



感受澳門無限式

一直以來，澳門匯聚着來自五湖四海的人們，他們在澳門停留的時光裡，用彼此的食物來縮短他與故鄉的距離。新的一年，從澳門旅遊局推出「星級旅遊服務認可計劃」，到《米芝蓮指南 香港澳門 2016》的放榜，無論你是遊客還是本地居民，從一頓豐盛美食開啓嶄新的一年，跳出旅遊攻略式的美食概念，盡情的讓味蕾體驗不一樣的美味，感受澳門，美味時刻。 ■香港文匯報訊 記者施虹羽 澳門報道

萬豪軒：「星級服務商戶獎」

「美酒佳餚來眼前，千羨萬豪軒此軒。」這是當年金甯先生來萬豪軒就餐時，為其留下的題詞。家喻戶曉的萬豪軒，是澳門傳統酒樓的代表之一，在賓客們歡籌交錯，享用精緻佳餚間，無形中見證了澳門社會變遷的點點滴滴。

來到澳門，想要體驗地道酒樓的「二盅兩件」飲茶文化，萬豪軒就是一個不錯的選擇。在萬豪軒的點心紙上，如今還有不少傳統點心，包括（紅豆）酥仔糕、金魚餃、鹹水角、煎堆等，在這些懷舊點心中加入不少創新的元素，亦是一種與時俱進。萬豪軒的經理介紹，「像煎堆是非常受食客歡迎的，因為現時不少的酒樓或食肆很少再做這道點心，最主要的原因在於它的製作工序複雜，成本比較高；還有一些傳統點心，譬如韭黃春卷，我們將改良後加入三文魚、酥仔糕加入紅豆的成分等等。」值得一提的是在萬豪軒，每日都有提供壽包，這道看似微不足道的點心，卻暗藏着一份貼心。經理解釋，相信每日來飲茶的客人中總會有人過生日，這時候點一這壽包，就顯得特別有意義。

來萬豪軒喝茶的同時，亦能欣賞在萬豪藝廊的書畫展。原來，在萬豪軒的管理層中，不乏攝影發燒友亦或有一定造詣的書畫愛好者，他們將藝術文化的氣息滲透在這座酒樓中，萬豪軒二樓的「萬豪藝廊」，每隔兩三周就會有新的展覽，來自本地及海內外的藝術家，將自己的書畫作品，亦或是攝影作品拿出來進行展覽。

【地址：新口岸長崎街35-51B號新華大廈2樓】
【時間：09:00-23:30】

■萬豪軒特色懷舊點心—金魚餃

■玲瓏滿目的傳統粵式點心

舌尖上的美味探索

「泓」日本料理：「星級服務商戶獎」米芝蓮一星

由三位來自日本的米芝蓮大師坐鎮與「泓」日本料理團隊合作，為食客帶來在日本以外最頂級的日式餐飲體驗。保留了最傳統的日食文化，廚師除了於壽司吧台、天婦羅吧台及鐵板燒吧台為賓客提供親切且互動的用餐體驗外，廚師亦會為在大廳用餐的賓客即時烹調。

一道上好的日本料理除了講究烹調手法，對於食材的來源、新鮮以及運輸時間的考驗同樣也是近乎苛刻的。因此主廚每星期會安排兩次，由日本空運新鮮食材至澳門，包括20多種魚類、蔬菜及鮮果。其中包括來自北海道的海膽、青森縣的金魚鮪以及沖繩的石垣牛。在「泓」餐廳裡的清酒共有40款不同的，其中16款佳釀是澳門獨家收藏，包括全球只有60支的鄉乃譽、花薰光、2003、純米大吟釀古酒生酒（Koshino-Homare, Hana-Kunko Muroka 2003, Junmai Daiginjo），而「泓」日本料理已收藏其中12支。「泓」的壽司種類繁多，值得推薦的金魚鮪壽司，尤為突顯廚師的造詣，廚師以神入化的刀功將金魚鮪切成薄片，仔細切除其筋，再鋪上由日本親自溫泉水處理，採用有機TSUYAHIME米烹煮的醋飯。「三手握」手法握製，以免手心溫度影響飯的溫度，金魚鮪與醋飯相融，入口即化。

【地址：外港填海區仙德麗街永利澳門酒店】
【時間：17:30-23:30（逢星期二休息）】

■金魚鮪壽司

■藤椒配黃豆粉及沖繩黑糖糕與靜岡南瓜

花園旁的「廣場葡國餐廳」

廣場葡國餐廳，這家位於澳門歷史城區之中的酒店內的餐廳，沒有豪華的裝飾，但處處都最顯現出淳樸的澳門元素。餐廳位於酒店的二樓，環顧四周，牆壁上掛着一幅幅小型的澳門歷史照片，懷舊之餘十分溫馨，一排落地書架，書架上擺着幾個不同的上世紀的小巴模型，十分有趣。對於這排書架，原本以為僅是裝飾作用，不想仔細一看，卻有不少十幾二十年前的葡文書，再加上餐廳負責人介紹，原來這些圖書特地從不同地方搜羅來的，作為一種澳門元素，令旅客可以了解到昔日澳門的故事。值得一提的是當我們用餐的時候，留意到餐盤下的餐紙，竟是一幅幅不同的澳門老照片。

