



新闻稿

澳门威尼斯人、金沙城中心及澳门金沙推出圣诞及新年节庆菜单 一系列精彩餐饮选择让您欢度佳节

(澳门, 2015年11月18日) – 澳门威尼斯人®、金沙城中心及澳门金沙®已准备了圣诞及新年的节庆菜单, 在这普天同庆的佳节为宾客提供包罗万有的餐饮选择。由平安夜至新年, 六间屡获殊荣的餐厅将推出特别优惠及特色菜单, 让宾客欢度佳节。

澳门威尼斯人圣诞及新年菜单

碧海意国渔乡: 这间传统的意大利餐厅以其海鲜、意大利面和新鲜烤制的薄饼而闻名。餐厅将于圣诞节期间添上节庆装饰, 及以充满节日气氛的音乐迎接宾客, 让他们尽情享用平安夜、圣诞节及除夕套餐。完整菜单请参看附录。

平安夜及圣诞节五道菜晚餐

价格: 每位澳门币 788 元*
每位澳门币 988 元* (搭配特选美酒)

除夕夜六道菜晚餐

价格: 每位澳门币 888 元*
每位澳门币 1,088 元* (搭配特选美酒)

座位有限, 预约请致电+853 8118 9950。

*所有价目需另加 10%服务费。

泮竹自助餐：这间广受欢迎的自助餐餐厅将被欢乐的圣诞气氛包围，并以姜饼屋、糖果等精心布置。除了如常提供多种环球美食外，餐厅将在平安夜、圣诞节及除夕当天的自助晚餐推出节日精选佳肴，如烤火鸡及蜜汁烤火腿等，另外还有一系列圣诞曲奇及传统的圣诞布甸等。

平安夜及圣诞节 | 2015 年 12 月 24 及 25 日 | 午餐

价格： 澳门币 238 元*（成人）
澳门币 118 元*（3 至 12 岁小童）

平安夜及圣诞节 | 2015 年 12 月 24 及 25 日 | 晚餐

价格： 澳门币 398 元*（成人）
澳门币 199 元*（3 至 12 岁小童）

除夕 | 2015 年 12 月 31 日 | 午餐

价格： 澳门币 208 元*（成人）
澳门币 105 元*（3 至 12 岁小童）

除夕 | 2015 年 12 月 31 日 | 晚餐

价格： 澳门币 398 元*（成人）
澳门币 199 元*（3 至 12 岁小童）

与亲朋挚友一同享受丰富的节日盛宴。预约请致电+ 853 8118 9990。

百利酒廊：作为澳门最热闹的地方之一，百利酒廊定期举办现场乐队和顶尖 DJ 表演，并设有全澳最大的 LED 屏幕。今个节日，其驻场乐队 Phunk Shui 将从晚上 10 时至深夜，与 DJ Randy 一同进行现场表演。而在除夕的午夜时分，百利酒廊将现场直播于澳门威尼斯人户外人工湖畔上举行的倒数活动，届时酒廊内更将以缤纷的气球、五彩纸炮及派对小礼物迎接新一年的降临。

凡于平安夜和圣诞节期间于百利酒廊每点选一瓶香槟，即获赠送“草莓圣诞老人”小点一份。

*所有价目需另加 10% 服务费。

另外，百利酒廊于除夕将推出节庆套餐，凡提前订座四位，可以澳门币 2,500 元**享受 Veuve Clicquot 香槟一瓶及获赠派对礼物；而每位额外的客人最低消费为澳门币 500 元**。晚上十时后，即兴入场的客人，可以澳门币 300 元**入场，并获饮品或汽泡酒两杯。

预约请致电+853 8118 9940。

金沙城中心圣诞及新年菜单

奥旋自助餐：“奥旋自助餐”于这个欢乐假期特别推出滋味的国际自助午餐及晚餐，带领宾客展开一趟汇聚各国风味的环球美食之旅。多款菜式以供选择，包括地中海、西式、中式、日式、葡萄牙、东南亚及印度等特色菜肴，并提供丰富的新鲜海产。“奥旋自助餐”位于金沙城中心地面楼层，预约请致电+853 8113 8910。

