

新聞稿

展現美國食材的獨特風味
及無限可能

「美國餐飲巡禮 2023」

香港及澳門廚藝大師 攜手獻技慶祝五周年



(2023年10月24日，香港)「美國餐飲巡禮 (Delicious USA)」是香港的年度餐飲美食盛事。今年十一月，「美國餐飲巡禮」將於香港和澳門歡慶五週年的里程碑，並在為期一個月的系列活動中，展現美國食材的多樣性、可塑性、卓越品質及可持續性，以及美國漁農業在全球餐飲市場舉足輕重的地位。

第五年的「美國餐飲巡禮 (Delicious USA)」迎來32間首度加入的餐廳，其中20間來自香港，12間來自澳門，總計共44間合作餐廳。這次的餐飲合作陣容包括中菜、意大利菜、日本料理、墨西哥菜、北歐法式菜、葡萄牙菜、西班牙菜、泰國菜等不同的美食風格，每間餐廳的大廚都將使用美國食材製作特色料理（更多餐廳及菜式詳情，請參見附件）。

美國領事館農業參贊柯佳珊女士說：「這一年是『美國餐飲巡禮 (Delicious USA)』的里程碑，充滿了歡欣慶典。我們很高興可以歡慶『美國餐飲巡禮 (Delicious USA)』成立五週年，並看見餐飲界對美國食材日漸濃厚的興趣。我們要感謝所有合作餐廳、酒店和大廚們為食客打造更豐富的味覺體驗所作出的創新和努力。」



下載高清圖片：

https://drive.google.com/drive/folders/1KYIixnHeX_X70OG5ZW4_jh4KPfgqL5dV?usp=share_link





以全新視覺 探索美國食材

澳門新濠天地的摩珀斯、澳門銀河、澳門新葡京酒店、美獅美高梅、澳門倫敦人、永利皇宮、永利澳門等澳門知名酒店的旗下多間得獎食府，以及氹仔舊城區的餐廳，都已做好準備，將以美國食材打造最具創意和文化特色的料理，創造前所未有的味覺饗宴。

不論在香港或澳門，不論是哪家餐廳，包羅萬象的美國食材都將帶領食客踏上一場美食之旅，發掘不同地區的文化和廚藝特色，同時加深他們對各種食材的認識。

「美國餐飲巡禮 (Delicious USA)」由美國農業部 (USDA) 轄下的美國駐香港農業貿易處 (Agricultural Trade Office, ATO) 舉辦，是港澳地區的年度盛事，每年都為港澳美食愛好者帶來以各式優質、多樣和可持續的美國食材烹制的料理。這些優質食材均由全球領先的供應商提供，將在港澳當地名廚的巧手之下，成就一場場令人難忘的美食饗宴。

令人期待的「美國餐飲巡禮 (Delicious USA)」系列活動在2023年10月24日揭開序幕，同時作為這項盛事的五週年慶典。美國駐香港及澳門總領事Greg May先生和美國領事館農業參贊柯佳珊女士，與一眾傳媒朋友聚首一堂，於Ocean Table品嚐一系列由四位客席主廚設計、以美國食材為主打的菜單。四位客席主廚分別為澳門L'Altro新派意式料理總經理Jonathan Dominguez；香港銀樾美憬閣精選酒店 - The Enclave餐廳副行政主廚鄭俊輝；香港La Paloma餐廳主廚及主理人Alex Fargas；香港Barkada餐廳主廚Joshua Matociños。他們與Ocean Table行政總廚Jaakko Sorsa一起，以美味和可持續的美國食材烹制一系列別出心裁的菜式，也是本年度「美國餐飲巡禮 (Delicious USA)」活動期間提供的其中幾道菜式。

如欲查詢更多有關第五屆「美國餐飲巡禮 (Delicious USA)」活動詳情、美國食材、大廚資訊、合作餐廳等資料，歡迎參閱附件或瀏覽 www.DeliciousUSA.com.hk。歡迎關注「美國餐飲巡禮 (Delicious USA)」的Instagram @delicioususa_hk 及Facebook DeliciousUSAHongKongOfficial。

