



新聞稿

澳門威尼斯人、金沙城中心及澳門金沙推出聖誕及新年節慶菜單 一系列精彩餐飲選擇讓您歡度佳節

(澳門, 2015 年 11 月 18 日) – 澳門威尼斯人®、金沙城中心及澳門金沙®已準備了聖誕及新年的節慶菜單, 在這普天同慶的佳節為賓客提供包羅萬有的餐飲選擇。由平安夜至新年, 六間屢獲殊榮的餐廳將推出特別優惠及特色菜單, 讓賓客歡度佳節。

澳門威尼斯人聖誕及新年菜單

碧濤意國漁鄉: 這間傳統的意大利餐廳以其海鮮、意大利麵和新鮮烤製的薄餅而聞名。餐廳將於聖誕節期間添上節慶裝飾, 及以充滿節日氣氛的音樂迎接賓客, 讓他們盡情享用平安夜、聖誕節及除夕套餐。完整菜單請參看附錄。

平安夜及聖誕節五道菜晚餐

價格: 每位澳門幣 788 元*
每位澳門幣 988 元* (搭配特選美酒)

除夕夜六道菜晚餐

價格: 每位澳門幣 888 元*
每位澳門幣 1,088 元* (搭配特選美酒)

座位有限, 預約請致電+853 8118 9950。

*所有價目需另加 10%服務費。

瀟竹自助餐：這間廣受歡迎的自助餐餐廳將被歡樂的聖誕氣氛包圍，並以薑餅屋、糖果等精心佈置。除了如常提供多種環球美食外，餐廳將在平安夜、聖誕節及除夕當天的自助晚餐推出節日精選佳餚，如烤火雞及蜜汁烤火腿等，另外還有一系列聖誕曲奇及傳統的聖誕布甸等。

平安夜及聖誕節 | 2015 年 12 月 24 及 25 日 | 午餐

價格： 澳門幣 238 元* (成人)
澳門幣 118 元* (3 至 12 歲小童)

平安夜及聖誕節 | 2015 年 12 月 24 及 25 日 | 晚餐

價格： 澳門幣 398 元* (成人)
澳門幣 199 元* (3 至 12 歲小童)

除夕 | 2015 年 12 月 31 日 | 午餐

價格： 澳門幣 208 元* (成人)
澳門幣 105 元* (3 至 12 歲小童)

除夕 | 2015 年 12 月 31 日 | 晚餐

價格： 澳門幣 398 元* (成人)
澳門幣 199 元* (3 至 12 歲小童)

與親朋摯友一同享受豐富的節日盛宴。預約請致電+ 853 8118 9990。

百利酒廊：作為澳門最熱鬧的地方之一，百利酒廊定期舉辦現場樂隊和頂尖 DJ 表演，並設有全澳最大的 LED 螢幕。今個節日，其駐場樂隊 Phunk Shui 將從晚上 10 時至深夜，與 DJ Randy 一同進行現場表演。而在除夕的午夜時分，百利酒廊將現場直播於澳門威尼斯人戶外人工湖畔上舉行的倒數活動，屆時酒廊內更將以繽紛的氣球、五彩紙炮及派對小禮物迎接新一年的降臨。

凡於平安夜和聖誕節期間於百利酒廊每點選一瓶香檳，即獲贈送「草莓聖誕老人」小點一份。

*所有價目需另加 10% 服務費。

另外，百利酒廊於除夕將推出節慶套餐，凡提前訂座四位，可以澳門幣 2,500 元**享受 Veuve Clicquot 香檳一瓶及獲贈派對禮物；而每位額外的客人最低消費為澳門幣 500 元**。晚上十時後，即興入場的客人，可以澳門幣 300 元**入場，並獲飲品或汽泡酒兩杯。

預約請致電+853 8118 9940。

金沙城中心聖誕及新年菜單

奧旋自助餐：「奧旋自助餐」於這個歡樂假期特別推出滋味的國際自助午餐及晚餐，帶領賓客展開一趟匯聚各國風味的環球美食之旅。多款菜式以供選擇，包括地中海、西式、中式、日式、葡萄牙、東南亞及印度等特色菜餚，並提供豐富的新鮮海產。「奧旋自助餐」位於金沙城中心地面樓層，預約請致電+853 8113 8910。