	时段	成人	5至12岁小童
2015年12月24日			
平安夜午餐	中午12时至下午3时	澳门币258元	澳门币129元
平安夜晚餐	下午5时30分至晚上8时	澳门币458元	澳门币229元
	晚上8时30分至11时	澳门币498元	澳门币249元
2015年12月25日			
圣诞节午餐	中午12时至下午3时	澳门币350元	澳门币175元
圣诞节晚餐	下午5时30分至晚上8时	澳门币458元	澳门币229元
	晚上8时30分至11时	澳门币498元	澳门币249元
2015年12月31日			
除夕午餐	中午12时至下午3时	澳门币258元	澳门币129元
除夕晚餐	下午5时30分至晚上8时	澳门币458元	澳门币229元
	晚上8时30分至11时	澳门币498元	澳门币249元
2016年1月1日			
元旦日午餐	中午12时至下午3时	澳门币258元	澳门币129元

**所有于百利酒廊之价格需另加10%服务费及5%政付税。

元旦日晚餐	下午 5 时 30 分至晚上 8 时	澳门币 398 元	澳门币 199 元
	晚上 8 时 30 分至 11 时		
备注：以上价格需另加 10% 服务费。			

“朝”：澳门金沙城中心康莱德酒店的旗舰高级中菜餐厅“朝”，将于 12 月 24 及 25 日推出六道菜的特色菜单，每位价格为澳门币 688 元*。另外，于 2015 年 12 月 31 日及 2016 年 1 月 1 日，“朝”亦将推出八道菜的新年套餐，每位价格为澳门币 688 元*。位于金沙城中心地面楼层的“朝”营业时间为星期日至四上午 11 时至下午 3 时，以及下午 6 时至晚上 11 时（星期六及日于早上 10 时营业）。

请致电+853 8113 8920 预约订座。

于康莱德大堂酒廊享用下午茶：宾客可于 2015 年 12 月 5 日至 2016 年 1 月 4 日期间到大堂酒廊率先体验令人垂涎的圣诞下午茶套餐，各种美味小食包括烟熏鲑鱼忌廉芝士卷伴鲑鱼籽、香烤牛肉伴黑松露芥末酱、烧南瓜崧子仁芝士薄脆及迷你咖喱虾沙律挞；另外甜点亦包括栗子蒙布朗蛋糕、圣诞百果馅饼、开心果英式布甸及英式松饼配奶油等多款别致甜点。圣诞下午茶套餐提供三种不同选择，分别为：

- 澳门币 228 元* 的经典下午茶套餐，包括两杯热茶、咖啡或美味的热巧克力；
- 澳门币 258 元* 的尊贵下午茶套餐，包括自选圣诞无酒精鸡尾酒、鸡尾酒或美味的热巧克力；
- 若想过一个悠闲的下午，可选择澳门币 298 元* 的豪华下午茶套餐，包括自选热茶、咖啡或圣诞鸡尾酒，以及康莱德独家圣诞小熊一只。

大堂酒廊位于康莱德酒店大堂，下午茶供应时间为每天下午 3 时至 6 时。

预约请致电+853 8113 8970。

澳门金沙圣诞及新年菜单

*所有价目需另加 10% 服务费。

高雅扒房：“高雅扒房”目前在 TripAdvisor 获评为澳门最佳餐厅及港澳最出众扒房之一（于此新闻稿发出日），其开放式厨房可让宾客欣赏才华洋溢的厨师为客人准备餐厅最出色的菜式。今年餐厅亦荣获 TripAdvisor 颁发之“卓越奖”。完整菜单请参看附录。

平安夜及圣诞节五道菜晚餐

价格： 每位澳门币 788 元*

除夕夜四道菜晚餐

价格： 每位澳门币 788 元*

预约请致电+853 8983 8222。

888 自助餐：这间自助餐厅融合中国及东南亚国家的美食，为宾客提供澳葡、日本、泰国及中国等多国美食。为平安夜及圣诞节特设的节庆美食包括加拿大牛肋骨、烤火鸡，以及一系列精致圣诞甜品如圣诞免治批、德式圣诞蛋糕和传统的德国水果面包。