#美國餐飲巡禮 #美國食材 #美食 #美國 #可持續



關於「美國餐飲巡禮 (Delicious USA)」

「美國餐飲巡禮 (Delicious USA)」是香港一個重要的美國餐飲節。藉著與本地廚師和餐廳合作並涵蓋各種不同的菜式，「美國餐飲巡禮 (Delicious USA)」得以推廣高品質、多樣化且可持續生產的美國佳餚。每間參與活動的餐廳均使用最優質的美國食材，設計全新菜單或優化現有菜餚。

作為世界領先的食品生產國之一，美國為香港市場提供了豐富的優質食品和飲料，如肉類、海鮮、堅果、水果、乳製品

及葡萄酒等。首辦於2019年，為期一個月的「美國餐飲巡禮 (Delicious USA)」得到極大迴響，獲得了知名廚師、烹飪機構和美食家的支持和參與。

第五屆「美國餐飲巡禮 (Delicious USA)」將於2023年11月1日至30日期間舉辦，將再次為香港美食愛好者展示一系列美味及獨一無二的餐飲體驗。

關於美國的可持續和多樣化農業

對美國農民來說，可持續發展不是一個新概念，而美國農業的成功正正紮根於此，以確保農業經營和自然資源可以代代相傳。同時美國農業部亦致力於實現多樣化和可持續的農業系統，以提供安全和有營養的食物為目標，保護自然資源以造福現在和未來。

在美國逾二百萬個農場中，有98%都是以家庭式經營的——不論是單一家庭、家庭合夥或家族公司，他們都用心經營其農場業務。美國農產品的獨特之處不僅在於該國農民和生產者的熱情，而且還在於產品受世界上最嚴格的監管體系之一的規管。美國政府一直致力維護和執行其食品安全法規，以確保美國本土以至國際上的消費者均可以信賴其產品的安全性和一致性。大多主要商品都有嚴謹規定和標準，為生產者提供明確的指導，亦為消費者提供信心保證。

美國的農產品除了安全、有意識生產和高質量外，更是美國五十個州的數百萬農民、漁民和農場主辛勞的成果。受惠於不同

的地理和氣候條件，美國一年四季都能生產各種營養美味兼備的食品和飲料。美國農民和農場主人為協助提供糧食予不斷增長的全球人口而感到自豪，並且成為少數能為全球消費者提供多樣化、美味且可持續的食品的國家之一。

合作伙伴 Tasting Kitchen



TK是亞洲地區頂尖的旅遊美饌雜誌，以中英對照的雙月刊形式發行，介紹全世界撼動人心的文化，具藝術感的美學表現，以及美食家們的飲食態度。雜誌創辦宗旨很簡單：

與讀者分享我們對全世界極致享樂體驗的熱愛。TK在香港、澳門、上海、北京、廣州、深圳、成都、蘇州、杭州、重慶等地發行，讀者人數高達五十萬。目前TK在中國內地的總發行量為十萬本，香港為三萬本，澳門為一萬五千本，並持續向大中華地區擴展業務，以創新精彩的內容和合作活動，帶來更多美食生活風格的獨特視角。如有查詢，請聯繫：tk@tasting-kitchen.com

以上由 Tasting Kitchen (TK) 代表美國駐香港農業貿易處 (ATO) 發佈。

傳媒查詢，請聯絡TK公關代表：

Elaine Wong
(853) 6881 1716 • elaine@tasting-kitchen.com

Emily Tong
(852) 9094 3103 • emily@tasting-kitchen.com

關於「美國駐香港 農業貿易處(ATO)」



美國駐香港農業貿易處 (ATO) 是美國農業部 (USDA) 的轄下機構——美國外貿農業處 (FAS) 的眾多海外辦事處之一，主要負責美

國農業產品進口香港及澳門市場的推廣工作，透過舉辦各種活動，加強香港及澳門消費者對美國食品的認識。



編輯垂注：

地大物博，物產豐饒，美國盛產林林總總優質食材及飲品，以下精選薈萃「美國餐飲巡禮 (Delicious USA)」的部分農產品簡介：

牛肉

畜養牛隻往往是家族世代悉心經營的業務，在美國從事此業務的企業超過八十萬

家，遍佈美國本土五十個州份。美國穀飼牛肉以味道甜美、軟嫩多汁而聞名於世，皆因美國農民和牧民善用這片資源豐富的水土，可持續地畜養牛隻，讓全球消費者都能品嚐到一系列營