| | 時段 | 成人 | 5 至 12 歲小童 |
|-------------------------|--------------------|-----------|------------|
| 2015 年 12 月 24 日 | | | |
| 平安夜午餐 | 中午 12 時至下午 3 時 | 澳門幣 258 元 | 澳門幣 129 元 |
| 平安夜晚餐 | 下午 5 時 30 分至晚上 8 時 | 澳門幣 458 元 | 澳門幣 229 元 |
| | 晚上 8 時 30 分至 11 時 | 澳門幣 498 元 | 澳門幣 249 元 |
| 2015 年 12 月 25 日 | | | |
| 聖誕節午餐 | 中午 12 時至下午 3 時 | 澳門幣 350 元 | 澳門幣 175 元 |
| 聖誕節晚餐 | 下午 5 時 30 分至晚上 8 時 | 澳門幣 458 元 | 澳門幣 229 元 |
| | 晚上 8 時 30 分至 11 時 | 澳門幣 498 元 | 澳門幣 249 元 |
| 2015 年 12 月 31 日 | | | |
| 除夕午餐 | 中午 12 時至下午 3 時 | 澳門幣 258 元 | 澳門幣 129 元 |
| 除夕晚餐 | 下午 5 時 30 分至晚上 8 時 | 澳門幣 458 元 | 澳門幣 229 元 |
| | 晚上 8 時 30 分至 11 時 | 澳門幣 498 元 | 澳門幣 249 元 |
| 2016 年 1 月 1 日 | | | |
| 元旦日午餐 | 中午 12 時至下午 3 時 | 澳門幣 258 元 | 澳門幣 129 元 |

**所有於百利酒廊之價格需另加 10% 服務費及 5% 政付稅。

| | | | |
|---------------------|--------------------|-----------|-----------|
| 元旦日晚餐 | 下午 5 時 30 分至晚上 8 時 | 澳門幣 398 元 | 澳門幣 199 元 |
| | 晚上 8 時 30 分至 11 時 | | |
| 備註：以上價格需另加 10% 服務費。 | | | |

「朝」：澳門金沙城中心康萊德酒店的旗艦高級中菜餐廳「朝」，將於 12 月 24 及 25 日推出六道菜的特色菜單，每位價格為澳門幣 688 元*。另外，於 2015 年 12 月 31 日及 2016 年 1 月 1 日，「朝」亦將推出八道菜的新年套餐，每位價格為澳門幣 688 元*。位於金沙城中心地面樓層的「朝」營業時間為星期日至四上午 11 時至下午 3 時，以及下午 6 時至晚上 11 時（星期六及日於早上 10 時營業）。

請致電+853 8113 8920 預約訂座。

於康萊德大堂酒廊享用下午茶：賓客可於 2015 年 12 月 5 日至 2016 年 1 月 4 日期間到大堂酒廊率先體驗令人垂涎的聖誕下午茶套餐，各種美味小食包括煙燻三文魚忌廉芝士卷伴三文魚籽、香烤牛肉伴黑松露芥末醬、燒南瓜崧子仁芝士薄脆及迷你咖喱蝦沙律撻；另外甜點亦包括栗子蒙布朗蛋糕、聖誕百果餡餅、開心果英式布甸及英式鬆餅配奶油等多款別緻甜點。聖誕下午茶套餐提供三種不同選擇，分別為：

- 澳門幣 228 元* 的經典下午茶套餐，包括兩杯熱茶、咖啡或美味的熱巧克力；
- 澳門幣 258 元* 的尊貴下午茶套餐，包括自選聖誕無酒精雞尾酒、雞尾酒或美味的熱巧克力；
- 若想過一個悠閒的下午，可選擇澳門幣 298 元* 的豪華下午茶套餐，包括自選熱茶、咖啡或聖誕雞尾酒，以及康萊德獨家聖誕小熊一隻。

大堂酒廊位於康萊德酒店大堂，下午茶供應時間為每天下午 3 時至 6 時。

預約請致電+853 8113 8970。

澳門金沙聖誕及新年菜單

*所有價目需另加 10% 服務費。

高雅扒房：「高雅扒房」目前在 TripAdvisor 獲評為澳門最佳餐廳及港澳最出眾扒房之一（於此新聞稿發出日），其開放式廚房可讓賓客欣賞才華洋溢的廚師為客人準備餐廳最出色的菜式。今年餐廳亦榮獲 TripAdvisor 頒發之「卓越獎」。完整菜單請參看附錄。

平安夜及聖誕節五道菜晚餐

價格： 每位澳門幣 788 元*

除夕夜四道菜晚餐

價格： 每位澳門幣 788 元*

預約請致電+853 8983 8222。

888 自助餐：這間自助餐廳融合中國及東南亞國家的美食，為賓客提供澳葡、日本、泰國及中國等多國美食。為平安夜及聖誕節特設的節慶美食包括加拿大牛肋骨、烤火雞，以及一系列精緻聖誕甜品如聖誕免治批、德式聖誕蛋糕和傳統的德國水果麵包。

