
澳门金沙高雅扒房呈献黑洞山酒庄葡萄酒品味晚宴 屡获殊荣之餐厅与具代表性酒庄于 12 月 2 日携手推出品酒盛宴

(澳门, 2015 年 11 月 19 日) – 澳门金沙®的高雅扒房与知名的黑洞山酒庄 (Chateau Mont-Redon) 携手合作, 即将为澳门带来产自代表性葡萄酒酿造地教皇新堡 (Châteauneuf-du-Pape) 的顶级葡萄酒搭配特设佳肴的品味晚宴。这次品酒晚宴将于 12 月 2 日 (星期三) 举行, 并于晚上七时开始迎宾, 八时正式开始。

这次盛宴将为葡萄酒爱好者提供绝无仅有的机会, 品尝澳门难得一见的精品葡萄酒。其中两款葡萄酒将在晚宴上独家提供, 分别是可与味道浓郁的法国芝士一同享用的黑洞山酒庄 Châteauneuf-du-Pape 1990 和 Vieux Marc de Provence。而黑洞山酒庄 Châteauneuf-du-Pape 1991 则会盛载于名为 Magnums 的高雅器皿内, 并搭配香烤肉眼扒和红椒酿香芋泥伴鸡油菌和肉汁一同享用, 让这次品酒体验更显独特。葡萄酒爱好者万勿错过这场精心安排的品味晚宴。

黑洞山酒庄葡萄酒品味晚宴价格为每位澳门币/港币 988 元 (需另加 10%服务费), 共设六道佳肴, 并各搭配精选顶级葡萄酒, 定必引来区内各界的关注。

黑洞山酒庄始于 1344 年, 现由 Abeille 及 Fabre 家族掌管, 传承了该酒庄的传统并自始至终维持在该酒庄及地区的享誉, 高标准及卓越质量。

高雅扒房是澳门首间传统美式扒房, 并获 2015 年度《Hong Kong Tatler》杂志选为最佳餐厅之一, 同时荣获 2015 年《Wine Spectator》杂志“卓越大奖”及 2014 胡润总统奖“最佳西餐厅”的得主。餐厅亦于 2015 年荣获 TripAdvisor 颁发之“卓越奖”, 以及最近更于 TripAdvisor 获评选为澳门排名第一的餐厅。高雅扒房的开放式厨房设计可让宾客欣赏到才华洋溢的厨师为他们精心炮制的招牌菜式。

有关**黑洞山酒庄葡萄酒品味晚宴**在**高雅扒房**举行的详情或订座，可致电+853 6612 2842 或发邮件至 Shahiefisally.jaffar@sands.com.mo 与 Shahie Jaffar 联系。



图片说明：澳门金沙与**黑洞山酒庄（Chateau Mont-Redon）**携手合作，将于 12 月 2 日（星期三）在**高雅扒房**呈献绝无仅有的葡萄酒品味晚宴。

###

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，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
黑洞山酒庄葡萄酒品味晚宴
2015年12月2日(星期三)

欢迎酒会

鲑鱼酥皮餡饼伴芦笋和黑毛猪火腿千层油酥卷

晚宴

* * * * *

油甘鱼配橄榄油，柠檬，鲜奶油和紫苏叶

Château Mont-Redon Lirac Blanc 2013

* * * * *

香煎带子伴甘笋，青瓜及咖喱酱

Château Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape Blanc 2014

* * * * *

烟牛肉丝伴薯蓉，蛋黄和香菇汁

Château Mont-Redon Lirac Rouge 2012

* * * * *

香烤肉眼扒和红椒酿香芋泥伴鸡油菌和肉汁

Château Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape 2011, poured from MAGNUM

* * * * *

香烤鹿肉伴糖渍甜菜，黑菌和松露汁

Château Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape 2010

* * * * *

法国奶酪拼盘伴蜂巢，柚子啫喱和提子面包

Château Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape 1990

* * * * *

小甜点

Vieux Marc de Châteauneuf-du-Pape

每位澳门币/港币 988 元（需另加 10%服务费）