



即時發佈

## 土生葡菜名廚 Florita Alves

於氹仔舊城區 La Famiglia 「澳葡之家」一顯精湛廚藝

著名土生葡菜餐廳，瀰漫土生葡人之家友善溫馨氛圍，提供家常地道菜式



Florita Alves



免治豬肉

澳門，2018年6月21日 — 土生葡菜名廚 Florita Alves 於氹仔舊城區 La Famiglia 「澳葡之家」推出精選土生葡菜菜單，向澳門及世界各地推廣土生葡菜廚藝和餐飲文化。

La Famiglia 「澳葡之家」位於氹仔舊城區一條熱鬧小巷，毗鄰官也街，餐廳讓客人置身於土生葡人之家的氛圍，品嚐名廚 Florita 創作的地道土生葡菜。自餐廳於 2017 年開業以來，Florita 一直主理餐廳廚房運作，烹調菜式。

Florita 享負盛名，曾到訪不少國家，推廣土生葡菜美食藝術和豐富的烹飪傳統。

「我很高興能以烹飪保存土生葡人文化，在澳門的餐飲業中，延續土生葡菜的傳統。」 Florita 說：「我的使命是致力讓普羅大眾認識真正的土生葡菜。La Famiglia 會繼續滿足顧客對家常地道土生葡菜的要求，且精益求精，超越客人的期望。」

地面和一樓用膳層的酒架，放滿各式各樣葡萄牙美酒，是地道土生葡菜佳餚的絕佳配搭。以暖色為主要色調的傳統傢俱，為客人提供休閒舒適的環境。二樓和三樓的私人用膳區專為特別場合和活動而設，是舉辦小型聚餐的理想場所；而天台則能讓顧客俯瞰鄰近景緻，讓人身心放鬆。



**La Famiglia** 提供多款正宗土生葡菜佳餚，滿足不同顧客的口味，包括免治豬肉、肉圍、葡式非洲雞、葡式釀蟹蓋配麵包、蒜蓉黃焗蝦仁、里斯本白酒煮蜆、薯絲炒馬介休、安格斯 T 骨、葡式燒乳豬和海鮮大砂鍋。餐廳還供應多種葡萄酒和雞尾酒，搭配土生葡菜，令味道更臻完美。

氹仔城區有限公司餐飲總監 **José Reis** 表示：「**Florita** 是土生葡人中的一位傑出烹飪大使，她在 **La Famiglia** 一展精湛廚藝，教我們無比興奮。**La Famiglia** 在 **Florita** 的帶領下，令氹仔舊城區餐飲業生色不少，進一步奠定澳門為創意城市美食之都之榮譽。」

**La Famiglia** 穩定發展，將繼續帶動氹仔舊城區成為澳門首屈一指的美食目的地，讓城區成為澳門美食熱點。**La Famiglia** 卓越的土生葡菜佳餚，見證氹仔舊城區致力推動餐飲文化的理念，對澳門非博彩旅遊業的可持續發展作出重大的貢獻。

### **La Famiglia 「澳葡之家」**

地址：澳門氹仔舊城區木鐸街 76 號

營業時間：星期一至日：下午 12:00 至 2:30，晚上 6:00 至 10:30

訂座電話：+853 6320 2320

- 完 -

### **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](http://www.taipavillagemacau.com)

**如需更多資料及圖像，請聯絡：**

Pamela Chan / Hilda Leong (氹仔城區有限公司)

電話：(853) 2857 6212 / (853) 2857 6083

電郵：[pamela.chan@taipavillagemacau.com](mailto:pamela.chan@taipavillagemacau.com) / [hilda.leong@taipavillagemacau.com](mailto:hilda.leong@taipavillagemacau.com)