



即時發佈

澳門雅辰酒店聯乘著名客席主廚 **Neta**
於蒼景閣咖啡室獨家呈獻「澳葡之夜」
探索百年傳統美饌 傳承美食文化瑰寶傳奇



[澳門，2022年10月11日] 為澳門美食文化致敬，澳門雅辰酒店將於蒼景閣咖啡室呈獻「澳葡之夜」，帶領客人穿梭源於 450 年前之正宗土生澳葡美饌。這個非凡合作由蒼景閣主廚 **Pedro do Carmo** 聯乘城中土生菜名廚 **Neta** 打造，可謂獨一無二，傳承了澳門美食文化的瑰寶傳奇。

土生澳葡菜的背後結集了葡萄牙人當年在沿海多地探索及進行文化交流的故事。菜系更入選國家級非物質文化遺產代表性項目名錄，是澳門獨有之珍饈。為同承共慶土生葡人傳統的廚藝，「澳葡之夜」將於 2022 年 10 月 18 日至 11 月 3 日期間，逢周二至週四於蒼景閣咖啡室舉行。

客席主廚 **Neta** 表示：「土生菜可謂全球首創的融合料理，當中結合了葡萄牙和中國的美食文化，同時受到馬來西亞、印度、印度尼西亞和非洲等沿海地區的飲食風俗影響。今次本人非常榮幸能於蒼景閣咖啡室與餐廳主廚 **Pedro** 攜手打造一系列傳統土生美饌，藉此把幾近失傳的食譜重新演譯。」

「澳葡之夜」的餐單以精緻的土生葡菜為亮點，特色美饌包括非洲雞、傳統免治焗豬肉卷及以秘製蝦醬調製的鹹蝦酸子炆豬肉。

客席主廚 **Neta** 說：「鹹蝦醬是自家製的醬料之一，以小蝦、檸檬、胡椒和干邑特製。每個土生家庭均擁有其秘製的鹹蝦醬，這亦是澳葡之夜必嚐之選。」

主廚 **Pedro** 表示：「澳門雅辰酒店堅守著秉承傳統及傳承文化的使命，於我們而言，最好的方法便是透過獨特的餐飲體驗把其展現出來。」

「對於有機會與客席主廚 **Neta** 四手聯乘合作，實在難能可貴。藉此能夠在正宗土生菜系上啟發靈感，為客人於蒼景閣締造獨一無二的澳葡之夜。」



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表示：「土生澳葡菜象徵了澳門數百年的歷史傳奇和美食文化。今次於蒼景閣呈獻的澳葡之夜，將會是繼去年法朵之夜大獲好評後另一非凡美食體驗。」

溫誠睿先生續說：「憑藉土生澳葡菜的獨特性、酒店廚藝團隊的熱枕及蒼景閣極最具標誌性的裝潢，令是次的餐饗體驗更臻完美。請與我們同承共慶，讓這個百年的美食文化生生不息。」

今次與著名客席名廚 **Neta** 合作呈獻的澳葡之夜，將於 **2022 年 10 月 18 日** 起於蒼景閣咖啡室舉行。雙人晚餐為澳門幣 **358+**。有關單點餐單及餐酒搭配詳情，請參閱：
<https://artyzen.grandlapa.com/zt/macau-promotions/macanese-nights>

蒼景閣咖啡室 - 澳葡之夜

日期：2022 年 10 月 18 - 20 日、10 月 25 - 27 日和 11 月 1 - 3 日

時間：晚上 6 時 30 分-10 時

地點：澳門雅辰酒店 蒼景閣咖啡室

訂座電話：+853 8793 3871/ 2856 7888

圖片下載

<https://uqr.to/1c8hp>

-完-