養豐富的美國牛肉。所有產自美國的牛肉都必須接受聯邦檢測，以確保所有進入市場的產品均為安全健康。



豬肉

美國是全球第二大的豬肉生產國，也是全球最大的豬肉出口國。美國本土共六萬家豬肉生產商走在改良遺傳學、餵養方式及動物健康和權益的最前線，為消費者生產出優質、安全及營養豐富的豬肉。同時，美國豬肉生產商致力保護環境，與當地政府、環保團體及學術機構合作，把畜養豬隻為環境帶來的影響減到最低。千錘百鍊，打造出脂肪含量低、色澤和油花分佈一致的優質豬肉，味道一絕。



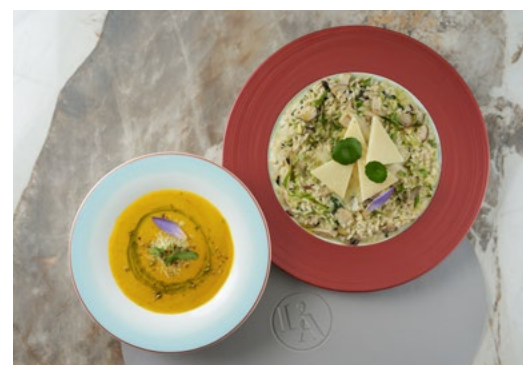
家禽和蛋類

來自美國的高品質家禽和家禽產品受全球歡迎。每年美國生產三千多萬噸家禽，包括雞、火雞和鴨，以及大約九百六十億隻蛋。生產者和消費者堅決維持每一個環節的質量，從種植到加工至銷售均一絲不苟。美國農業部對家禽加工的各個階段的檢查標準是世界上最嚴格的；根據法律規定，每隻家禽都必須接受至少四次檢查——從活禽開始，一直到被屠宰、加工和包裝階段。美國農業部組織了強大而訓練有素的食物安全檢測團隊，每項於美國境內進行的家禽處理工序都由一至三名人員檢測，確保不容有失。

奶類製品

美國是全球最大的芝士生產國，現時生產的芝士種類超過六百款，種類之多，必定能讓消費者挑選到心頭好。

在香港，美國手工芝士日見普及，當中不乏得獎作品，令人重新認識美國芝士的優質之處。在2019年，美國芝士更從四十二個國家共三千八百多款芝士中脫穎而出，奪得「World Cheese Awards」的最高榮譽，足證其實力。所有美國奶類製品的相關人士，包括農民、企業、加工商、政府機構及奶類製品機構等，都必須確保所生產的奶類製品嚴格遵從美國的規管標準，標準之高遠超消費者所想，以確保產品質量優良而且安全可靠。此外，奶類製品亦經過多種防護保障，以確保於運輸過程中品質不變，由美國農場直送全球餐桌上，依然保持美味健康。



海鮮

美國除了是香港其中一個主要的龍蝦來源地外，亦為本地提供各類海鮮，如野生三文魚、雪蟹、鱈魚、鮭魚、阿拉斯加狹鱈魚、帶子等。美國漁民捕獲各類海鮮時，也致力實行環境管理及保護。美國食品藥品監督管理局 (FDA) 更制定安全監管計劃，確保所有魚類及漁業產品適合當地及國際消費者安全食用。

