
澳門金沙的高雅扒房推出誘人新菜式 新增佳餚包括各款肉類料理、海鮮、甜品以及芝士拼盤

（澳門，2015 年 11 月 20 日）－ 澳門金沙®屢獲殊榮的**高雅扒房**最近推出了一系列令人垂涎的新菜式，當中包括豪華豐盛的美味海鮮及肉類，以及讓人難以忘懷的甜品等，確保來澳搜尋美食的食客能享有最佳選擇。

高雅扒房主廚 Luis Silva 表示：「高雅扒房一直以來被認定為港澳地區最好的扒房之一。對我們而言，為賓客提供優質的服務及最高品質的食材同等重要。我們擁有許多忠實的顧客，所以希望不斷更新菜單，讓他們再次光顧，同時亦讓首次光臨的顧客可享受到在其他地方無法品嚐的美食。」

高雅扒房推出的新菜式，迎合顧客對這間屢獲殊榮的扒房在菜式選擇及質素上的要求。

高雅扒房菜單新增菜式包括：

- **波士頓龍蝦 咯嗲**：鮮美的龍蝦尾肉配上濃郁的自製千島醬、拌羅馬生菜、苦白菜心及黑橄欖。
- **美國腹肉牛扒青油醋汁**：腹肉牛扒亦稱為屠夫牛扒，以肉味濃郁見稱。牛扒搭配自家制的青油醋汁，以橄欖油、白醋、蒜頭、歐芹及奧勒岡香草調配而成，具南美特色風味。
- **阿拉斯加蟹腳**：阿拉斯加蟹腳以冰鎮或香烤的方式烹調，伴以海帶蛋黃醬、紅酒醋及新鮮檸檬。
- **香烤雜錦海鮮**：海鮮拼盤包括焗波士頓龍蝦一隻、焗蜆子兩隻、焗蘇格蘭生蠔三隻、焗大蝦一隻以及焗中蝦四隻，伴以檸檬牛油汁及岩鹽，適合兩位享用。

- **高雅香蕉船：**高雅扒房招牌甜品，以朱古力、雲呢拿及士多啤梨雪糕製成，灑上碎杏仁、朱古力醬及鮮奶油、伴以手指餅及甜酒櫻桃。
- **英式層疊紅莓奶凍：**在浸泡過櫻桃白蘭地的海綿蛋糕上鋪上以啫喱包裹著的水果及吉士，再於最頂層放上紅桑子、士多啤梨以及藍莓。
- **高雅奶酪拼盤：**
 - **伊泊斯奶酪〔Époisses〕**是一種味道濃烈而未經高熱殺菌法處理的牛奶製成的奶酪。來自伊泊斯村莊，這個村莊位於法國的科多爾，在第戎及奧賽爾中間。
 - **米莫雷特奶酪〔Mimolette〕**是一種以牛奶製成的奶酪，歷來產於法國里爾市附近。
 - **龐特伊維克奶酪〔Pont-l'Évêque〕**以未經壓縮處理的生牛奶製成，產自諾曼第省卡爾瓦多斯的龐特伊維克附近區域位於多維爾和利西厄之間。
 - 拼盤包括以上幾款特選奶酪，搭配自製提子面包、蜂巢蜜及柚子啫喱。

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 2014 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才華洋溢的廚師為客人準備餐廳的招牌菜式。

預約請致電+853 8983 8222。



波士頓龍蝦 咯嗲



美國腹肉牛扒青油醋汁



阿拉斯加蟹腳



高雅香蕉船

圖片說明：屢獲殊榮的澳門金沙高雅扒房已推出多款新菜式。

###

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。