聖誕節 | 12 月 19 日至 2016 年 1 月 3 日 | 午餐

價格： 澳門幣 188 元* (成人)
澳門幣 98 元* (3 至 12 歲小童)

聖誕節 | 12 月 24 至 27 日 | 晚餐

價格： 澳門幣 338 元* (成人)
澳門幣 168 元* (3 至 12 歲小童)

除夕及元旦日 | 12 月 31 日至 2016 年 1 月 3 日 | 晚餐

價格： 澳門幣 338 元* (成人)
澳門幣 168 元* (3 至 12 歲小童)

元旦日 | 2016 年 1 月 1 日 | 午餐

價格： 澳門幣 188 元* (成人)
澳門幣 98 元* (3 至 12 歲小童)

預約可致電+853 8983 8222。

*所有價目需另加 10% 服務費。



圖片說明：今個冬日，澳門威尼斯人、金沙城中心及澳門金沙將為賓客提供一系列節慶餐飲優惠，務求令大家在節日期間食指大動滿載而歸。

關於澳門威尼斯人®

於 2007 年開幕的澳門威尼斯人®是澳門首間大型綜合度假村，以意大利威尼斯水鄉風貌為建築藍本。澳門威尼斯人設有 3,000 間豪華套房、120 萬平方呎 (11 萬 1,000 平方米) 的會議展覽設施和擁有 15,000 個座位的金光綜藝館，適合舉辦各類世界性體育賽事及文娛活動。澳門威尼斯人亦設有 1,800 個座位的豪華威尼斯人劇場，以舉辦最頂尖的國際及中式娛樂節目，還有超過 30 家著名餐廳食府、泰福馬瀧日間醫院及水療、樂趣無窮的室內遊樂場歷險 Q 立方，以及威尼斯人購物中心內的 350 多間商舖。室外另設有多個泳池、池畔休閒小屋和一個小型哥爾夫球場。

如欲索取更多相關資訊，請瀏覽網頁 www.venetianmacao.com/index-hk.html。

關於金沙城中心

於 2012 年 4 月開幕，位處澳門金光大道心臟地帶的金沙城中心，是精彩匯聚、豐盛奇遇的起點。金沙城中心引進了三間著名國際酒店品牌，分別為康萊德酒店、喜來登酒店及假日酒店，為追求品味和全新體驗的旅客提供豪華及價格適中的住宿選擇。金沙城中心設有近 6,000 間客房和套房，以及總面積達 120 萬平方呎 (11.1 萬平方米) 的零售、娛樂消閒、餐飲設施及會議場地。連同威尼斯人購物中心和四季名店，再加上金沙廣場超過 150 間零售商舖，賓客可在全澳最大型的一站式購物城內盡情享受設有超過 650 間豪華免稅

商舖的購物樂趣。此外，金沙城中心還附設兩間水療中心、三間健身俱樂部、以及兩間共 30 萬平方呎 (2 萬 8,000 平方米) 設計獨特的博彩娛樂區，讓其於路氹提供了一個豪華、便捷的新台階。

如欲索取更多相關資訊，請瀏覽網頁 www.sandscotai.com/index-hk.html。

關於澳門金沙

於 2004 年開幕的澳門金沙是世界級的酒店及綜合娛樂度假勝地，擁有 289 間豪華套房。在閃耀奪目的金色外牆內，澳門金沙提供包羅萬有的選擇，由特色餐廳、室外恆溫泳池、豪華水療及美容中心、會議及宴會設施、各式博彩娛樂，以及精彩絕倫的現場表演節目。澳門金沙還設有專門接待國際特邀貴賓的御匾會，提供 51 間特大華麗套房，設計時尚型格，為追求生活品味的賓客提供最貼身周到的服務。

澳門金沙是澳門首個由跨國集團擁有及經營的綜合娛樂休閒酒店，迅速奠定了澳門未來發展的里程碑。

如欲索取更多相關資訊，請瀏覽網頁 www.sandsmacao.com/index-cn.html。

附錄

碧濤意國漁鄉

聖誕平安夜晚餐

(2015年12月24日供應)

開胃菜

金槍魚塔配義大利魚籽醬、醃茴香、水蘿蔔和蒔蘿草酸奶油汁
Alois Lageder, Pinot Grigio, Sudtiroal Alto Adige, Italy

