



兩大米芝蓮星級餐廳「雅吉」和「蔻」聯袂 於美獅美高梅邂逅限定兩天的六手饗宴

【澳門·2026年3月30日】美高梅備受讚譽的「名廚駕到」客席主廚盛宴系列將於4月3日及4日載譽歸來，米芝蓮星級餐廳「雅吉」主理人及美獅美高梅行政副總廚潘思蒼與來自成都米芝蓮星級餐廳「蔻」的一對懷有遠景的名廚伉儷主廚兼創始人楊錦及尤美伊將攜手獻上限定兩天的六手聯乘美食饗宴。三位屢獲殊榮的名廚抱著對法式烹飪藝術共同的熱忱，將以精湛的法式技藝，糅合亞洲與川渝風味，為賓客呈獻無與倫比的多感官饗宴體驗。通過此次聯袂，美高梅進一步助力推動澳門作為「創意城市美食之都」的獨特地位。

「蔻」餐廳的英文名「Co-」寓意「合作」，與餐廳中文名同音，名字靈感也源自四川一種氣息馥郁的香料「蔻」。餐廳聯合創始人兼主廚老楊與尤美伊善於以法餐技藝重塑沿海風味的記憶，並以自建生態農場種植的時令食材入饌。在兩人的領導下，「蔻」餐廳榮獲米芝蓮一星及《黑珍珠餐廳指南》一鑽殊榮，並於2026年首次躋身「亞洲50最佳餐廳」延伸榜單。

「雅吉」餐廳潘師傅憑藉創新「亞洲料理酒館」概念，巧妙地糅合法式技藝與亞洲風味，屢獲讚譽。從陸地到海洋，潘師傅嚴選優質時令食材，以其新加坡多元文化成長背景為靈感，透過精湛廚藝和藝術美學昇華亞洲風味。在潘師傅的帶領下，「雅吉」餐廳榮獲米芝蓮一星及《黑珍珠餐廳指南》一鑽殊榮。

是次六手聯乘饗宴精選來自世界各地的頂級時令海鮮，包括北海道海膽、太平洋金槍魚、藍龍蝦，以及來自本灣的龍利。三位名廚以當代精緻餐飲手法細膩演繹食材本味，並巧妙融入潘思蒼標誌性的亞洲風味點綴以及「蔻」餐廳大膽卻又細膩的川式靈感。在嚴謹的法式技藝基礎上，譜寫出一場法式烹飪藝術與亞洲風味交融，而又別具一格的味覺對話。

三位名廚將於4月3日及4日攜手呈獻僅限兩天的難忘的多感觀八道菜用餐體驗，每位價格為澳門元1,888*。賓客亦可選擇另加澳門元700*搭配侍酒師精選佐餐酒，提升用餐體驗。座位有限，敬請提前訂座。查詢及預約請致電(853) 8806 2308 或瀏覽 www.mgm.mo。

*所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費。



###

關於美高梅

美高梅中國控股有限公司（股份代號：2282）簡稱美高梅，為大中華地區領先的娛樂場博彩度假酒店發展商、擁有者和運營商之一，是美高梅金殿超濠股份有限公司的控股公司，為六家持有澳門經營博彩業務特許權的企業之一。美高梅金殿超濠現時擁有及經營兩家酒店：澳門美高梅位於澳門半島、是屢獲殊榮的豪華綜合度假酒店；而位於澳門路氹城的美獅美高梅為一現代豪華綜合度假酒店。

澳門美高梅是《福布斯旅遊指南》五星評級之綜合度假酒店，是一充滿創意和風格的藝術傑作。除了約600間豪華客房及套房，賓客還能在這裏發現眾多與別不同的奢華享受，包括以巨型玻璃天幕覆蓋、充滿歐陸設計特色的天幕廣場，氣勢磅礴。澳門美高梅擁有世界一流的設施，包括面積近2,000平方米按照國家一級文物展陳標準建造的博物館——「保利美高梅博物館」、水療中心、七間各具特色且集合各國佳餚的餐廳及酒吧等，而功能齊全的會議及場地設施，也讓澳門美高梅成為舉辦各類宴會的理想地點。酒店位於澳門半島最矚目的地段上，位置優越，與名店林立的壹號廣場相連。

美獅美高梅設計猶如路氹城的「珠寶盒」，設有約1,400間客房及套房、偌大的會議空間、奢華的水療設施、零售商店、餐飲配套、美高梅首間國際酒店別墅「雍華府」，及上演美高梅與中國大導演張藝謀攜手打造《澳門2049》駐場秀的美高梅劇院。美獅美高梅的視博廣場天幕在2019年1月19日被評為最大的懸跨網架式結構玻璃屋頂（自支撐），是中國澳門首個建築及結構範疇的健力士世界紀錄™榮譽。美獅美高梅旨在推動多元化發展，為澳門帶來更多元及創新的娛樂體驗，讓澳門繼續發展成為世界旅遊休閒中心。美獅美高梅是澳門唯一囊括三星級綠色建築設計標識和運行標識的巨型綜合建築及酒店，更是大灣區首家及大中華區第一家取得該認證的酒店。

美高梅中國控股有限公司主要由美高梅國際酒店集團（MGM Resorts International）擁有（紐約證券交易所代號：MGM）。美高梅國際酒店集團是世界領先的全球酒店及餐飲款待公司，其轄下的度假酒店項目包括百樂宮大酒店（Bellagio）、亞利亞（ARIA）、美高梅大



酒店 (MGM Grand)、曼德拉灣大酒店 (Mandalay Bay) 及 Park MGM。有關美高梅國際酒店集團的詳情，請瀏覽 www.mgmresorts.com。

傳媒如有查詢，請聯絡：

龔善欣 (Juliana Kung)

公共關係總監

美高梅

電話：(853) 8806 3424

電郵：julianakung@mgm.mo

田嘉翎 (Ivy Tin)

高級公共關係經理

美高梅

電話:(853) 8806 3415

電郵：ivytin@mgm.mo