



新聞稿

金沙中國於攜程美食林 2027 年度全球高端餐廳榜單中 坐擁全澳最多上榜餐廳

旗下六家特色餐廳以卓越美食體驗獲表彰

(澳門, 2026 年 9 月 19 日) – 金沙中國有限公司旗下六家特色餐廳在攜程美食林 2027 年度高級餐廳榜單中摘得榮譽評級, 進一步鞏固其頂級美食目的地的地位, 成為全澳在同一屋簷下擁有最多上榜餐廳的綜合度假區營運商。

榜單由攜程與知名烹飪大師及美食文化愛好者共同評選, 從餐廳品質、奢華體驗、餐廳熱度、用戶喜愛度、城市熱度等維度綜合評審。表現出眾的餐廳分為“黑鑽、鑽石、鉑金”三大等級。

金沙中國有限公司餐飲部高級副總裁高逸棠表示: “我們很榮幸能再度獲得攜程美食林的認可, 也很高興被其專業評審評選為澳門表現最佳的綜合度假區營運商。這一卓越成績歸功於團隊的專注用心、專業實力及不懈追求卓越的服務精神。我們將繼續為賓客打造難忘的餐飲體驗, 提升澳門作為美食之都的聲譽。”

金沙中國旗下餐廳獲得以下榮譽評級:

- 黑鑽
澳門倫敦人® — 淮揚曉宴
- 鑽石
澳門巴黎人® — 巴黎軒
- 鉑金
澳門倫敦人 — 戈登拉姆齊英式酒吧
澳門威尼斯人® — 醉江南
澳門四季酒店 — 紫逸軒
澳門瑞吉酒店 — 雅舍

澳門倫敦人 — 淮揚曉宴

淮揚曉宴由淮揚菜非物質文化遺產傳承人——周曉燕大師主理，在蘇州園林式的靜謐空間呈現傳統本味。賓客可細心品味正宗淮揚美食，以精緻擺盤完美呈現。必點菜式包括蟹肉蛋白文思豆腐羹、20 年花雕蒸鮪魚和蝦籽扒北海道刺參等。

澳門巴黎人 — 巴黎軒

巴黎軒位於澳門巴黎人巴黎鐵塔六樓，可俯瞰路氹金光大道璀璨景緻。中菜行政總廚雷柏現秉承傳統粵菜烹調技巧，加上其別具巧思如詩畫般的擺盤美學，有如上演一場美輪美奐的視覺盛宴。餐廳特色美饌包括脆米濃蝦湯波士頓龍蝦泡飯、潮式凍食澳洲大龍蝦、煙熏香茅 BB 鴿等。

澳門倫敦人 — 戈登拉姆齊英式酒吧

戈登拉姆齊英式酒吧是全球知名米芝蓮兼英國殿堂級名廚 Gordon Ramsay 在澳門的首間餐廳。在典雅的戈登拉姆齊英式酒吧，賓客可品嚐到 Gordon Ramsay 主廚舉世聞名的多款招牌菜式，包括威靈頓牛排、炸魚薯條及太妃糖布丁，以及多款來自全球知名優質牧場的炭烤牛排。

澳門威尼斯人 — 醉江南

醉江南由星級名廚梁子庚主理，以其獨特的個人風格呈現江南私房功夫名菜，糅合上海、江蘇和浙江地區的特色。梁子庚主廚精心設計多道特色招牌菜，以匠心料理時令食材，演繹傳統江南菜。招牌菜式包括無菌花雕醉膏蟹、金元寶富貴雞、八寶葫蘆鴨、大白兔奶糖十三么等。

澳門四季酒店 — 紫逸軒

紫逸軒高級粵菜食府融匯經典傳承與匠心演繹，呈獻純正而細膩的粵饌體驗。澳門四季酒店中餐廳行政總廚何鑫濤以「天時地材，化境入饌」為哲學核心，遵循四時節令與自然風土，嚴選時令珍饈與優質海產，以匠心技藝詮釋食材本真之美。紫逸軒的客人可品嚐到別樹一格的菜餚，包括金箔魚子醬臘味糯米乳豬卷、俄羅斯松葉蟹及潤燒石岐玻璃乳鴿等。

澳門瑞吉酒店 — 雅舍

雅舍由行政助理總廚 Michele Dell'Aquila 主理，將地中海餐饗體驗提升至全新境界。每道菜均融合傳統精髓與現代風尚，以優雅的環境和至臻完美的服務作搭配。特色佳饈包括希臘風味烤章魚、地中海風味鹽烤鱸魚及海鮮燴飯等。

金沙中國旗下度假區設有超過 150 間不同種類的餐廳，從中式美饌及澳門地道佳饌，到環球美饌，包羅萬有，定能滿足賓客的味蕾。更多相關資訊，請流覽

<https://www.sandsresortsmacao.com.cn/sands-lifestyle/gastronomy.html>。



圖片說明：金沙中國有限公司旗下六家特色餐廳在攜程美食林 2027 年度高級餐廳榜單中摘得榮譽評級，進一步鞏固其頂級美食目的地的地位。