



美高梅旗下三間餐廳齊獲 「黑珍珠餐廳指南2026」鑽級殊榮

【澳門，2026年3月23日】美高梅旗下三大原創餐飲品牌於「黑珍珠餐廳指南2026」中再獲肯定，主打亞洲當代料理的「雅吉」更首次登榜，榮膺「黑珍珠一鑽餐廳」；「金殿堂」與「蜀道」則分別憑藉對嶺南手工菜與傳統四川菜的匠心詮釋，分別連續第四年及第三年蟬聯「黑珍珠一鑽餐廳」殊榮。此次獲獎不僅彰顯美高梅在高端餐飲版圖的專業實力，更進一步夯實澳門作為「創意城市美食之都」的卓越地位。

美高梅中國控股有限公司首席執行官及執行董事馮小峰表示：「美高梅今年於《黑珍珠餐廳指南》中所取得的佳績，有賴金獅團隊長期以來在餐飲品質與創新方面的持續投入。『雅吉』首度獲得一鑽，反映我們在亞洲現代料理領域的前瞻布局，並透過清晰的餐飲品牌定位，以及構建鼓勵突破的創作空間，支持團隊不斷探索多元可能。與此同時，兩間餐廳多年持續上榜，亦體現美高梅在高端餐飲營運體系上的成熟度與穩定性。未來，我們將持續優化餐飲體驗，讓更多賓客透過美高梅感受澳門的魅力。」

「黑珍珠餐廳指南」自2018年推出以來一直致力表彰中外優秀的餐飲單位，並以專業與權威性成為中國餐飲界極具影響力的年度評鑑榜單。今年的黑珍珠榜單覆蓋國內外近40個城市、超過400家餐廳，足見其國際認受性與廣泛影響力。

「雅吉」餐廳由美獅美高梅行政副總廚潘思蒼掌勺，其出品完美融合亞洲風味與法式精緻的烹飪技術，呈現「亞洲料理酒館」的獨特概念；主理「金殿堂」的澳門美高梅中餐行政總廚徐偉豪掌勺二十年，遵循「不時不食」理念，擅長以現代手法重新演繹嶺南菜，涵蓋廣府菜、客家菜、潮汕菜，以至廣西、海南等的地方風味；「蜀道」主打成都四川菜，由老成都官府菜第二代傳人的美獅美高梅行政副總廚楊登全主理，憑藉逾四十年川菜烹飪經驗，於忠於傳統的原則上創新，以精細烹調技藝一改川菜只有「紅辣」的刻板印象。



誠邀饕客蒞臨「金殿堂」、「蜀道」及「雅吉」，品鑒餐廳匠心呈獻的總廚嚐味菜單，盡享鑽級體驗。賓客更可按喜好為套餐額外搭配精選美酒或中式茗茶，帶來飲饌平衡的絕妙享受。歡迎致電 (853) 8802 3888或於美高梅官網 www.mgm.mo 查詢及訂座。

###

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二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)

公共關係高級經理

電話：(853) 8806 3415

電郵：ivytin@mgm.mo