

即時發佈

「葡薏園」呈獻嶄新葡萄牙風味

新派葡萄牙菜餚進一步提升氹仔舊城區為澳門頂級之美食天地



澳門，2025年1月13日 – 位於歷史悠久之氹仔舊城區，經營多年的著名葡萄牙餐廳「葡薏園」於新的一年推出多款創新葡式小吃和主食，以嶄新的烹調技藝和擺盤手法，提升了菜單的多樣性，展現出多款新派葡萄牙菜式，同時保留了正宗的葡萄牙風味，確保能夠滿足各類顧客的口味需求。

餐廳主廚 Alberto Santos 曾在葡萄牙、西班牙及澳門工作，他為葡薏園的菜單注入了全新活力，推出了一系列創新的葡風佳餚，旨在迎合各種口味。每道菜式均融合了本地和國際風格，體現了他致力把創意注入傳統葡萄牙菜餚之理念，同時保留其正宗風味。

全新的菜單採用優質的本地和進口食材及嶄新的烹調技術精心製作，融合現代風味，為顧客帶來一場色香味俱全之視覺盛宴，盡情品嚐葡萄牙、西班牙及歐陸正宗風味之小食、頭盤和主食。

菜單背後的烹調理念是透過最優質的食材、熱情和創意來製作每一道菜，這才是烹調藝術的精髓。葡薏園為顧客提供嶄新的用餐體驗，呈現正宗葡萄牙風味，同時注入創新元素，讓顧客感到驚喜和愉悅，進一步提升澳門地道葡萄牙餐飲體驗之多樣性。

主廚推薦葡萄牙小吃包括炭燒章魚及黑毛豬配芝士多士、波爾圖豬肉片三明治、香濃番茄辣醬炒青口及涼伴章魚沙律。升級的菜餚包括葡式鱈魚焗薯蓉批、葡式烤章魚配馬鈴薯、時蔬及大廚秘製醬汁及葡式巴伊拉達風味烤乳豬配沙律及薯條，彰顯傳統與



嶄新烹調手法之完美交融。其他精選菜餚包括里脊牛扒及芝士配秘制啤酒醬汁和薯條、葡式紅豆燉豬手及極緻甜點香焗蘋果奶酥配香草雪糕。

氹仔城區有限公司常務董事陳詠璇表示：「我們很高興推出全新菜單，這反映了我司致力於氹仔舊城區提供創新用餐體驗之承諾。葡薏園烹飪團隊為餐廳帶來了全新的活力和創意，進一步奠定氹仔舊城區為葡萄牙美食愛好者必到之目的地。」

自 2018 年開始，葡薏園每年榮獲澳門特別行政區政府旅遊局授予「星級旅遊服務商戶獎」，足證其服務優質卓越，一如既往盡心滿足顧客的期望，絕對是商務及私人聚餐的最佳場所。

葡薏園擁有親切的用餐氛圍和壯觀的頂層露台，俯瞰著風景如畫的氹仔舊城區。作為該區核心之葡萄牙餐廳，葡薏園致力提供優質精緻的葡萄牙菜餚及貼心之服務，以持續滿足顧客的期望。

葡薏園

地址：澳門氹仔木鐸街 22 號

營業時間：星期一至星期日，早上 11 時半至晚上 10 時半

訂座電話： + 853 2857 6626

電郵： reservation@tapasdeportugal.com.mo

- 完 -

關於氹仔城區有限公司

氹仔城區有限公司致力把氹仔舊城區打造成澳門首屈一指之娛樂及文化旅遊區。首要目標是推動區內的可持續發展遺產之保育計劃，把生氣蓬勃的零售和餐飲概念注入色彩繽紛的傳統商店小屋，塑造氹仔舊城區為領先的旅遊景點。

氹仔城區有限公司為力都有限公司的附屬公司。



關於氹仔舊城區 — 地道澳門

氹仔舊城區位於氹仔南部，是該區最具歷史及保存最完整的地方。昔日為漁村的舊城區，有著傳統的商店小屋和鋪滿鵝卵石的古樸街道，正好平衡了毗鄰金光大道之炫目繁喧。舊城區充滿融和葡萄牙及中國風格的建築，加上地中海風情的潤飾，是體現正宗地道澳門風貌的多元文化旅遊新地標。

www.taipavillagemacau.com

如需更多資訊和相片，請聯絡：

Pamela Chan

電話：(853) 2857 6212

電郵：pamela.chan@taipavillagemacau.com

Rachel Wong

電話：(853) 2857 6116

電郵：rachel.wong@taipavillagemacau.com