

新聞稿

澳娛綜合旗下兩大當奧豐素餐廳榮登《Gambero Rosso 紅蝦評鑑》

「當奧豐素 1890」成為全澳唯一榮獲「三叉」評級食府

（澳門，2025 年 11 月 14 日）澳娛綜合度假股份有限公司（「澳娛綜合」）旗下澳門上葡京綜合度假村（「上葡京」）的「當奧豐素 1890」及澳門新葡京酒店（「新葡京」）的「當奧豐素意式料理」首度榮登意大利權威餐廳指南《Gambero Rosso 紅蝦評鑑》，成為澳門地區唯二入榜餐廳。當中，「當奧豐素 1890」更一舉摘高級餐廳類別的最高榮譽「三叉」評級，成為澳門百裡挑一獲此殊榮的餐廳；而「當奧豐素意式料理」則收獲「薄餅」嘉許，獲評為優秀薄餅店。

來自意大利聖亞加大兩灣地區的米芝蓮星級家族餐廳「當奧豐素 1890」，凝聚了 Iaccarino 家族四代人對南意料理的熱愛與堅持。早在 90 年代，家族便率先推行「從農場到餐桌」的可持續理念，於意大利自家有機農莊 Le Peracciole 種植多款精選食材，秉持天然有機、尊重自然的耕作原則。2007 年，主廚 Alfonso 將這套理念首次帶到亞洲，選址新葡京開設品牌首間海外分店，成為先驅之舉。

如今，在澳娛綜合的悉心經營下，這份源自南意的料理精神於澳門兩間別具風格的餐廳中延續光輝：新葡京的「當奧豐素意式料理」主打休閒地中海風味，主打以頂級意大利食材製作的手工薄餅；而上葡京的「當奧豐素 1890」則為榮獲《福布斯旅遊指南》五星評級的高級意大利餐廳，展現品牌在精緻餐飲領域的極致追求，予賓客盡享高端休閒與極致奢華。

創立於 1986 年的意大利《Gambero Rosso 紅蝦評鑑》，由餐飲界各領域的專家以匿名形式尋訪世界各地意大利餐廳，從菜式水準、服務品質到整體體驗均進行嚴格評分，每年僅約二十家位於意大利以外的餐廳能獲此殊榮。「叉子」評級象徵高級意式餐廳（其中「三叉」為最高榮譽），而「薄餅」則表彰全球最出色的薄餅店。憑藉專業、公正與嚴謹的評審標準，《Gambero Rosso 紅蝦評鑑》已成為意式美饌界的權威指標。



位於上葡京的高級意大利餐廳「當奧豐素1890」獲《Gambero Rosso 紅蝦評鑑》頒發最高等級「三叉」榮譽。



位於澳門新葡京酒店的「當奧豐素意式料理」於《Gambero Rosso 紅蝦評鑑》被評選為優秀薄餅店。