

推薦序一

西 DorSi

香港特別行政區律政司大灣區專責小組成員
旅遊暢銷書作家
YouTuber



又要再次跟 Leo 兄說聲不好意思。

話說 2024 年書展過後，我們籌備 2025 年新書時，我曾建議 2024 年年底我先出版一本介紹珠海的書，而 Leo 兄則緊隨其後出版新版本的澳門旅遊攻略。由於橫琴粵澳深度合作區的特殊地位，無論放在珠海或澳門內介紹也是十分合適，因此我就提議一起到橫琴踩點，再在各自的書中撰寫對橫琴各景點的體驗及評價，並由 Leo 兄於澳門一書中補充一些 2025 年年初橫琴的新變化。不過後來我再次因為工作太過繁忙，沒能履行承諾，是故讓他率先完成澳門著作，在此再次說聲抱歉。

在此亦很感謝 Leo 兄接納小弟建議，對新一年的澳門攻略作大刀闊斧的改革。2024 年版的《澳門》雖然內容十分精彩，但以香港人角度讀畢全書，總有點意猶未盡的感覺。或許是因為 Leo 哥初試啼聲第一次寫書，和 2023 年初次寫書的我一樣，被書名的「新」字所困，導致第一版的書大部分內容都聚焦於澳門

的「新」；惟誠如澳門旅遊局早年的宣傳口號「感受澳門無限式」，這個城市有無限種體驗方式，無論新與舊也同樣吸引。所以我就姑妄言之，大膽提議 Leo 兄於新作多寫一些澳門老店。結果本書高達 90% 內容為全新編撰，更有不少 Leo 兄多年來的私心收藏寶藏小店，實是澳門深度遊不可或缺的盲公竹。

新書對比舊作的差異，也可以說是一個時代的見證。話說澳門一直以來給人的印象是以賭博業為先，但近年澳門特區政府致力擺脫此刻板印象，發展多元產業。舊作對各大博企旗下的渡假區新貌有較多介紹，新作則多了不少與文化產業相關的推介，可見澳門的轉型已見成效。因此本書特別適合厭倦了紙醉金迷世界，希望探索澳門深厚文化底蘊一面的人士，在此真誠推薦此書給各位讀者。

最後祝賀 Leo 兄新書洛陽紙貴，並借此文稍打個小廣告，希望各位可以支持一下小弟稍後出版的珠海攻略，也購買一本作參考之用 XD。



記得二十多年前，印刷媒體盛行，不論報紙雜誌，每年總有幾次澳門美食特輯，找來美食達人覓食甚至暴食澳門。很多時候看見遊客拿着這種「天書」在街頭巷尾細細翻看，猶如一本武林秘笈在手，心中總會默默感謝這些報紙雜誌的編輯和記者。

2024 年年底，Leo 兄贈我一本由他親自採編的《澳門旅遊新情報 2024~25 最新版》，剎那間見他背後佛光如箭，身驅無限升高，我感動得做不出反應，甚至自慚形穢。

Leo 兄生於斯長於斯，對澳門小城充滿赤

認識 Leo 大哥已經有十個年頭，這位大哥的參考價值太高了。他個性如外形般隨和，一雙靈動的眼眸猶如一個美食雷達，總能洞察藏在街頭巷尾中的滋味，而且還能與店主聊天聊到成為朋友，分享關於經營的樂趣與辛酸。

在《澳門旅遊新情報》中，有 Leo 帶你味遊澳門，尋訪美食，也暖了心窩。

此書收錄了平凡卻又充滿溫度的小店，從膾炙人口的美食到餐飲界的低調高手，由澳門土生土長的 Leo 以文字為你導航，未起動也足以回味無窮！

推薦序二

Myth 米夫

紀錄片《舌尖上的中國》及《風味人間》顧問
澳門美食廚藝學會理事長

子之心，將自己所喜所愛的美食，以及歷史文化、景物、文創，細細記錄，情感滿載，閱讀之時猶如與摯友把手共遊，共嚐美食。時移勢易，手機當道，要將內容結集成書，實在古道熱腸，一書在手與一機在手，當不可同日而語。

