

SD Magazine

粵港澳大灣區時尚生活雜誌

Issue 134 | Nov/Dec 2020

鄭觀應與你有個約會
帶你穿越時空感受戲劇魅力

擁抱灣區蓮成一家
2020大灣區演說家大賽
帶來數百個灣區故事



澳門原創崑話劇於上海首演震撼全國

夢 影 牡丹亭

為你帶來一段湯顯祖的澳門奇遇遊蹤

❄️ 浪漫平安夜的
dating night

共享城中精緻浪漫的

❄️ 聖誕大餐

進入12月，澳門就沉浸在濃濃的節日氣氛中。一份心儀的平安夜聖誕大餐，是節日幸福感最直接的來源。城中各大酒店及餐廳紛紛拿出看家手藝，推出聖誕節慶套餐，讓大家享受闊別已久的熱鬧與歡愉。

今期，就為大家精選2020聖誕節澳門最值得嘗試的14間特色聖誕大餐，與美食美酒為伴，與摯愛親友共享一個值得銘記的美好聖誕之夜。

Text_Lufei Wang

Photo_萬如峰_高芷熙 部份相片由受訪者提供



葡薏園 TAPAS DE PORTUGAL



餐廳風格：新穎時尚

聖誕限定推介：蜜汁蒜香烤春雞、經典西式海鮮燉飯



性價比超高的四人份聖誕大餐。

TAPAS DE PORTUGAL與ANTONIO餐廳僅僅一街之隔，同樣由DAVID大廚主理，但這家的風格更加casual，是密友或家庭歡聚的不二之選。主打新穎時尚葡萄牙料理的葡薏園，提供一系列融合傳統和創新的葡韻佳餚，以滿足不同客人的口味。顧客可選擇於創新而時尚的地面樓層用膳，或到一樓格調雅緻的用膳層享用美酒佳餚，甚至在頂層露台俯瞰氹仔舊城區的繁華街道，欣賞迷人夜景。



烤至金黃的雞肉鮮香肥美，是聖誕大餐特供哦。



經典的西班牙海鮮飯改良後更加適合本地人的口味，不會太咸。

■ 聖誕二人套餐：

澳門幣508元+10%（2前菜/ 2主菜/自助甜點）

■ 聖誕四人套餐：

澳門幣999元+10%（5前菜/ 4主菜/自助甜點）

供應時間：18 / 12 / 2020 - 3 / 1 / 2021

■ TAPAS DE PORTUGAL

營業時間：星期一至星期日 11:30 am - 11:30 pm

地點：澳門氹仔木鐸街9號

預訂電話：+853 2857 6626





安東尼 ANTONIO

餐廳風格：典雅復古

聖誕限定推介：碳烤火雞配青豆及馬鈴薯



具有聖誕氣氛的火雞適合與親友一同分享。搭配的烤栗子十分香甜，蔬菜也鮮嫩清爽。

作為氹仔舊城區首屈一指的葡餐，安東尼餐廳連續十一年榮獲香港及澳門米芝蓮飲食指南推薦。餐廳裝潢洋溢著溫馨的葡式復古風格——別緻的葡萄牙瓷磚和繪畫、燭台、花瓶，甚至麵包籃，都讓顧客彷彿置身於一棟南歐的葡式小洋房中，舒適大氣，典雅有格調。

安東尼餐廳的新晉主廚David Abreu來自里斯本，擁有超過十年的廚藝經驗，曾為多家葡萄牙及英國的頂尖豪華酒店合作，並受到嚴格的米芝蓮三星烹調訓練。

聖誕將至，安東尼餐廳精心呈獻聖誕葡風料理，帶客人走進葡韻風味盛宴。David Abreu精心炮製的聖誕葡風料理，將傳統及新派技術互相融合，把食材之美發揮得淋漓盡緻，配合傳統葡萄牙雅緻的餐廳裝潢，讓顧客如置身歐洲，感受濃濃的歐陸風情。



餐廳現代風味正宗的葡萄牙菜餚，貼心周到的服務，為其積攢了不少回頭客。



David形容他的風格是「一種傳統的葡萄牙烹調手法糅合現代元素」。



為讓客人的用餐體驗更豐富，廚師設計了多樣的聖誕節慶甜品自助，有樹根蛋糕，家鄉蛋撻等葡式甜點等。

聖誕葡風套餐

聖誕葡風二人套餐：澳門元688（自助式甜點）

聖誕葡風四人套餐：澳門元1,388（自助式甜點）

供應時間：4 / 12 / 2020 - 4 / 1 / 2021

ANTONIO

營業時間：期一至星期日 11:30 am - 11:30 pm

地點：澳門氹仔木鐸街7號

預訂電話：+853 2888 8668