

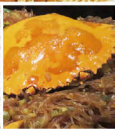
食在澳門

金馬獎國際專業食評家
廣東特色美食推廣榮譽勳獎
黃熙康 SUNNY 著

歎盡正宗葡國菜、
特色澳門地道美食



冰仔 路環 下環
荷蘭園 新橋 北區
新馬路 沙梨頭 新口岸





澳門食在

氹仔 路環 下環
荷蘭園 新橋 北區
新馬路 沙梨頭 新口岸

金馬獎國際專業食評家
廣東特色美食推廣榮譽勳獎
珠江頻道康範帶您嘆世界節目主持
黃照康 SUNNY 著

「澳門於二零一七年十月三十一日正式獲評定為聯合國教科文組織（UNESCO）「創意外城市美食之都」。

在中國除了成都及順德外，澳門便是第三個獲得此榮譽的特別行政區。由此可見，澳門的美食已踏上了世界的舞台，成為推動澳門旅遊的重要元素。

為慶祝澳門獲此殊榮，特區政府將本年定為「2018澳門美食年」，從而向世界各地的旅客推廣澳門的美食文化。旅遊局將於美食年舉行一系列活動，將澳門美食文化的傳承、交流、創意推廣。

欣悉資深旅遊美食達人黃照康兄出版《食在澳門》，適逢其會，定必能為來澳旅客提供最佳指引，盡享美食。



澳門特別行政區政府旅遊區香港代表
莫兆光 總經理

序

Sunny 最新出版以美食指南推廣澳門的新書，特別介紹了澳門的特色美食。本地土生菜融合了葡萄牙的烹調方法及本土特色，是澳門獨有的飲食文化。「土生葡人美食技藝」在2012年列入澳門非物質文化遺產名錄；2017年10月3日，澳門更獲評定為聯合國教科文組織創意城市網絡（UNCCN）美食範疇的新成員，成為中國第三個獲評定為「創意城市美食之都」，這對澳門豐富的美食文化遺產予以肯定，並鞏固美食作為推廣旅遊業的動力，建構澳門成為更富魅力的世界旅遊優閒中心。

本年初，澳門啟動了「2018 澳門美食年」，正式推進「美食之都」的建設，在旅遊路線加入美食元素。「噴射飛航」作為旅遊業界的一份子，連續第四年聯同澳門旅遊局及旅遊夥伴們合辦《去澳門·葡一葡》，今年亦以《葡出美食》為題，慶祝澳門獲美食之都的美譽，以期向旅客展現澳門多元化的旅遊、購物、美食、景點及玩樂元素，感受澳門的魅力。

Sunny 自小喜愛周遊列國，多年來出版一系列旅遊書籍，發掘各地具有特色的觀光資源和地道美食，讓香港人放

眼世界，探索獨特的旅遊體驗。今次 Sunny 出版以澳門美食為主題的旅遊新書，推介澳門街頭巷尾的地道小食，在此祝《食在澳門》出版後，可以推動澳門特色美食，並讓食客深入感受澳門美食之都的稱譽。



康宇嫻
億隆中旅船務管理有限公司 副總經理

序二

世間萬物，唯美食與旅遊不可辜負。食在澳門，開啟一段美食之旅，讓舌尖上的味蕾盡情起舞，感受不同國度風情的美食文化，重溫四百多年中西交融的歷史。與我相識三十年，學識淵博的世界級美食大師兼旅遊達人——黃照康先生，帶你去領略澳門特區這座世界級「美食之都」的城市魅力。



全國政協委員
香港廣大國際旅行社、
酒店及餐飲業聯盟會長
澳門旅行社協會會長
劉雅煌

序四

香港美食達人黃照康，頻頻見他亮相於國內珠江頻道《康爺帶您嘆世界》美食節目，亦曾帶攝影隊到澳門拍攝美食。最近得知他將會出版一本美食指南《食在澳門》，更誠邀本人為新書作序。從飲食平台見他跑遍澳門每一角落，親自品嚐美食，與大家分享澳門特色美食，在此預祝新作《食在澳門》一紙風行，賣個滿堂紅。



澳門飲食業工會 理事長
蘇偉良

自序

我編寫的拙作，已有十多本面世了，除旅遊飲食書籍外，也編寫了《香港傳統節慶遊》一書，內容是將我數十年來有關香港傳統慶典所拍的照片、留下的資料組織起來，如春節、粵劇、中秋等亦一一詳加介紹；甚至每年驚蟄的傳統——打小人，利用二維碼連結短片，讓不同國籍的讀者都能看到及聆聽內容，煞是有趣。

