

# SD Magazine

粵港澳大灣區時尚生活雜誌

Issue 132 | Jul/Aug 2020

**做好大灣區品牌**

——專訪「2020大灣區青年領袖選舉」獲獎者黃梓漢

**今夏玩出不一樣的澳門**

用Staycation取代Vacation的  
3種澳門本地小旅游方案



# “逆市而上”

SD MEDIA 開拓明星KOL 合作新空間!

## The Ritz-Carlton 逸享住宿禮遇

以無微不至、非凡優越的尊尚服務而遐邇聞名的澳門麗思卡爾頓酒店，酒店現正推出的逸享住宿禮遇由澳門幣2,888元起，包括尊貴套房一晚住宿和澳門幣1,000元酒店消費額，適用於澳門麗思卡爾頓酒店及澳門JW萬豪酒店內指定餐廳和設施。醉人佳餚住宿禮遇，給賓客完美結合極致味蕾享受和浪漫奢華酒店體驗。此外，兩位成人及兩位小童更尊享天浪淘園內別具特色的休閒設備。澳門麗思卡爾頓酒店的夏日住宿禮遇為每假期造就一個愉快難忘的回憶。查詢或預訂，請致電+853 8886 6868。



澳門麗思卡爾頓酒店尊貴套房。



醉人佳餚住宿禮遇法式晚餐 — 香煎安格斯牛扒。



「麗思咖啡廳」。

## Antonio Restaurant Macau 大廚駕到

位於澳門氹仔舊城區的安東尼餐廳 Antonio Restaurant Macau 欣然迎來廚師 David Abreu 加入其團隊。屢獲殊榮、連續11年獲得米芝蓮推薦的安東尼已成為澳門首屈一指的高級葡萄牙餐廳，David 將用他逾10年的高級餐飲經驗，為安東尼餐廳的菜單帶來新的力量和啟發，使葡萄牙餐飲文化持續地在澳門傳承。



David 的招牌菜包括 Mirandesa 葡式小牛肉裏脊、燉沙甸魚及炒蔬菜伴沙律、葡式烤乳豬配自製薯片，和食材上盛豐富的葡式海鮮飯等。



David 不僅曾在多間國際奢華酒店中盡展所長，更師從傳奇大廚Alain Roux，在著名的米芝蓮三星餐廳Waterside Inn 努力不懈地精進廚藝，為一系列的傳統葡萄牙菜注入現代元素。

安東尼餐廳 Antonio Restaurant Macau

地點：澳門氹仔舊城區木鐸街7號

營業時間：上午11:30-晚上10:30 預定電話：+853 2888 8668