

[即時發布]

## 澳門葡京酒店「葡國餐廳」9月11日載譽回歸

[澳門 2025 年 9 月 11 日, 即時發布] — 「葡國餐廳」於 9 月 11 日煥新啟航, 從用餐空間氛圍到主廚匠心新作, 都注入巧思與熱忱, 呈獻兼具傳統與創意的精緻葡式饗宴。

「葡國餐廳」憑藉主廚團隊卓越的烹飪技藝, 自開業以來深獲饕客青睞; 更連續兩年榮獲大眾點評「黑珍珠一鑽餐廳」(2024-2025), 成為榜單上唯一的葡國菜代表。招牌菜式「葡式燒乳豬」特別選用兩個月齡的乳豬做成的無骨乳豬卷, 講究精細烤製而成; 除經典葡式菜餚「酥炸馬介休球」外, 另一道主打菜式「焗釀蟹蓋」以濃厚焗釀蟹肉佐以清新柚子沙律, 冷熱之間帶來豐富的層次平衡。

餐廳酒單匯聚逾 17,000 款來自全球優質產區的窖藏佳釀, 並由專業團隊精心挑選, 與菜式相得益彰; 優質的酒單近年來囊括《Wine Spectator》、《World of Fine Wine》及《China's Wine List of The Year》等多個國際酒單獎項, 為賓客締造難忘的餐酒品鑒之旅。

定期煥新的午市套餐及主廚推薦品嘗菜單呈現多道精緻美饌, 巧妙演繹葡式經典菜式與新式滋味結合, 套餐價格每位澳門元 400\*起。查詢及預訂, 請致電 +853 8803 3151, 或瀏覽澳門葡京酒店官方網站了解更多詳情。

\*所有價錢以澳門元計算及另加 10%服務費。

\*\*\*

## 關於葡京酒店

葡京酒店建於 1970 年，在澳門旅遊業擁有源遠流長的歷史，其亮麗獨特的酒店外觀更成為澳門市中心主要的地標之一。踏進酒店，別具一格的中葡建築風格配以耀眼的水晶吊燈以及金碧輝煌的馬賽克裝飾，讓您置身於一座藝術與住宿結合的五星級酒店。

葡京酒店除了提供豪華的住宿享受，同時致力為顧客帶來最優質的美食體驗，旗下的酒窖更珍藏超過 17,000 多款來自世界各地的名酒佳釀。

了解更多有關澳門葡京酒店的資料，可瀏覽: <https://hotelisboa.com/>

## 傳媒查詢：

### 鄭曉薇

市場推廣及傳訊經理

葡京酒店

電話: +853 8803 3612 / 電郵: [amycheang@hotelisboa.com](mailto:amycheang@hotelisboa.com)

### 陳朗欣

銷售及市場推廣部總監

葡京酒店

電話: +853 8803 3666 / 電郵: [ronaldchan@hotelisboa.com](mailto:ronaldchan@hotelisboa.com)

\*\*\*

### 圖片說明



葡式燒乳豬伴薯蓉及雜菜  
選用兩個月齡乳豬精細烤製而成的無骨乳豬卷



酥炸馬介休球  
經典葡式菜餚



澳門葡京酒店  
HOTEL LISBOA  
MACAU

[FOR IMMEDIATE RELEASE]



焗釀蟹蓋

濃厚焗釀蟹肉佐以清新柚子沙律，冷熱之間帶來豐富的層次平衡



餐廳室內環境相

主調溫馨典雅的用餐空間與氛圍