古語有云：「民以食為天。」饑嘴的我，可將美食推介給讀者，又另有滿足感。在撰寫每本拙作時，我都會親自品嚐各地名菜，將特色及美味的食物推薦給大家，更將特別好的餐廳用「Sunny 推介」標記。常常說「搵食艱難」，所以每餐都要珍惜，享受美食，切勿囫圇吞棗，必須慢慢淺嚐。近幾年，我在多本雜誌都

設了飲食專欄，主要介紹香港及廣東省有特色的地道食肆。其中有高級餐廳，亦有鄉村小店，這就是我編寫的宗旨——不論遠近，最重要是美味。

近年出外次數頻密，需不斷從網站打聽何處有特色食肆，亦仰賴飲食界好友的推介，我才可以集中編寫值得推介的食肆。又自問本人對酒類認識不深，於是找來有豐富經驗的專才介紹，美酒配美食，才能夠相得益彰。

去年非常榮幸，獲金馬獎國際專業食評家獎項。借此機會，希望能將香港美食之都的精神發揚光大，亦可表揚在廚房工作、默默耕耘的大廚們。他們每天都在鑽研新菜譜，是應得到肯定，自推出有關食在香港、食在廣東的作品，今年再接再厲撰寫食在澳門的新作。

最後感謝為本書作序的澳門特別行政區政府旅遊區香港代表莫兆光總經理、信德中旅船務管理有限公司副總經理康宇燭、粵港澳大灣區旅行社、酒店及餐飲業聯盟會長劉雅煌、澳門飲食業工會理事長蘇偉良。



名人題字

滙聚賢才
弘揚美食



余澤明先生
香港飲食業職工會
聯合會 副會長

民以食為天
食以安為先



劉松新先生
中港食品安全
交流協會主席

祝《食在廣東》
一紙風行
黃兄金石良言
照亮尋味香江
康頤遨遊天下



許美德先生
群生飲食技術
人員協會
理事長

生命碰上黃照康
搵食唔會心慌慌
東南西北有美食
實是心靈的雞湯！



李錦聯先生
美食達人

美味佳餚
盡在澳門



甄文達博士
美食博士

遊歷世界
食盡天下



李家銳先生
酒店及飲食
專業人員協會
副主席

講飲講食好介紹，
唔使四圍亂咁摸，
九十幾間任你揀，
人人讚好照康哥。



鬼塚

奉天承運，
皇帝詔曰，
美食養身必找黃照康！！



李錦基先生

想搵好嘢吃，
Sunny 黃最叻！



王俊棠先生

無限美食在香港，
不知分布在何方，
欲嚐地道真滋味，
最好請教黃照康！



夏春秋先生 (冬叔)

若要搵嘢食，
當然搵 Sunny 啦！



劉鑑賢先生

旅遊飲食 Sunny 哥，
吃喝玩樂笑呵呵！



葉尚華先生

一紙風行萬里揚
美食導引康少強
文化傳播功不讓
食壇達人居中央



周國英先生
稻苗學會
會長

吃喝玩樂新感覺
大江南北學識博
歡樂特首黃照康
一紙風行今勝昨



鄧英敏先生
金牌司儀

目錄

011 010 006 002

序
名人題字
澳門半島全圖
氹仔及路環全圖

新馬路

033 032 031 030 029 028 026 025 024 023 022 021 020 018 016 015

祥記麵家
最香餅家
大良鳳城麵家
李康記海鮮飯店
三元粥品專家
添發碗仔翅美食
景然棧
鳳城珠記麵食專家
陶陶居
壹燕糖甜品
榮記豆腐麵食
鳳城珍記麵家
巨記麵家
洪馨椰子店
李康記豆腐花
大聲公涼茶



038 036 034

營地街市熟食中心
百福麵家
利記咖啡

沙梨頭

068 066 062 061 056 054 053 052 050 049 048 046 044 043

六記粥麵
權記、勤記
牛記咖喱美食
喜臨門麵家
谷田富海鮮火鍋
黃枝記老店
時香
大龍鳳茶樓
南屏雅敘
傑順咖啡小食
加路餐廳
凱旋軒
協成海鮮火鍋
四五六上海酒菜館

