



新聞稿

澳娛綜合精彩亮相 MasterChef Asia

延續螢幕上的美食體驗 展現米芝蓮星級餐廳魅力

（澳門，2026 年 10 月 15 日）澳娛綜合度假股份有限公司（「澳娛綜合」）攜手華納兄弟探索公司（Warner Bros. Discovery），參與近期首播的十集廚藝競賽節目《亞洲頂級廚師》（MasterChef Asia）。本季節目由華納兄弟探索公司、CreAsia Studio（隸屬印度製作公司 Endemol Shine India）及 Banijay Rights 聯合製作，並與澳門特別行政區政府旅遊局合作。

新一季節目將澳門推向國際舞台，向亞洲及中東地區的觀眾展現澳門獨特的城市魅力，充分彰顯澳門多元繽紛的飲食文化，以及其作為聯合國教科文組織「創意城市美食之都」的蓬勃發展。《亞洲頂級廚師》全程在澳門取景拍攝，記錄了十位參賽者於新一季接受一系列高難度挑戰，角逐冠軍殊榮的精彩過程。節目已於印度、東南亞、香港、台灣、韓國、日本及中東等國家及地區的頻道播映，包括 TLC 頻道及探索頻道（Discovery Channel）。

《亞洲頂級廚師》評審團陣容鼎盛，匯聚多位亞洲名廚：Edward Lee、Pam Pichaya Soontornyanakij 及 Kelvin Cheung。同時，澳娛綜合旗下米芝蓮星級餐廳的主廚亦受邀擔任嘉賓評判——澳門上葡京綜合度假村米芝蓮一星餐廳「御花園」總廚莊嘉輝，以及澳門新葡京酒店米芝蓮三星餐廳「天巢法國餐廳」行政總廚 Julien Tongourian。其中，「御花園」更成為節目取景場地之一，向觀眾展示其對傳統太史菜的現代演繹，以及靈感源自中國宮廷氣派的華麗裝潢。

澳娛綜合常務董事何超鳳表示：「澳門憑藉數百年文化交流所塑造的獨特飲食底蘊，已發展成為亞洲頂尖美食目的地之一。《亞洲頂級廚師》讓觀眾生動地感受這份獨特魅力，更為他們提供了一個親臨澳門、品味地道風味的絕佳理由。澳娛綜合很自豪能於節目中展示旗下名廚與餐廳陣容，並推出一系列專屬餐飲體驗，讓觀眾在蒞臨澳門時能延續這段美食之旅。我們期望此次合作能進一步吸引更多美食愛好者到訪澳門，並助力美食旅遊的持續發展。」

突破螢幕界限 延續美食之旅

透過一系列名廚主理的餐飲體驗，美食愛好者可在澳門盡情展開美食之旅。盛會期間，賓客將與該集亮相的名廚近距離一同觀賞節目，更能細味其精心打造的專屬品鑑餐單。

10 月 22 至 24 日，總廚莊嘉輝將在「御花園」呈獻一場六道粵菜晚宴，以現代手法炮製太史佳餚。菜單將包括「太史鳳凰羹」及「牡丹虎蝦球」等招牌菜式，莊師傅亦會分享其擔任客席評審的感悟與心得。晚宴價格為每位澳門元 1,588。

10 月 30 至 31 日，行政總廚 Julien Tongourian 將在新葡京標誌性的圓頂之下，於「天巢法國餐廳」主持一場五道菜的法式美饌盛宴。菜單將包括「索洛涅魚子醬」

（Le Caviar de Sologne），融滙皇家索洛涅魚子醬、帝王蟹及精緻甲殼海鮮凍；以及「香蒜田雞腿伴松茸菌」（Les Cuisses de Grenouille），以香嫩田雞腿配搭鮮美松茸、歐芹及蔥香奶油。晚宴價格為每位澳門元 2,488。

兩項盛宴需提前預訂，席位有限，先到先得。如欲預訂或查詢，歡迎致電：

「御花園」：

餐飲預訂電話：(853) 8881 1380

中國免費諮詢電話：400 8428983

香港免費諮詢電話：3851 3818

「天巢法國餐廳」：

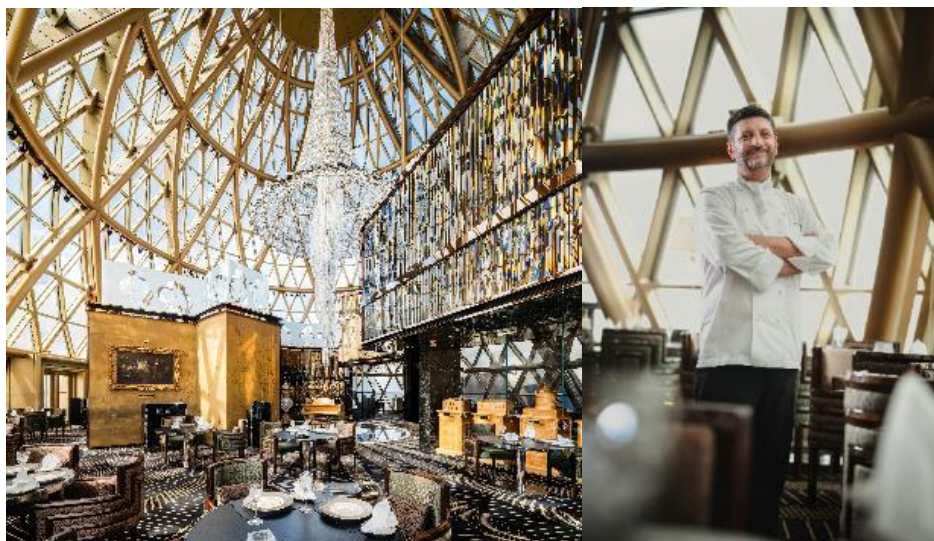
電話：(853) 8803 7878

透過此次美食體驗，讓觀眾有機會與嘉賓名廚交流，並親身探索節目中所呈現的極致美饌。

- 完 -



10月22至24日，總廚莊嘉輝將在榮獲米芝蓮一星的「御花園」主理特別晚宴，巧用現代技藝演繹太史菜，呈獻多款招牌菜式。



10 月 30 至 31 日，行政總廚 Julien Tongourian 將在榮獲米芝蓮三星的「天巢法國餐廳」主理專屬法式餐飲體驗。