

## 澳门金沙的高雅扒房推出诱人新菜式

新增佳肴包括各款肉类料理、海鲜、甜品以及芝士拼盘

(澳门, 2015年11月20日) – 澳门金沙®屡获殊荣的**高雅扒房**最近推出了一系列令人垂涎的新菜式, 当中包括豪华丰盛的美味海鲜及肉类, 以及让人难以忘怀的甜品等, 确保来澳搜寻美食的食客能享有最佳选择。

高雅扒房主厨 Luis Silva 表示: “高雅扒房一直以来被认定为港澳地区最好的扒房之一。对我们而言, 为宾客提供优质的服务及最高质量的食材同等重要。我们拥有许多忠实的顾客, 所以希望不断更新菜单, 让他们再次光顾, 同时亦让首次光临的顾客可享受到在其他地方无法品尝的美食。”

**高雅扒房**推出的新菜式, 迎合顾客对这间屡获殊荣的扒房在菜式选择及质量上的要求。

高雅扒房菜单新增菜式包括:

- **波士顿龙虾 咯嗲:** 鲜美的龙虾尾肉配上浓郁的自制千岛酱、拌罗马生菜、苦白菜心及黑橄榄。
- **美国腹肉牛扒青油醋汁:** 腹肉牛扒亦称为屠夫牛扒, 以肉味浓郁见称。牛扒搭配自家制的青油醋汁, 以橄榄油、白醋、蒜头、欧芹及奥勒冈香草调配而成, 具南美特色风味。
- **阿拉斯加蟹脚:** 阿拉斯加蟹脚以冰镇或香烤的方式烹调, 伴以海带蛋黄酱、红酒醋及新鲜柠檬。
- **香烤杂锦海鲜:** 海鲜拼盘包括焗波士顿龙虾一只、焗蛭子两只、焗苏格兰生蚝三只、焗大虾一只以及焗中虾四只, 伴以柠檬牛油汁及岩盐, 适合两位享用。

- **高雅香蕉船：**高雅扒房招牌甜品，以朱古力、云呢拿及草莓雪糕制成，洒上碎杏仁、朱古力酱及鲜奶油、伴以手指饼及甜酒樱桃。
- **英式层迭红莓奶冻：**在浸泡过樱桃白兰地的海绵蛋糕上铺上以啫喱包裹着的水果及卡仕达酱，再于最顶层放上红桑子、草莓以及蓝莓。
- **高雅奶酪拼盘：**
  - **伊泊斯奶酪（Époisses）**是一种味道浓烈而未经高热杀菌法处理的牛奶制成的奶酪。来自伊泊斯村庄，这个村庄位于法国的科多尔，在第戎及奥赛尔中间。
  - **米莫雷特奶酪（Mimolette）**是一种以牛奶制成的奶酪，历来产于法国里尔市附近。
  - **庞特伊维克奶酪（Pont-l'Évêque）**以未经压缩处理的生牛奶制成，产自诺曼底省卡尔瓦多斯的庞特伊维克附近区域位于多维尔和利西厄之间。
  - 拼盘包括以上几款特选奶酪，搭配自制提子面包、蜂巢蜜及柚子啫喱。

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 2014 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才华洋溢的厨师为客人准备餐厅的招牌菜式。

预约请致电+853 8983 8222。



波士顿龙虾 咯嗲



美国腹肉牛扒青油醋汁



阿拉斯加蟹脚



高雅香蕉船

图片说明：屡获殊荣的澳门金沙高雅扒房已推出多款新菜式。

###

#### 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](http://www.sandsmacao.com/index-cn.html)。