新口岸



092 088 084 082 080 078 076 072

四季火鍋
龜盅補
8 餐廳
御苑餐廳
金麗軒
烤與鮮巴西燒烤
玉蘭苑
澳門怡景餐廳

下環

116 115 111 110 106 104 102 100 099

旋轉餐廳
亞利咖啡屋
阿萍小食
牛記油器
全羽茶居
船屋餐廳
海灣餐廳
荷蘭園
坤記餐室
皇冠小館



冰仔

152 150 149
莫義記
木偶葡國餐廳
誠昌飯店



142 141 140 136 133 130 129 128 126 125
新益美食
雅鑾緬甸餐廳
蓮溪廟夜市
澳門一品粥海鮮火鍋
李家菜
連順成麵食店
鳳凰餅家
彭記咖啡
龍華茶樓酒家
同益百花魁果子廠

新橋及北區

121 120 118
梓園上海菜館
禮記雪糕
寶記麵食店



200 198 196 194 193 192 190 186 185 182 178 177 176 174 172 170 167 164 160 159 156 154

新陶陶酒家
廣興隆
沙度娜
六棉酒家
百福小廚
福臨門酒家
香港金牌海鮮火鍋
丹桂軒
金悅軒
百樂潮州酒樓
李家菜
加東餐廳
阿鴻小吃
度小月
譽瑞軒
紫逸軒
456 新派滬菜
山里
麗軒
W 萬豪酒店中菜廳
玥龍軒
千喜膳

242 241 240 236 232

珠海中山

大頭龍漁村
松康園
九富樓
金悅軒海鮮火鍋
實用資訊



226 224 222 220 218 216 212 210 207

路環

華記美食
英利魚欄
安德魯餅店+安德魯咖啡店
里斯本地帶餐廳
雅憩花園餐廳
陳勝記
法蘭度餐廳
觀海軒
Mandarin 美麗華葡國餐廳



廣東省 珠海市

澳門半島

新橋及北區

PI22-145

沙梨頭

P040-057

荷蘭園

PI12-121

下環

P096-111

新馬路

P012-039

新口岸

P058-095





A detailed map of Coloane (路環) in Macau. The map shows the coastline, major roads, and various landmarks. Key locations labeled include: 小葡園草場 (Small Garden Field), 水塘 (Reservoir), 九澳水庫 (Kau Auk Reservoir), 九澳村 (Kau Auk Village), 九澳山 (Kau Auk Mountain), 石排灣公園 (Shi Pak Wai Park), 土地與自然博物館 (Museum of Land and Nature), 媽祖像 (Goddess Statue), 媽祖文化村 (Goddess Cultural Village), 黑沙水庫燒烤公園 (Black Sand Reservoir BBQ Park), 黑沙海灘 (Black Sand Beach), 黑沙公園 (Black Sand Park), 竹園燒烤公園 (Bamboo Garden BBQ Park), 竹園泳池 (Bamboo Garden Pool), 竹園海灘 (Bamboo Garden Beach), 媽祖工業村 (Goddess Industrial Village), 媽祖廟 (Goddess Temple), 媽祖廟前地 (Goddess Temple Foreground), 媽祖廟前地各教堂 (Churches in Goddess Temple Foreground), 媽祖廟前地 (Goddess Temple Foreground), 媽祖廟前地 (Goddess Temple Foreground), 媽祖廟前地 (Goddess Temple Foreground), 媽祖廟前地 (Goddess Temple Foreground), 媽祖廟前地 (Goddess Temple Foreground), 媽祖廟前地 (Goddess Temple Foreground), 媽祖廟前地 (Goddess Temple Foreground), 媽祖廟前地 (Goddess Temple Foreground), 媽祖廟前地 (Goddess Temple Foreground). The map also shows the surrounding waters: 竹灣 (Bamboo Bay) and 黑沙灣 (Black Sand Bay). The title '路環 COLOANE' is prominently displayed in the center.

路環
P204-22



新馬路

作為澳門的心臟，新馬路曾是澳葡時期的行政中心，現在則是澳門最熱鬧繁榮的地區，所有來澳門的旅客也會到新馬路一遊，不論是吃的、買的還是手信，總能在這裏的斜巷小街之間找到。每次來澳門總是要到新馬路報到，才能算得上是真正感受到澳門的氣息。



新馬路地圖



蝦子麵專家

祥記麵家

以彈牙靚麵馳名的祥記麵家，以傳統的竹昇麵贏盡歡心，這裏的蝦子更是畫龍點睛，為靚麵帶來更香的口感。雖然店面小小，不過這裏的美味全來自店主對美味的堅持與決心，不惜花上時間與血汗來打製一碗最彈牙的麵。不過不少網友均反映份量太少，事實上這裏的份量對一個女孩子來說還可以，男生就會覺得太少了，不過這樣也好，可以多去兩處享受美食，不是嗎？