湯

農夫蔬菜清湯配龍蝦餃

意大利燴飯

鹽漬鱈魚和菠菜燴飯配太平洋珍寶帶子
Fontanafredda Gavi Di Gavi, Cortese, Piedmont, Italy

主食

煎香草安康魚和蝦肉青口醬配藏紅花汁
Yering Station Yarra Valley, Pinot Noir, Victoria, Australia

甜品

薑味意式奶凍配紅酒煨鮮無花果

咖啡和茶

餐後小點

每位澳門幣788元

每位澳門幣988元配搭特選美酒

所有價目需另加 10%服務費

#另有素食菜單可供選擇

碧濤意國漁鄉

聖誕節晚餐

(2015年12月25日供應)

開胃菜

三文魚、金槍魚生魚片
配茴香菜沙律和蒜蘿草汁

L'Orangerie Pays d'Oc Viognier, Languedoc Roussillon, France

湯

南瓜湯配玉桂香草奶油

意大利燴飯

龍蝦燴義大利飯配香煎帶子

Alois Lageder, Chardonnay, Sudtirol Alto Adige, Italy

主食

香煎鹿肉配甘藍椰菜、
雞油菌和杜松子漿果汁

Falesco Vitiano Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese Umbria, Italy

甜品

桑梅批配茶香巧克力奶油
和紅粉佳人香檳冰霜

咖啡和茶

餐後小點

每位澳門幣788元

每位澳門幣988元配搭特選美酒

所有價目需另加 10%服務費

#另有素食菜單可供選擇

碧濤意國漁鄉

除夕晚餐

(2015年12月31日供應)

餐前小食

貝隆蠔配魚籽醬

開胃菜

鴨肝醬批配義大利甜酒凍

Vilarnau Cava Brut Reserva, Macabeo, Parellada, Xarello, Spain

湯

牛尾清湯與雪利酒
和香脆帕爾瑪乾酪

意大利麵

藏紅花義大利面
配澳洲珍寶帶子和蟹肉

Chateau Fonvert les Restanques, Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Luberon, France

主食

碳扒和牛柳配冬季時蔬、
玉米糊和黑松露

Corte Sant'alda, Ca' Fiui Valpolicella, Veneto, Italy

甜品

焦糖巧克力蛋糕、
薑汁鳳梨果泥配香檳雪葩

咖啡和茶

餐後小點

每位澳門幣888元

每位澳門幣1,088元配搭特選美酒

所有價目需另加10%服務費

#另有素食菜單可供選擇

高雅扒房

聖誕套餐

(2015 年 12 月 24 及 25 日供應)

頭盤

牛油生菜配意大利乳酪和香梨醬汁
奶油蘑菇酥皮盒
焗蠔配奶油菠菜汁

湯類

土豆湯配黑菌
甜玉米湯伴蒜香蛤蜊
龍蝦濃湯伴魚子土司

第二道菜

香烤波士頓龍蝦半隻、燒洋蘚及甜薯
黑銀鱈魚柳配貽貝汁和魚子
烤脆皮三文魚韃靼汁和拌沙拉

主菜

烤聖誕火雞伴傳統餡料和小紅莓果醬
羅西尼牛肉配馬德爾汁、抱子甘藍及傳統奶油土司
烤豬肉卷伴烤芹菜根醬和小蘿蔔

甜品

聖誕布丁配香草汁
英式層疊紅梅奶凍
南瓜果批配蛋奶雪糕

咖啡或茶

聖誕小甜點及聖誕餡餅

每道菜可於三款選擇中揀選一款

每位澳門幣 788 元

所有價目需另加 10% 服務費

高雅扒房

除夕夜套餐

(2015年12月31日供應)

頭盤

焗蠔配奶油菠菜汁

煙三文魚拼盤伴海草醬、魚子醬、蛋米和黑麥土司

美國牛肉韃靼伴有機農場水波蛋

湯類

蘑菇湯配黑菌及炸青蔥

咖喱菜花及梨湯伴龍蝦肉

奶油南瓜湯配蟹肉

主菜

波士頓龍蝦湯配香草奶油、煙肉、甘藍和焗奶油土豆

燒威靈頓鹿肉伴豌豆肉汁

燒羊架配古斯米、蜜糖南瓜和黑椒汁

甜品

火焰雪糕

巧克力、香草和草莓雪糕配海棉蛋糕及蛋白霜

雪麗層疊紅莓奶凍

暖心流沙巧克力蛋糕配香草雪糕

咖啡或茶

除夕小甜點

每位澳門幣 788 元

所有價目需另加 10% 服務費