圣诞节 | 12 月 19 日至 2016 年 1 月 3 日 | 午餐

价格： 澳门币 188 元* (成人)
澳门币 98 元* (3 至 12 岁小童)

圣诞节 | 12 月 24 至 27 日 | 晚餐

价格： 澳门币 338 元* (成人)
澳门币 168 元* (3 至 12 岁小童)

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

价格： 澳门币 338 元* (成人)
澳门币 168 元* (3 至 12 岁小童)

元旦日 | 2016 年 1 月 1 日 | 午餐

价格： 澳门币 188 元* (成人)
澳门币 98 元* (3 至 12 岁小童)

预约可致电+853 8983 8222。

*所有价目需另加 10% 服务费。



图片说明： 今冬，澳门威尼斯人、金沙城中心及澳门金沙将为宾客提供一系列节庆餐饮优惠，务求令大家在节日期间食指大动满载而归。

关于澳门威尼斯人®

于 2007 年开幕的澳门威尼斯人®是澳门首间大型综合度假村，以意大利威尼斯水乡风貌为建筑蓝本。澳门威尼斯人设有 3,000 间豪华套房、11 万 1,000 平方米的会议展览设施和拥有 15,000 个座位的金光综艺馆，适合举办各类世界性体育赛事及文娱活动。澳门威尼斯人亦设有 1,800 个座位的豪华威尼斯人剧场，以举办最顶尖的国际及中式娱乐节目，还有超过 30 家著名餐厅食府、泰福马泷日间医院及水疗、乐趣无穷的室内游乐场历险 Q 立方，以及威尼斯人购物中心内的 350 多间商铺。室外另设有多个泳池、池畔休闲小屋和一个小型高尔夫球场。

如欲索取更多相关信息，请浏览网页 <http://cn.venetianmacao.com/>。

关于金沙城中心

于 2012 年 4 月开幕，位处澳门金光大道心脏地带的金沙城中心，是精彩汇聚、丰盛奇遇的起点。金沙城中心引进了三间著名国际酒店品牌，分别为康莱德酒店、喜来登酒店及假日酒店，为追求品味和全新体验的旅客提供豪华及价格适中的住宿选择。金沙城中心设有近 6,000 间客房和套房，以及总面积达 11.1 万平方米的零售、娱乐消闲、餐饮设施及会议场地。连同威尼斯人购物中心和四季名店，再加上金沙广场超过 150 间零售商铺，宾客可在全澳最大型的一站式购物城内尽情享受设有超过 650 间豪华免税商铺的购物乐

趣。此外，金沙城中心还附设两间水疗中心、三间健身俱乐部、以及两间共 2 万 8,000 平方米设计独特的博彩娱乐区，让其于路氹提供了一个豪华、便捷的新台阶。

如欲索取更多相关信息，请浏览网页 <http://cn.sandscotaicentral.com/>。

关于澳门金沙

于 2004 年开幕的澳门金沙是世界级的酒店及综合娱乐度假胜地，拥有 289 间豪华套房。在闪耀夺目的金色外墙内，澳门金沙提供包罗万有的选择，由特色餐厅、室外恒温泳池、豪华水疗及美容中心、会议及宴会设施、各式博彩娱乐，以及精彩绝伦的现场表演节目。澳门金沙还设有专门接待国际特邀贵宾的御匾会，提供 51 间特大华丽套房，设计时尚型格，为追求生活品味的宾客提供最贴身周到的服务。

澳门金沙是澳门首个由跨国集团拥有及经营的综合娱乐休闲酒店，迅速奠定了澳门未来发展的里程碑。

如欲索取更多相关信息，请浏览网页 www.sandsmacao.com/index-cn.html。

附录

碧涛意国渔乡

圣诞平安夜晚餐

(2015年12月24日供应)

开胃菜

金枪鱼塔配意大利鱼籽酱、腌茴香、水萝卜和莳萝草酸奶油汁
Alois Lageder, Pinot Grigio, Sudtiroal Alto Adige, Italy