店面很有懷舊氣氛



蝦子撈麵 MOP30



椒鹽焗蘿蔔 MOP14

資料

- 地址：新馬路福隆新街 68 號
電話：(853) 2857 4310
營業時間：12:30-01:30
交通：從碼頭乘的士約 MOP15、從議事亭前地步行約 5 分鐘

碩果僅存炭火烘烤

最香餅家



澳門是香港人常到的旅遊地點，開設的餅店也很多，回程大多買些手信，主要都是杏仁餅或豬牛肉乾之類。開業已四十多年的最香餅家，屹立於澳門街，算是老招牌之一。店舖的位置毫不起眼，但每天早上甫開門營業，門前已站滿顧客，若是假日，更會大排長龍，有不少居於外國的華僑旅客專程到來選購。最著名的是炭燒粒粒杏仁餅。

最香餅家並無怎麼整修，根本就是造餅工場。門前玻璃窗內放置的竹簍，放滿已製成的炭燒粒粒杏仁餅；另一邊則有造餅師傅即場將綠豆粉、杏仁粒及麵粉用柔力搓到均勻，然後放入傳統的木模中，再用手擠壓成形，最後放進炭火爐

烘烤，相信是澳門碩果僅存的炭火烘烤。整間店舖都充滿餅香味，令人垂涎，非買不可。

除主打的炭火粒粒杏仁餅，還有攪仁豬油糕、南棗合桃糕、盲公餅、光酥餅及鳳凰卷，這都是較為傳統的糕餅。但我還是最愛蛋黃肉心杏仁餅，帶微香的鹹蛋黃，與少少的肥肉（不知是否豬油）擦出火花，總之好味就是，我每次到訪必定購買，帶回香港用作紅酒相伴更精彩。





粒粒香杏仁餅



資料

地址：澳門夜喝街 12 號地下 A 座
 電話：(853) 2838 3858
 營業時間：10:00-19:00
 交通：從港澳外港碼頭乘的士約
 MOP38
 消費：MOP50 起

堅持用心手製

大良鳳城

麵家



大良鳳城麵家開業逾半世紀，類似這樣有歷史的傳統行業，在澳門已經愈來愈少，尤其是經過2017年的強颱風天鵝後，許多店舖被海水浸透，據我所知更進一步減少了。能夠找到大良鳳城麵家作推介，加上黃伯伯已八十多歲，實屬難得，不知何日又少一間如此具風味的麵店消失於澳門街頭。

大良鳳城麵家的最大特點，是門前的傳統竹箕，盛放有數十個自家做的蝦子蛋麵，還在蛋麵上再灑少許蝦子，相信在那裏已很難找到。黃老闆娓娓道來他麵店的特色：秉承用心去做的原則，真材實料、不含防腐劑、無添加任何人造

色素及靚水味。還帶領我走到店後的工場，細說每天精心製作的傳統手打全蛋麵，信心十足的笑容，我保證蛋麵爽滑彈牙。正式式銀絲細麵，炒湯皆宜，還說生意奇佳，上午開賣，下午就售罄。

大良魚皮角更是膾炙人口。獨家秘製的雙蝦魚皮角，選用優質的鰻魚，捨棄魚頭和魚尾部分，去腩、骨和魚皮，只剩下魚肉，加上麵粉，用人手打撻再撻，這樣才能製成一塊真材實料的魚皮。餡料則以生蝦為主，再配鮮肉與蝦子。魚皮角均是即場製作，能夠做到皮薄餡靚。

黃伯伯的認真態度，令我對他肅然起敬。



傳統手打蝦子麵



黃伯手打麵



自家製魚皮餃

資

地址：澳門清平直街 27 號地舖

電話：(853) 2855 4860

料

營業時間：10:00-18:30

交通：從港澳外港碼頭乘公共巴士 3 或 3X 號，於新馬路永亨銀行下車，步行約 5 分鐘

極品燒肉

李

康

記

海

鮮

飯

店



脆皮燒肉 MOP60

鮮濃湯底熬足8小時
的紅燒魚翅十分足料

雖然香港也有不少好的燒肉，不過聽聞澳門的李康記有極品之選，當然急不及待前來一試。甫踏入李康記，我就被其店內懷舊的氣氛所吸引，牆上都是菜餚的名牌，昏黃的燈光，清楚地讓人感受到開業30多年的歲月洗禮，雖然近年曾翻新，但舊有佈置均被保留下來，帶來難得的昔日情懷。

