠定且宣揚澳門作為東西交匯之地的獨特魅力。

特邀嘉賓包括:

- 歐嘉努先生，土生葡人美食聯誼會理事會主席
- 溫誠睿先生，雅辰酒店集團澳門區營運副總裁兼澳門雅辰酒店總經理
- 主廚 **Antonieta Manhão (Neta)**，「土生澳葡之夜」之客席主廚
- 主廚 **Pedro Miguel Santos Do Carmo**，澳門雅辰酒店西餐行政總廚

雅辰酒店集團澳門區營運副總裁兼澳門雅辰酒店總經理溫誠睿先生對本次美食文化合作活動表示：「能夠隆重呈獻「土生澳葡之夜」實在難能可貴，憑藉酒店亦感到無比自豪。這項推廣活動不僅展現了我們注重提供別具一格及深厚文化的專屬理念，更凝聚了傳承及保育澳門傳統廚藝的堅定承諾。現誠邀各位饗客一起攜手同承共慶，讓這個百年的定義澳門風味與傳統精髓的美食文化生生不息。」



被譽為城中正宗澳門土生葡菜名廚 **Neta**, 以其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：「有幸參與這個令人讚嘆的美食文化項目，我深感榮幸。透過此舉，我希望喚起對澳門本土家族食譜的原生風味及其珍貴記憶，並將其永續傳承給年輕一代。」

同時，澳門雅辰酒店的西餐行政總廚 **Pedro** 亦由衷表示：「能夠與 **Neta** 再次攜手為客人締造獨一無二的「土生澳葡之夜」實為難能可貴的合作機會。在廚藝交匯旅程中透過了解她精心編制的食譜及佳餚，我亦深刻見證了澳門文化遺產的卓越傳承之道。」

在新聞發布會上，客席主廚 **Neta** 和主廚 **Pedro** 即席獻技，現在烹調最具標誌性的美饌之一「黃薑粉炒雞」。這道經典佳餚將多汁的雞肉與馥郁香料巧妙結合，交織出一道風味蒼翠之旅，並同時完美詮釋澳門土生葡菜的獨特廚藝傳統。這道佳餚源於一個古老家庭食譜，承襲葡萄牙信仰的淵源。相傳這道菜的成分有助於產後婦女恢復體力及滋補身體，提供更全面的養生體驗，象徵著堅韌、復原和滋養。這次現場獻技彰顯了澳門珍饈瑰寶背後烹飪藝術的力量，同時也見證了 **Neta** 和 **Pedro** 以出色廚藝及堅毅承諾，致力保護並重新演譯這一項備受推崇的傳統美食文化遺產，使其得以永久流傳。

澳門土生葡菜之美食推廣是與澳門「美食之都」及聯合國教科文組織創意城市網絡的同承相連，並體現澳門獨特的烹飪文化及彰顯國際地位的重要性。
(www.gastronomy.gov.mo/#home).

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「土生澳葡之夜」無與倫比的地道風味，受固中蘊含的文化魅力。

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。

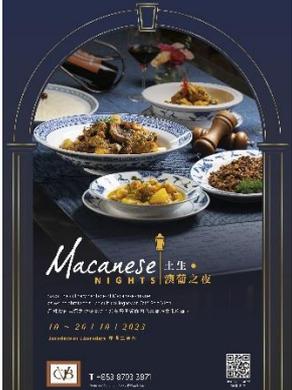
- 完 -

有關活動的圖片，請於以下連結下載：

<https://ugr.to/1mjcf>



ARTYZEN
GRAND LAPA MACAU
澳門雅辰酒店

圖片參考	圖片說明
	<p>「土生澳葡之夜」新聞發布會 (由左至右)</p> <ul style="list-style-type: none">• 主廚 Antonieta Manhão (Neta), 「土生澳葡之夜」之客席主廚• 歐嘉努先生, 土生葡人美食聯誼會理事會主席• 溫誠睿先生, 雅辰酒店集團澳門區營運副總裁兼澳門雅辰酒店總經理• 主廚 Pedro Miguel Santos Do Carmo, 澳門雅辰酒店西餐行政總廚
 	<p>客席主廚 Neta 及主廚 Pedro 即席獻技並烹調澳門土生葡菜最具標誌性的美饌之一「黃薑粉炒雞」</p>
	<p>於 10 月 10 日至 10 月 26 日薈景閣咖啡室呈獻「土生澳葡之夜」, 與大家品味澳門土生葡菜的地道美饌, 其中包括:</p> <ul style="list-style-type: none">• 黃薑粉炒雞• 惡魔雜燴• 咖喱蘿蔔蝦• 免治豬肉炒木耳• 椰汁糯米飯
 	<p>「土生澳葡之夜」作為集結文化傳承與烹飪藝術於一身的慶典盛事及推廣活動</p>



傳媒查詢：

澳門雅辰酒店

聯絡人： 陳伊琪 | 區域市場及傳訊部總監
電郵： ada.chan@artyzenhotels.com
電話： 853 8793 3500

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>