

餐廳通戶外園林，甚有地中海氣息，室內裝潢則用上典雅的意式馬賽克。



平安夜晚餐頭盤
水牛芝士小雲吞配板栗及新鮮黑松露×1990勃艮地Drouhin酒莊Echezeaux頂級莊園黑皮諾乾紅葡萄酒

Jeannie:「為了讓小雲吞味道更香濃，大廚特意加入蛋黃。配合21歲的勃艮地紅酒，能帶出香草、香料味道，為菜式添上絲滑餘韻。」

澳門銀河搶攻聖誕 葡萄酒配意式盛宴

今星期澳門認真熱鬧，除了美食節開鑼，各大小酒店早已一律爆滿，皆因周末即將舉行年度的格蘭披治大賽車。本來澳門酒店都習慣於賽車過後才推廣聖誕大餐，不過今年新開幕的銀河酒店搶先在上周已宴請各大傳媒出席首輪聖誕晚宴試酒會，率先公開今年聖誕及除夕大餐的Menu！發布會現場所見，菜式不論主菜或甜品都偏向濃味，用上如黑松露、板栗及水牛芝士等食材，而澳門銀河葡萄酒顧問

Jeannie更在現場解說多道Menu內的濃味食材如何配酒，除了歐洲頂級酒莊的推介，還有如泰國華欣及中國的怡園出品，叫人相當驚喜！

我是位美籍韓裔葡萄酒專家，目前負責為酒店挑選葡萄酒藏酒名單。



Jeannie
澳門銀河葡萄酒大師顧問



聖誕日晚餐主菜
香煎北海道扇貝配板栗泥×2010泰國華欣Siam酒莊Monsoon Valley哥倫白乾白葡萄酒

Jeannie:「從日本新鮮進口的帶子，配上精製板栗泥，入口鮮甜。配以含檸檬、柚子、香茅香氣的白酒，更加清新。」



除夕晚餐甜品
栗子朱古力搭配炸無花果卷及檸檬酒果凍×1999匈牙利Disznoko托卡伊蘇6 Puttonyos貴腐甜白葡萄酒

Jeannie:「大廚力推這款製作繁複而口感獨特的甜品，形容其味道就像交響樂般豐富。帶一定酸度的匈牙利白葡萄酒，可襯托出甜品細膩甜味。」

Terrazza Italian Dining(庭園意大利餐廳@澳門銀河)

- 聖誕晚宴：價錢由MOP698起 ●餐廳位置：澳門銀河酒店2樓201
- 訂座電話：+853-8883-2221 ●營業時間：星期一至六6pm-11pm，星期日休息。
- 註：文中餐酒每支由MOP280-8,100不等，將稍後公佈會否包括在聖誕晚宴內。