一試這裏的招牌菜脆皮燒肉，就感到其名不虛傳，燒肉皮脆肉香，吃後齒頰留香，另外的招牌菜包括佛跳牆及魚翅，價值相當合理，份量亦足，果然是舊式飯店的作風。必食脆皮燒肉，皮脆而有鮮肉味，入口甘香。



餐牌展示於牆上

資

料

地址：新馬路福隆下街 33-37 號
電話：(853) 2837 6670
營業時間：11:00-01:00
交通：從碼頭乘的士約 MOP20，
從議事亭前地步行約 5 分鐘



銀丸粥 MOP16

此店只做早市及晚市，
午餐無得食。金丸粥加蛋 (MOP25) 後，口
感更有層次，美味一吃難忘。

粥品專家

三元

手工彈牙肉丸粥

開業30多年的三元粥品，單是賣粥與肉丸已賣到街知巷聞，全因這裏是以手工與真心來製造完美的粥品。三元的粥由粥底到材料均非常講究，粥底夠綿夠香甜，肉丸更是每天以人手新鮮打製而成，口感一流，肉汁鮮甜，點一碗銀丸粥（即豬肉丸粥）或金丸

粥（牛肉丸粥），再加上一隻生蛋就是最完美的味覺配搭。最重要的就是它用料天然新鮮，不加入任何化學添加劑，味道更有家的感覺，也對健康更為有益。必食豬肉丸粥，一般肉丸有雪氣味，但此店肉丸入口鮮肉味濃，非常美味。

資料

地址：新馬路白眼塘橫街44號

電話：(853) 2857 3171

營業時間：08:00-11:30、19:00-00:30

交通：從碼頭乘的士約MOP15，從議事亭前地步行約5分鐘

平食魚翅

添發碗仔翅

美食

每天中午十二時開店前，店前都排著長長的人龍，大部分都是慕名而來的客人，現時碗仔翅最低價錢是35元一碗，梁太說雖然物價騰飛，但仍然保持這售價，就是要讓過往支持自己的食客，能以最低的價錢，食到添發美味的碗仔翅。用的都是真材實料，有竹筴、雞絲、魚翅，用上自家秘製紅燒湯，現實社會，在商言商，有這樣的堅持，令我對梁太十分敬佩。



花膠海參煲仔翅 MOP75

添發碗仔翅美食				
澳門海邊新街18號地下 電話23309215				
清湯	招牌紅燒湯	豪華紅燒湯	豪華晚仔翅	晚仔翅
凡發花膠翅	凡發大魚翅	凡發晚仔翅	凡發晚仔翅	凡發晚仔翅
一盅	一盅	一盅	一盅	一盅
110	230	100	75	50
				35



假日一定得排長龍才能吃到添發的出品



梁太表示，客人對招牌海參花膠煲仔翅，都讚不絕口，銷量稱冠，揭開煲蓋，熱氣騰騰，湯面上已看到一排排的魚翅，而海參花膠份量十足，售價也只是壹佰大元，我也急不及待呷一口翅湯，完全合格，我作為食評人，用上色香味俱全，難怪每天其門如市，看到也為老闆梁太開心。

資料

地址：新馬路福隆新街18號
電話：(853) 6650 6211
營業時間：13:00-12:00
交通：從碼頭乘的士約MOP20、從議事亭前地步行約5分鐘

百年臘味

景然棧

於清代光緒年間已開始營業的景然棧，是擁有超過130年歷史的老舖，店內招牌由清代一位秀才所題，價值不菲。在天台自設曬場曬臘味的景然棧，堅持以傳統手法製作臘味，使臘味重鹹香亦帶甘爽，跟坊間的偏重濃甜不同。除臘味外，店內亦同時售賣廣東醬料如黃梅醬、蝦醬及自家製蠔油等，送禮自用皆宜。



老店已有百年歷史，店內處處是古董。



秘製臘味、臘鴨和鹹魚等均是手信好選擇



清蒸鴨

資

料

地址：新馬路營地大街 76 號地下

電話：(853) 2857 4475

營業時間：10:00-20:00

交通：從碼頭乘的士約 MOP15、從議事亭前地步行約 5 分鐘

傳統魚角老店

鳳城珠記

麵食專家

老字號鳳城珠記因為傳統魚角而聞名，不過我亦曾聽聞這裏近年水準有下降跡象。一試之下，魚角依然有特色，皮薄又多汁，口感不俗，不過水餃及雲吞則只是一般水準，建議各位到來還是一嚐外面較罕有的魚角最穩妥。



