

即時發佈

屢獲殊榮的安東尼餐廳於

氹仔舊城區舉行為期一個月的十週年慶典活動



香港，2017年10月9日—屢獲殊榮的安東尼餐廳（António）被譽為澳門最受歡迎的高級餐廳之一。為慶祝開業十週年，安東尼餐廳欣然宣佈將於十月展開為期一個月的慶祝活動，包括一系列貴賓晚宴、酒會，以及大廚特製菜單和精選的葡萄牙美酒。

安東尼餐廳自2007年於氹仔舊城區開業至今，以優質食材烹調精緻的正宗葡萄牙菜式，為客人帶來稱心滿意的餐飲體驗。餐廳由主廚安東尼奧·科爾賀（António Coelho）開設，為本地居民及國際旅客炮製出傳統葡萄牙風味的佳餚。

主廚安東尼奧表示：「我們的慶祝活動將維持一個月，同時亦為客人準備了特別驚喜，務求讓更多賓客及合作夥伴參與和分享這份喜悅。」

安東尼餐廳自開業至今，被視為澳門首屈一指的優質餐飲場所，於過去八年榮獲香港及澳門米芝蓮飲食指南推薦。餐廳進一步把氹仔舊城區打造成文化氣息濃厚且非博彩的旅遊目的地，是休閒的美食都會，為顧客提供豐富多樣的國際美味佳餚，菜式洋溢着創新概念及烹調技巧。

致力把氹仔舊城區塑造成澳門主要的活力旅遊地標，氹仔城區有限公司高級市場推廣經理陳詠璇表示：「我們很榮幸慶祝安東尼餐廳的十週年慶典，以表揚餐廳在澳門致力推動葡萄牙美食文化的輝煌成績。安東尼奧於過去十年的佳績為本地葡萄牙餐飲產業承傳作出重大的貢獻，且對澳門的葡萄牙餐飲發展影響深遠。」

為慶祝安東尼餐廳成立十週年，氹仔城區有限公司於十月推出「『安東尼』精彩十月·甜品革命」優惠。只要顧客的身份證明文件上包含數字「10」，於午餐或晚餐時段惠顧安東尼餐廳，可獲贈精美甜品一客。

餐廳資訊

地址 : 澳門氹仔舊城區木鐸街7號
預訂 : +853 2888 8668 / +853 2857 6573
營業時間 : 週一至週日上午 11 時半至凌晨零時（最後點菜時間為晚上 10 時半）
網址 : www.antonimacau.com

- 完 -

關於安東尼餐廳

安東尼餐廳由屢獲殊榮的葡萄牙主廚安東尼奧•科爾賀（António Coelho）於 2007 年在氹仔舊城區開設。安東尼奧在軍隊服役多年後，決定以主廚為職業。餐廳致力在澳門推廣葡萄牙美食文化，提供一系列具現代風味的正宗葡國菜，配合傳統雅緻的裝潢，溫馨洋溢的氛圍和貼心的服務，絕對是商務午餐、私人晚餐和特別活動的完美場所。

關於氹仔城區有限公司

氹仔城區有限公司以品牌概念為主導，推廣氹仔舊城區，目標是吸引本地及世界各地的旅客到訪這個愈來愈受歡迎的文化遺產區。公司的首要目標是推動區內的「可持續發展遺產」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，塑造氹仔舊城區為全新的旅遊新景點，並為澳門建構一個更美好的社區。

氹仔城區有限公司為力都有限公司的附屬公司，過去十多年一直致力於推動氹仔舊城區的活化保育計劃，同時緊密配合澳門特區政府、本地企業和業主，以支持及推廣氹仔舊城區。

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。

氹仔舊城區是氹仔城區有限公司所成立的全新品牌概念，提供各式各樣文物景點、創新的餐飲場所、獨特的購物體驗和多元化的藝術和娛樂設施，為本地居民和旅客帶來地道且嶄新的休閒體驗。氹仔舊城區擁有豐富的文化遺產及歷史美景，彰顯其中西交融的特色。

www.taipavillagemacau.com

如需更多資料及圖像，請聯絡：

Pamela Chan / Hilda Leong (Taipa Village Destination Limited)

電話：(853) 2857 6212 / (853) 2857 6083

電郵：pamela.chan@taipavillagemacau.com / hilda.leong@taipavillagemacau.com