汤

农夫蔬菜清汤配龙虾饺

意大利烩饭

盐渍鳕鱼和菠菜烩饭配太平洋珍宝带子
Fontanafredda Gavi Di Gavi, Cortese, Piedmont, Italy

主食

煎香草安康鱼和虾肉青口酱配藏红花汁
Yering Station Yarra Valley, Pinot Noir, Victoria, Australia

甜品

姜味意式奶冻配红酒煨鲜无花果

咖啡和茶

餐后小点

每位澳门币788元

每位澳门币988元配搭特选美酒

所有价目需另加 10%服务费

#另有素食菜单可供选择

碧涛意国渔乡

圣诞节晚餐

(2015年12月25日供应)

开胃菜

鲑鱼、金枪鱼生鱼片
配茴香菜沙律和茼蒿草汁

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

汤

南瓜汤配玉桂香草奶油

意大利烩饭

龙虾烩意大利饭配香煎带子

Alois Lageder, Chardonnay, Sudtirol Alto Adige, Italy

主食

香煎鹿肉配甘蓝椰菜、
鸡油菌和杜松子浆果汁

Falesco Vitiano Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese Umbria, Italy

甜品

桑梅批配茶香巧克力奶油
和红粉佳人香槟冰霜

咖啡和茶

餐后小点

每位澳门币788元

每位澳门币988元配搭特选美酒

所有价目需另加 10%服务费

#另有素食菜单可供选择

碧涛意国渔乡

除夕晚餐

(2015年12月31日供应)

餐前小食

贝隆蚝配鱼籽酱

开胃菜

鸭肝酱批配意大利甜酒冻

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

汤

牛尾清汤与雪利酒
和香脆帕尔玛干酪

意大利面

藏红花意大利面
配澳洲珍宝带子和蟹肉

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

主食

碳扒和牛柳配冬季时蔬、
玉米糊和黑松露

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

甜品

焦糖巧克力蛋糕、
姜汁菠萝果泥配香槟雪葩

咖啡和茶

餐后小点

每位澳门币888元

每位澳门币1,088元配搭特选美酒

所有价目需另加10%服务费

#另有素食菜单可供选择

高雅扒房

聖誕套餐

(2015 年 12 月 24 及 25 日供应)

头盘

牛油生菜配意大利奶酪和香梨酱汁
奶油蘑菇酥皮盒
焗蚝配奶油菠菜汁

汤类

土豆汤配黑菌
甜玉米汤伴蒜香蛤蜊
龙虾浓汤伴鱼子土司

第二道菜

香烤波士顿龙虾半只、烧洋蓍及甜薯
黑银鳕鱼柳配贻贝汁和鱼子
烤脆皮鲑鱼鞣鞣汁和拌色拉

主菜

烤圣诞火鸡伴传统馅料和小红莓果酱
罗西尼牛肉配马德儿汁、抱子甘蓝及传统奶油土司
烤猪肉卷伴烤芹菜根酱和小萝卜

甜品

圣诞布丁配香草汁
英式层迭红梅奶冻
南瓜果批配蛋奶雪糕

咖啡或茶

圣诞小甜点及圣诞馅饼

每道菜可于三款选择中拣选一款

每位澳门币 788 元

所有价目需另加 10%服务费

高雅扒房

除夕夜套餐

(2015年12月31日供应)

头盘

焗蚝配奶油菠菜汁
烟鲑鱼拼盘伴海草酱、鱼子酱、蛋米和黑麦土司
美国牛肉鞑鞑伴有机农场水波蛋

汤类

蘑菇汤配黑菌及炸青葱
咖喱菜花及梨汤伴龙虾肉
奶油南瓜汤配蟹肉

主菜

波士顿龙虾汤配香草奶油、烟肉、甘蓝和焗奶油土豆
烧惠灵顿鹿肉伴豌豆肉汁
烧羊架配古斯米、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
雪莉层迭红莓奶冻
暖心流沙巧克力蛋糕配香草雪糕

咖啡或茶
除夕小甜点

每位澳门币 788 元

所有价目需另加 10%服务费