新鮮水果

美國廣闊的緯度為農產業提供良好的氣候條件，從溫暖的南方到清涼的北方，全年為多汁、甜美和健康的水果提供完美的生長環境。美國不但種植並出口各種新鮮水果，如蘋果、葡萄、柑橘、莓類、桃、梨、蜜瓜、梅子等。除了比較知名的品種外，美國種植者還為喜愛水果的人提供了更多品種選擇，如華盛頓州就有三十多個蘋果品種。此外，除了流行的臍橙外，紅肉橙和蜜篤橙也為消費者帶來了另一層次甜度和風味。來自美國的水果可謂滿足了世界各地不同人的味蕾，透過與眾多廚師合作並在許多料理中製作甜味和鹹味的佳餚。

美國稻米

美國稻米產業在生產各種大米方面被公認為優質稻米的可靠生產商，無論從短粒到長粒，從精米到一些特產，都有足夠供應量給美國本土及出口市場。大米提供超過十五種維他命和礦物質，以及對身體有益的抗氧化物。每年，美國農民愈來愈有效地種植水稻，並不斷擴展他們的知識和專業。如欲保護水稻種植傳統並將其傳給下一代，保護自然資源和關注可持續實踐為最重要的一環。



加州葡萄酒

美國加州氣候四季佳宜，有利於培植各個葡萄品種，風味各異，盡見驚喜。加州所生產的葡萄酒佔美國總生產量的 81%，產量冠絕全美，也是全球四大葡萄酒生產者之一，佔美國出口至亞洲的葡萄酒的 95%。土壤多元，造就了有利的環境供各個葡萄品種生長。事實上，美國現存過百種葡萄品種，讓一眾釀酒師可創作出口感獨特，層次複雜的葡萄酒。

堅果和乾果

美國去殼杏仁生產量佔全球約 80%，美國農業部 (USDA) 為主要堅果設立標準評級制度，讓消費者能夠安心食用優質堅果。以堅果入饌，不論烹煮、烤焗、搭配其他食材或佐以一杯美酒，同樣美味出色，營養豐富，絕對是三五好友促膝長談的好搭檔。當中，家傳戶曉的杏仁及開心果無疑是消費者的心頭好；然而，榛子及夏威夷果仁也常見於各種美點小食之中，各具特色。在乾果方面，無花果、蔓越莓及提子乾等，蘊含豐富營養之餘，更含有抗氧化物，而且味道甘甜；不論當作上班上學的零食、點綴早餐穀物片、運動後補充體力、還是加入麵包糕點中，美國的堅果及乾果都是健康美味的選擇。

加州提子乾

加州提子乾擁有悠久歷史，從十八世紀晚期，提子乾產業就開始發展，至今已有一百七十個年頭。每年美國在全球五十六個國家銷售超過三十萬噸提子乾，並深受世界各地消費者的喜愛。其中，由於加州中部擁有優越的地中海型氣候，農夫借助陽光便可以將新鮮提子曬乾，因此加州提子乾是百分百純天然製造，而不需要依賴燃料脫水的設備。生產加州提子乾的農夫可以自豪的說：這些提子乾完全是自然的恩賜。除了能省下大筆燃料費用，這種可永續發展模式還對人類所面對氣候變化的挑戰而言，意義重大，而正因為這獨特條件，令加州提子乾堪稱獨一無二。