在菜式方面，自然是主打葡國菜了，主廚Tom雖是馬來西亞人，但其母親曾在馬六甲為當地的葡萄牙家庭工作，烹飪馬來西亞和葡國家庭菜。他自小深受影響愛上當地馬來和葡萄牙美食。他亦會在新加坡及馬來西亞等多家知名大酒店供職，因喜愛澳門的傳統和文化，因而加入該餐廳。推薦必試的菜式，包括地道的馬介休球、葡式焗鴨飯以及頗有創意的一道名為「品味雙投」的菜式，用皮蛋調製花蝦，撒上芝士粉，讓你的味蕾有一種獨特的體驗。飯後甜品中，推薦自製芝士蛋糕、廣場布丁（木糠布丁）和焦糖燉蛋。此外，在酒店大堂酒吧，還有不同口味的手工啤酒，以及特色每日限量供應的冰滴咖啡。

【地址：澳門司打口14-16號新新酒店1樓廣場餐廳】
【時間：08:00-15:00/18:00-22:30（逢周一休息）】

皇雀印度餐廳：米芝蓮一星、「星級服務商戶獎」

印度，一個充滿神秘色彩與豐富香料美食的國度。然而很多時候，我們見到的印度美食卻是常常來自賣菜市場中的一瞥，當人們在談起印度美食的時候，第一反應就是兩個字：咖喱。今天，在美食資源豐富的澳門，就有着這麼一家印度餐廳，它連續兩年榮獲著名的《米芝蓮指南 香港 澳門 2014》和《米芝蓮指南 香港 澳門 2015》評選為米芝蓮星級美食餐廳，同時它亦是全球獲米芝蓮評為星級美食餐廳的九間印度餐廳之一，亞洲區唯一一間獲得該殊榮的印度餐廳——皇雀印度餐廳。

走進餐廳，隨處可見的孔雀圖案，據說孔雀是印度神話宗教中的聖物。精緻的餐盤，英倫風格的輪廓，絲絲入微卻卻是仿若印度手繪曼海蒂。這家餐廳亦是多部印度電影及電視製作人的熱門拍攝目的地，其中就包括2012年印度電視台STAR Plus推出的電視電影連續劇Teri Meri Love Stories。

【地址：澳門威尼斯人酒店皇雀印度餐廳 自助午餐：11:00-15:00】
【時間：週一至週日11:00-23:00 晚餐：18:00-23:00】

精彩節目



邂逅「光影童話夢」



■「舞會的階梯」3D光雕表演。



■燈飾裝置浪漫迷人。

澳門旅遊局於2月7日至29日（即農曆新年、西方情人節及元宵節期間）在氹仔龍環葡韻及附近多個景點呈獻「2016浪漫情人節之光影童話夢」光影表演，超過10個地點的燈飾裝置、3D光雕表演及互動遊戲，以光影配合童話愛情故事主題，相信定能為您帶來一個浪漫繽紛的冬日。活動期間（2月7日至29日下午6時至晚上10時）14組燈飾裝置，將包括9,999朵玫瑰燈飾、散佈氹仔龍環葡韻及嘉模堂區。燈飾裝置將分別設於官也街樓梯、兵房斜巷、嘉路士米耶馬路、光復街、嘉模斜巷、氹仔市政公園（嘉模公園）、氹仔市政公園入口（嘉模公園）、嘉模教堂前地通往龍環葡韻樓梯，以及龍環葡韻。

3D光雕結合遊戲編織童話夢

以「灰姑娘的玻璃鞋」為主題的3D光雕表演將於2月12日至22日，晚上7時開始在氹仔龍環葡韻上演，每半小時一場，每場5分鐘，晚上9時55分為最後一場，以光影演繹全新的灰姑娘童話故事。故事講述一名女孩與穿越時空的王子在澳門的情人節當晚再次相遇，王子為女孩穿上玻璃鞋，最後有情人終成眷屬，將幸福送給每一位市民和旅客。互動遊戲將在每場次的3D光雕表演後進行，於晚上7時10分開場，每半小時一次，每次15分鐘，晚上9時40分為最後一次，結合單車發電與光影投射技術，由參與者編織浪漫童話夢。

■邂逅光影童話夢。



■擅長鐵板燒的古田純師傅



■「撈起」魚生發財。



■葡國菜之馬介休球



■葡國菜之波爾圖燻鴨飯