即時發布

屢獲殊榮的安東尼餐廳
歡迎廚師David Abreu加入團隊

澳門，2020年6月2日－屢獲殊榮、備受米芝蓮推薦的安東尼餐廳位於澳門氹仔舊城區，欣然迎來廚師 David Abreu 加入其餐廳團隊 。David將為這個多姿多彩的旅遊目的地帶來逾10年的高級餐飲經驗。

David 在祖國葡萄牙開始其餐飲職業生涯，把烹飪天賦帶進多家著名的奢華酒店並在其中盡展所長，當中包括佩斯塔納維京海灘度假酒店 (Pestana Viking Beach & Spa Resort) 、薩那馬爾哈酒店 (SANA Malhoa Hotel) 、蘭瑞沃伊塔里酒店 (Grande Real Villa Itália Hotel & Spa) 及里斯本麗絲四季酒店 (Four Seasons Hotel Ritz Lisbon) 。於 2017年，David 移居英國，並於漢普郡四季酒店 (Four Seasons Hotel Hampshire) 進一步豐富了歐陸菜餚及高級餐飲烹飪技巧，而後師從傳奇大廚Alain Roux，在著名的米芝蓮三星餐廳Waterside Inn 努力不懈地精進廚藝。

憑藉其對烹飪的熱愛、熱誠和別樹一幟的料理風格，David以上乘食材為餐飲哲學的核心，並為一系列的傳統葡萄牙菜注入現代元素。他的創新遠見和對卓越品質的追求，為安東尼餐廳的菜單帶來了新的力量和啓發，能夠更好地為賓客提供最優質、正宗的葡萄牙美食，使葡萄牙餐飲文化持續地在澳門傳承。

David 的招牌菜包括 Mirandesa 葡式小牛肉里脊、炖沙甸魚及炒蔬菜伴沙律、葡式烤乳豬配自制薯片，雜錦沙律伴香橙片，和食材上盛豐富的葡式海鮮飯。每道菜均由他悉心炮製，並以精緻賣相呈現賓客眼前。

炖沙甸魚及炒蔬菜伴沙律

葡式海鮮燴飯

氹仔城區有限公司餐飲總監 Jose Reis 表示：「非常高興 David 能夠加入我們的團隊，並致力把餐飲體驗不斷提升，為賓客帶來亞洲地區無人能及的葡式精緻料理。」

David 表示：「我非常榮幸能夠與安東尼餐廳的傑出廚師團隊合作，並期待著為餐廳開發出嶄新的菜餚，為賓客呈現更多誘發味蕾的美食體驗。」

自 2007 年開業至今，安東尼已成為澳門首屈一指的高級葡萄牙餐廳，並在過往 11 年間連續獲得香港及澳門米芝蓮指南的推薦。

-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的炫目繁喧。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.antoniomacau.com / www.taipavillagemacau.com

如需更多資料及圖像，請聯絡:

Pamela Chan / Kaman Un (氹仔城區有限公司)
電話：(853) 2857 6212 / (853) 2857 6116
電郵：pamela.chan@taipavillagemacau.com / kaman.un@taipavillagemacau.com