參與第五屆「美國餐飲巡禮 (*Delicious USA*)」推廣活動的餐廳

香港

參與餐廳 菜系	精選美國食材	推廣菜式	餐廳地址
Alto 扒房	波士頓龍蝦、芝士、醃墨西哥辣椒	烤波士頓龍蝦, mac & cheese、醃墨西哥辣椒 (港幣288元)	銅鑼灣登龍街18號V Point 31樓
	美國牛小排、羽衣甘藍、薯仔、洋蔥	美國牛小排、羽衣甘藍、薯蓉、洋蔥圈、骨髓醬汁 (港幣328元)	
	蘋果	蘋果批、「奶昔」、麵包糠 (港幣98元)	
Barkada 菲律賓菜	甜薯、忌廉芝士、全麥餅乾	菲律賓Kamote Cue 美國甜薯焦糖芝士蛋糕 (港幣110元)	中環閣麟街46-48號地庫
	芝士	菲律賓香腸及芝士迷你漢堡 香甜蒜香美國豬肉、美國芝士、香蕉茄汁辣椒蛋黃醬，配自製菲律賓鹹麵包 (港幣65元)	
Boticario 燒烤餐廳	玉米片	墨西哥玉米片 玉米片、芝士、墨西哥辣肉醬、酸忌廉、紅醬、醃墨西哥辣椒 (港幣178元)	尖沙咀麼地道66號尖沙咀中心地下5號舖及UG樓15號舖
Chicano 墨西哥菜	酸忌廉、小麥薄餅	墨西哥早餐捲餅 (港幣138元)	上環歌賦街15號地舖
Chubby Papa's Deli 美國菜	醃墨西哥辣椒、是拉差辣椒醬、胡椒傑克芝士	F.N. 費城辣芝士牛扒 牛肉肉眼條180克、炒洋蔥、蘑菇、辣椒、墨西哥辣椒、是拉差大蒜蛋黃醬胡椒傑克芝士長三明治 (港幣148元)	西環堅尼地城卑路乍街7-11號海都樓地下29號舖
FIGS Bistro Mediterranean & Apéro Terrace Bar 多國菜	牛里脊	牛里脊、牛骨髓、燒薯角、牛肉汁 (港幣398元)	太古城道18號太古城中心6樓601號舖
Flat Iron Steak 扒房	波士頓龍蝦	龍蝦芝士通心粉 (港幣145元)	中環士丹頓街9-11號Shama Soho LG樓
	美國農業部 (USDA) 認證平鐵牛扒	美國農業部 (USDA) 認證美國平鐵牛扒 (港幣300元)	
爵樂印度餐廳 印度菜	春雞	烤美國春雞佐香草酸奶 (港幣178元/半隻；港幣278元/全隻)	尖沙咀北京道12A號太子集團中心5樓
Grand Hyatt Steakhouse - 香港君悅酒店 扒房	波士頓龍蝦、Snake River Farms 和牛西冷、鱈魚	六道菜套餐： 波士頓龍蝦沙律 牛肉他他 馬里蘭蟹肉粟米湯配脆雞粒 Snake River Farms和牛西冷配紅酒汁 250克 阿拉斯加蘋果木煙燻黑鱈魚配燒烤汁 美國山核桃批配焦糖醬及雲尼拿雪糕 (每位港幣1,280元)	灣仔港灣道1號香港君悅酒店大堂
Harbourside Grill 扒房	波士頓龍蝦	波士頓龍蝦沙律 (港幣250元)	尖沙咀廣東道3-27號海港城海運大廈4樓OTE 401號舖
	美國農業部 (USDA) 認證牛扒	美國農業部 (USDA) 認證羅西尼牛扒、鵝肝、牛油菠菜、松露醬 (港幣538元)	
	山核桃	山核桃鹹焦糖芝士蛋糕配焦糖雪糕 (港幣98元)	
La Paloma 西班牙菜	三文魚	Salmon TNT (港幣35元)	西環西營盤皇后大道西189號西浦樓
	波士頓龍蝦	波士頓龍蝦西班牙海鮮飯 (港幣598元)	
Mirage Bar & Restaurant - 香港萬麗海景酒店 多國菜	美國農業部 (USDA) 認證牛小排	麻辣牛小排 (港幣468元)	灣仔港灣道1號香港萬麗海景酒店樓
Morton's of Chicago - 香港喜來登酒店 扒房	斧頭牛扒	斧頭牛扒晚餐套餐： 精選沙律 斧頭帶骨肉眼牛扒、牛肉汁、烤乾葱 兩款精選醬汁或牛油 兩款配菜 (兩位用/港幣1,888元)	尖沙咀彌敦道20號香港喜來登酒店4樓
Namo Avant Thai 泰國菜	大比目魚	羅勒葉烤美國大比目魚配小茴香牛油蔬菜 (港幣278元)	尖沙咀麼地道68號帝國中心G18號舖

