
澳門金沙高雅扒房呈獻黑洞山酒莊葡萄酒品味晚宴 屢獲殊榮之餐廳與具代表性酒莊於 12 月 2 日攜手推出品酒盛宴

(澳門, 2015 年 11 月 19 日) – 澳門金沙®的高雅扒房與知名的黑洞山葡萄酒莊 (Chateau Mont-Redon) 攜手合作, 即將為澳門帶來產自代表性葡萄酒釀造地教皇新堡 (Châteauneuf-du-Pape) 的頂級葡萄酒搭配特設佳餚的品味晚宴。是次品酒晚宴將於 12 月 2 日 (星期三) 舉行, 並於晚上七時開始迎賓, 八時正式開始。

是次盛宴將為葡萄酒愛好者提供絕無僅有的機會, 品嚐澳門難得一見的精品葡萄酒。其中兩款葡萄酒將在晚宴上獨家提供, 分別是可與味道濃郁的法國芝士一同享用的黑洞山葡萄酒莊 Châteauneuf-du-Pape 1990 和 Vieux Marc de Provence。而黑洞山葡萄酒莊 Châteauneuf-du-Pape 1991 則會盛載於名為 Magnums 的高雅器皿內, 並搭配香烤肉眼扒和紅椒釀香芋泥伴雞油菌和肉汁一同享用, 讓這次品酒體驗更顯獨特。葡萄酒愛好者萬勿錯過這場精心安排的品味晚宴。

黑洞山酒莊葡萄酒品味晚宴價格為每位澳門幣/港幣 988 元 (需另加 10%服務費), 共設六道佳餚, 並各搭配精選頂級葡萄酒, 定必引來區內各界的關注。

黑洞山酒莊始於 1344 年, 現由 Abeille 及 Fabre 家族掌管, 傳承了該酒莊的傳統並自始至終維持在該酒莊及地區的享譽, 高標準及卓越品質。

高雅扒房是澳門首間傳統美式扒房, 並獲 2015 年度《Hong Kong Tatler》雜誌選為最佳餐廳之一, 同時榮獲 2015 年《Wine Spectator》雜誌「卓越大獎」及 2014 胡潤總統獎「最佳西餐廳」的得主。餐廳亦於 2015 年榮獲 TripAdvisor 頒發之「卓越獎」, 以及最近更於 TripAdvisor 獲評選為澳門排名第一的餐廳。高雅扒房的開放式廚房設計可讓賓客欣賞到才華洋溢的廚師為他們精心炮製的招牌菜式。

有關**黑洞山酒莊葡萄酒品味晚宴**在**高雅扒房**舉行的詳情或訂座，可致電+853 6612 2842 或電郵至 Shahiefisally.jaffar@sands.com.mo 與 Shahie Jaffar 聯繫。



圖片說明：澳門金沙與黑洞山葡萄酒莊（Chateau Mont-Redon）攜手合作，將於 12 月 2 日（星期三）在**高雅扒房**呈獻絕無僅有的葡萄酒品味晚宴。

###

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
黑洞山酒莊葡萄酒品味晚宴
2015 年 12 月 2 日 (星期三)

歡迎酒會

三文魚酥皮餡餅伴蘆筍和黑毛豬火腿千層油酥卷

晚宴

* * * * *

油甘魚配橄欖油，檸檬，鮮奶油和紫蘇葉
Château Mont-Redon Lirac Blanc 2013

* * * * *

香煎帶子伴甘笋，青瓜及咖喱醬
Château Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape Blanc 2014

* * * * *

烟牛肉絲伴薯蓉，蛋黃和香菇汁
Château Mont-Redon Lirac Rouge 2012

* * * * *

香烤肉眼扒和紅椒釀香芋泥伴雞油菌和肉汁
Château Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape 2011, poured from MAGNUM

* * * * *

香烤鹿肉伴糖漬甜菜，黑菌和松露汁
Château Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape 2010

* * * * *

法國奶酪拼盤伴蜂巢，柚子啫喱和提子麵包
Château Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape 1990

* * * * *

小甜點
Vieux Marc de Châteauneuf-du-Pape

每位澳門幣/港幣 988 元（需另加 10%服務費）