淨魚角 MOP24

資料

地址：新馬路營地大街 127 號地下

電話：(853) 2857 4262

營業時間：12:30-18:00、19:00-01:00

交通：從碼頭乘的士約 MOP15、從議事亭前地步行約 5 分鐘



淮山雞乳



鮮魷魚貢



豬紅肉碎粥

陶陶居

老字號嚐經典菜

開業70多年的陶陶居，每道菜都是經得起時間考驗的經典菜式，其中金錢蟹盒及蝦子燒柚皮等菜式更是買少見少。陶陶居的環境經過翻新後，更為光鮮整齊，在這裏用餐亦更為舒適自在。來

此店必試的金錢蟹盒，工序繁複，以片薄了的肥豬肉代替炸粉，內裏裹以蟹肉、蝦、肉粒及冬菇粒後炸脆，口感鬆化，港澳地區已經沒有多少飯店有提供這道難度菜式。此外，蝦子燒柚皮亦是我的心头好，以長時間熬過的柚皮，沒有半點滯味，鮑汁滲透於整塊柚皮，再加上蝦子的香，美味難以形容。



資料

地址：新馬路爐石塘巷 6-8 號
電話：(853) 2857 2629
營業時間：08:00-00:00
交通：從碼頭乘的士約 MOP20、從議事亭前地步行約 5 分鐘

「豪食」一番

壹燕糖甜品



這裏的甜品全部真材實料，保證正貨。

福隆新街經政府美化後，兩旁店舖整齊劃一，差不多全是食店，可謂是澳門的食街。這間小店的出品名不虛傳，可以用大件夾抵食來形容。再向前行走到一間「壹燕糖甜品」，也是坐滿了客人，我的格言，人多的店，一定有水準。我找了位子，各點了一份椰皇燉燕窩和木瓜燉官燕。老闆梁先生熱情地說，他姐姐是開燕窩海味店的，保證正貨，更是請我吃了一個新鮮出爐的燕窩蛋撻，蛋味清香，配上燕窩，相得益彰，的確好味道。鮮美魚翅配上超水準的作品，實在有大大滿足感。

作者
Sunny Wong (黃照康)

責任編輯
Eva Lam、Alvin Lam

美術設計
Yu Cheung

排版
辛紅梅、何秋雲

出版者
知出版社
香港鯉魚涌英皇道1065號東達中心1305室
電話：2564 7511
傳真：2565 5539
電郵：info@wanlibk.com
網址：http://www.wanlibk.com
http://www.facebook.com/wanlibk

發行者
香港聯合書刊物流有限公司
香港新界大埔汀麗路36號
中華商務印刷大廈3字樓
電話：(852) 2150 2100
傳真：(852) 2407 3062
電郵：info@suplogistics.com.hk

承印者
中華商務彩色印刷有限公司
香港新界大埔汀麗路36號

出版日期
二零一八年七月第一次印刷

版權所有・不准翻印
All rights reserved.

Copyright© 2018 Wan Li Book Co. Ltd.
Published in Hong Kong by Cognizance Publishing,
a division of Wan Li Book Company Limited.
ISBN 978-962-14-6592-4

※出版商已盡一切所能以確保所刊載的資料準確無誤，
惟資料只供參考。對於任何資料錯誤或由此引致的損
失，出版商均不會承擔任何責任。

上架建議：(1) 旅遊 (2) 飲食文化



食在澳門



2017
香港工業獎
HONG KONG AWARDS
FOR INDUSTRIES

生產力及品質獎
PRODUCTIVITY AND
QUALITY AWARD



Premier Plus 尊豪+

無縫連接

噴射飛航「尊豪+」突破服務領域，全方位為尊豪位及至尊貴賓乘客提供免費專車接駁服務，讓您輕鬆由澳門外港碼頭連接至在澳目的地。

eBoarding 服務

乘客使用嶄新 eBoarding 登船服務，只需掃描手機上的訂票確認二維碼(QR Code) 即可入閘登船，毋須列印船票，方便快捷



用APP訂票:



查詢 / 預約:

Tel : (852) 2663 3263 / (853) 8790 6888

Email : premierplus@turbojet.com.hk