如以上資料與餐廳提供的有所不同，將以餐廳提供的資料為準。另外，餐廳或須另收取服務費。

參與餐廳 菜系	精選美國食材	推廣菜式	餐廳地址
Quiero Más 西班牙/地中海菜	春雞	雞肉西班牙海鮮飯 (港幣388元)	中環威靈頓街2-8號威靈頓廣場M88 20樓
Rex Wine & Grill 多國菜	美國農業部 (USDA) 認證牛扒、煙肉、芝士	美國農業部 (USDA) 認證Prime牛扒鵝肝迷你漢堡、Bentons煙肉、美國車打芝士 (港幣180元)	中環德輔道中22號One Chinachem地庫
Smoke and Barrel - 中環 美國菜	芝士	孟菲斯州牛肉漢堡 (港幣148元)	中環雲咸街30-32號雲咸大廈1-2樓
Smoke and Barrel - Cafe 美國菜	芝士	孟菲斯州牛肉漢堡 (港幣118元)	堅尼地城海旁22號
Smoke and Barrel Basehall 美國菜	芝士	孟菲斯州牛肉漢堡 (港幣118元)	中環康樂廣場1號怡和大廈LG/F
Te Quiero Mucho - The Sheung Wan by Ovolo 墨西哥菜	帶骨豬扒	主廚Eric的招牌豬扒 (港幣98元)	香港中環皇后大道中286號
The Bayside 地中海菜	美國牛扒	美國肉眼扒配薯蓉及車厘茄，配紅酒汁 (港幣378元)	紅磡德豐街18號黃埔花園地下G1號舖
The Blind Pig 西餐	芝士、蛋黃醬	炸芝士波配大蒜蛋黃醬 (港幣98元)	西灣河鯉景灣蘇豪東B期太康街45號地下B12-14A號舖
	斧頭牛扒、波本威士忌	美國斧頭牛扒配燒蔬菜及波本威士忌肉汁醬 (港幣1,280元)	
	山核桃	山核桃批配雲尼拿雪糕 (港幣88元)	
The Enclave - 香港銀樾美憬閣精選酒店 法式小酒館	波士頓龍蝦	波士頓龍蝦包 (兩件/港幣268元)	東涌達東路16號香港銀樾美憬閣精選酒店9樓
	牛里脊	美國牛肉他他 (港幣198元)	
	阿拉斯加鱈魚	大澳蝦醬香煎阿拉斯加鱈魚 (港幣298元)	
	法蘭克牛排	法蘭克牛排 (港幣348元)	
	蘋果	蘋果批 (港幣128元)	
	豬扒	SURF & TURF 美國帶骨豬扒、石板燒波士頓龍蝦、烤蔬菜、餐湯及精選醬汁 (港幣198元)	
The Meat Co. 扒房	美國農業部 (USDA) 認證牛前腰脊	21日熟成美國農業部 (USDA) 認證牛前腰脊180克、薯條、沙律及精選醬汁 (港幣168元)	佐敦彌敦道380號香港逸東酒店Eaton Food Hall LG樓6號舖
	美國農業部 (USDA) 認證牛前腰脊	21日熟成美國農業部 (USDA) 認證牛前腰脊230克、薯條、沙律及精選醬汁 (港幣208元)	
	美國農業部 (USDA) 認證牛前腰脊	21日熟成美國農業部 (USDA) 認證牛前腰脊300克、薯條、沙律及精選醬汁 (港幣268元)	
	芝士、蛋黃醬	炸芝士波配大蒜蛋黃醬 (港幣98元)	
The Pizza Pig 荔枝角西餐	斧頭牛扒、波本威士忌	美國斧頭牛扒配燒蔬菜及波本威士忌肉汁醬 (港幣1,280元)	荔枝角長順街15號D2 Place TWO地下G02號舖
	山核桃	山核桃批配雲尼拿雪糕 (港幣88元)	
	芝士、蛋黃醬	炸芝士波配大蒜蛋黃醬 (港幣98元)	
The Pizza Pig 將軍澳西餐	斧頭牛扒、波本威士忌	美國斧頭牛扒配燒蔬菜及波本威士忌肉汁醬 (港幣1,280元)	將軍澳澳南海岸唐俊街23號MONTEREY Place 地下G10-11號舖
	山核桃	山核桃批配雲尼拿雪糕 (港幣88元)	
	芝士、蛋黃醬	炸芝士波配大蒜蛋黃醬 (港幣98元)	
豬門店 Megabox 西餐	斧頭牛扒、波本威士忌	美國斧頭牛扒配燒蔬菜及波本威士忌肉汁醬 (港幣1,280元)	九龍彌宏照道38號Megabox 11樓12號舖
	山核桃	山核桃批配雲尼拿雪糕 (港幣88元)	
	芝士、蛋黃醬	炸芝士波配大蒜蛋黃醬 (港幣98元)	
豬門店新都會廣場 西餐	斧頭牛扒、波本威士忌	美國斧頭牛扒配燒蔬菜及波本威士忌肉汁醬 (港幣1,280元)	葵芳興芳路223號新都會廣場5樓531&540號舖
	山核桃	山核桃批配雲尼拿雪糕 (港幣88元)	
	芝士、蛋黃醬	炸芝士波配大蒜蛋黃醬 (港幣98元)	
豬門店新城市廣場 西餐	斧頭牛扒、波本威士忌	美國斧頭牛扒配燒蔬菜及波本威士忌肉汁醬 (港幣1,280元)	沙田沙田正街18號新城市廣場一期7樓702號舖
	山核桃	山核桃批配雲尼拿雪糕 (港幣88元)	
	芝士、蛋黃醬	炸芝士波配大蒜蛋黃醬 (港幣98元)	
豬門店西灣河 西餐	斧頭牛扒、波本威士忌	美國斧頭牛扒配燒蔬菜及波本威士忌肉汁醬 (港幣1,280元)	西灣河鯉景灣蘇豪東B期太康街45號地下G8-10號舖
	山核桃	山核桃批配雲尼拿雪糕 (港幣88元)	
	去骨肋眼牛扒	慢烤美國肋眼牛扒8oz (港幣428元)	
去骨肋眼牛扒	慢烤美國肋眼牛扒12oz (港幣598元)		
去骨肋眼牛扒	慢烤美國肋眼牛扒16oz (港幣798元)		
豬肋骨	慢烤美國豬肋骨 (港幣268元)		
青口、蜆	蒸美國青口及蜆 (港幣258元)		
ZEST by Konishi 日本菜	安格斯帶骨牛小排	安格斯帶骨牛小排配Chimichuri醬 (港幣480元)	中環安蘭街18號28及29樓

如以上資料與餐廳提供的有所不同，將以餐廳提供的資料為準。另外，餐廳或須另收取服務費。



參與第五屆「美國餐飲巡禮 (Delicious USA)」推廣活動的餐廳

澳門

參與餐廳 菜系	精選美國食材	推廣菜式	餐廳地址
咖啡苑 - 澳門永利 多國菜	提子乾、榛子、杏仁粉	蘋果提子乾批、焦糖肉桂醬、大溪地雲尼拿雪糕 (澳門幣120元)	仙德麗街永利澳門地面層
葡坊 - 葡式牛扒館 葡國菜	牛前腰脊	布蘭特家族美國牛前腰脊300克 (澳門幣400元)	氹仔告利雅施利華街170號二樓
	牛前腰脊	布蘭特家族美國牛前腰脊600克 (澳門幣800元)	
	牛里脊	布蘭特家族美國牛里脊300克 (澳門幣500元)	
	牛里脊	布蘭特家族美國牛里脊600克 (澳門幣1,000元)	
CHA BEI - 澳門銀河 多國菜	法蘭克牛排、玉米、蜜糖蘋果醋	美國法蘭克牛排沙律、加州玉米、蜜糖蘋果醋汁 (澳門幣168元)	路氹城「澳門銀河™」綜合度假城一樓1047
盛怡 - 美獅美高梅 扒房	Snake River Farm和牛	烤28日乾式熟成Snake River Farm M7連骨和牛肉眼 (澳門幣3,088元)	路氹體育館大馬路美獅美高梅
L'Altro新派意式料理 意大利菜	南瓜	烤南瓜湯配開心果和格拉納帕達諾芝士 (澳門幣88元)	氹仔施督憲正街26號景威花園地下
	黑安格斯	美國黑安格斯牛漢堡配薯條 (澳門幣188元)	
	蘑菇	美國蘑菇意大利飯佐卷心菜芹菜泡沫 (澳門幣198元)	
	芝士、杏仁	紐約芝士蛋糕配香梨及焦糖加州杏仁 (澳門幣98元)	
風雅廚 - 摩珀斯 北歐法國菜	波士頓龍蝦	波士頓龍蝦沙律 菊苣、雞尾酒汁、核桃 (澳門幣298元)	路氹連貫公路新濠天地摩珀斯三樓
	阿拉斯加黑鱈魚	阿拉斯加黑鱈魚 芹菜、蕃茜、香檸牛油汁 (澳門幣288元)	
	西冷牛扒	美國頂級西冷扒 扒蘆筍、黑胡椒汁、法炸薯 (澳門幣448元)	
	草莓、芝士、雞蛋	雜莓芝士蛋糕 (澳門幣108元)	
佳雅 - 正宗葡萄牙料理 葡國菜	肋眼牛扒	美國肋眼牛排配黑水櫻醬汁 (澳門幣518元)	氹仔告利雅施利華街170號1樓
永利扒房 - 永利皇宮 扒房	Snake River Farm和牛、薯仔	美國Snake River Farm和牛配黃金脆薯、芹菜泥、黑松露肉汁 (澳門幣1,200元)	路氹體育館大馬路永利皇宮
	牛前胸肉、青蔥	煙燻牛前胸肉 乾葱、嫩田園蔬菜、骨髓汁 (澳門幣988元)	
The Apron 綠吧扒房 - 澳門銀河 扒房	布蘭特家族帶骨肉眼扒	布蘭特家族帶骨肉眼扒 780克 (澳門幣888元)	路氹城「澳門銀河™」綜合度假城地面層G108
大廚 - 澳門新葡京 扒房	阿拉斯加帝王蟹	燒阿拉斯加帝王蟹腳配柚子沙律 (澳門幣320元)	葡京路新葡京酒店三樓
	黑鱈魚	美國鱈魚柳配蕃茄及日本柚子豉味牛油汁 (澳門幣380元)	
	牛肉	燒美國牛肉沙律配黑松露油醋汁 (澳門幣350元)	
	牛肉、薯仔	黛安娜牛排 (澳門幣650元)	
妙泰 - 澳門倫敦人 泰國菜	Snake River Farm和牛	烤和牛配紅咖哩醬及泰國鹹草 (招牌嚙味菜單/每位澳門幣1,288元)	路氹連貫公路澳門倫敦人酒店一樓
	阿拉斯加帝王蟹、雞蛋	阿拉斯加帝王蟹肉蛋餅 (時令嚙味菜單/每位澳門幣888元)	
天頤 - 摩珀斯 中國菜	龍蝦	甘樹子豆豉山蘇葉炒龍蝦 甘樹子豆豉醬、山蘇葉、美國小蜜蜂龍蝦、茭筍、金不換、龍蝦汁 (嚙味菜單/每位澳門幣2,188元)	路氹連貫公路新濠天地摩珀斯21樓
	和牛牛扒	黑松露和牛流心鍋巴飯 鮮黑松露、美國和牛西冷、滑子菇、牛骨湯、蜜豆、脆米、鵪鶉蛋、京蔥、藜麥、東北五常米 (嚙味菜單/每位澳門幣2,188元)	

如以上資料與餐廳提供的有所不同，將以餐廳提供的資料為準。另外，餐廳或須另收取服務費。