如今，Leo 兄見好不收，繼續前進，第二本澳門旅遊書已經出版，在此言明請勿相贈，求讓我自掏腰包購買，聊表心意。

澳門政府推行「澳門有禮」運動，宣揚「旅遊大使，你我都是」，Leo 兄當之無愧。

推薦序三

三口八胃

澳門旅遊局「美食地圖」編輯
《華僑報》美食專欄「肥死而無憾」編輯
IG: obxxob



作者序

Leo@yoliving



這不是一本打卡清單， 而是一場深度的澳門旅遊探索

如果你翻開這本書，是為了找「澳門500個必去景點」，那我得先輕聲說句抱歉——這裏沒有密密麻麻的景點清單，但你會找到更值得收藏的東西：我對澳門旅遊的深刻體會，這是來自街頭現場、舊區弄巷的第一手觀察，寫下這座城市最貼近生活的一面。

這不是一本單點介紹的旅遊書，而是一本有「脈絡」的攻略。是的，我偷偷藏了四條旅遊線索，讓你不再是漫無目的的旅人，而是帶着任務、一步步升級的專業玩家。

第一條脈絡， 是沿着澳門輕軌玩遍城市。

雖然輕軌開通已久，但我身邊竟然還有土生土長的朋友問：「去永利皇宮要在哪一站下車？」別擔心，這本書不但告訴你怎樣搭乘，還幫你將沿線的景點、吃喝、玩法串成一條條旅行動線，不會錯過每一站的驚喜。

第二條脈絡， 是咖啡師下班後會去的咖啡店。

跟着澳門的專業咖啡師，探索他們最愛的隱世咖啡館。沒有浮誇裝潢、沒有網美牆，有的只是一杯能讓人安靜下來的咖啡，還有一種只有圈內人才知道的氣味——叫做「熱門熟路」。

第三條脈絡， 是嚟囉雞飯的進化論。

傳統嚟囉雞飯的三巨頭當然還在，但你知道嗎？現在有印度風味版、學生平價版，甚至素食版嚟囉雞飯也來參戰了。這條線索讓你吃出這道澳門名菜如何與時俱進，同時保持靈魂不滅。

第四條脈絡， 是煙花節的秘密觀賞地圖。

澳門燃放煙花的節日其實比你想像的多，這裏提供節日預測、地點攻略，還有提早訂位的貼士，讓你坐擁美食與美景，享受節日帶來的非凡體驗。

除了書本內容，整個澳門的旅遊氛圍在這一年也有翻天覆地的變化。

2024年年底，我開始寫這本書的時候，

澳門像個在人生交叉口徘徊的青年，整座城市都在想：「我們要轉型嗎？要繼續等客來？還是主動出擊？」而現在，答案似乎漸漸浮現：百花齊放、舊區新生。

你會看到，澳娛綜合如何在金碧坊以「母雞帶小雞」的形式帶動中小企業在新馬路開業，改善社區生活圈；又或是澳門美高梅的 Barra Team 與公關部的女將們，如何以一場又一場的精彩活動，活化媽閣輕軌站周邊，讓到站旅客一出站就感受到熱鬧與活力。這些努力，正慢慢重塑澳門的旅遊節奏。

橫琴，也不再是珠海的延伸，而是澳門的未來拼圖之一。

隨着「琴澳封關」，人流與物流更加自由，更多澳門品牌進駐，生活動線與旅遊軌跡開始無縫融合。想知道更多細節？橫琴的章節不會讓你失望。

在寫這本書的過程中，我很感謝有幾位好友同行。

西 Dorsi，是我探索橫琴與珠海時的重要夥伴。我們互相分享觀點、激盪靈感，他寫的珠海，會從另一個角度切入這個



新區，將兩本書一起參照，你會看到更立體也更有興趣的視角。

還有我在澳門美食界的兩位老朋友：三口八胃與米夫。每當我在某道料理的口味與背景間糾結時，他們總能以專業的見解與輕鬆的態度為我解惑。沒有他們的協助，這本書恐怕會少了幾頁真正動人的美食故事。

當然也要感謝本書的兩位廣告夥伴：得寶建築與博派娛樂製作。

可能你會好奇，為何一本文旅書不是由餐廳或酒店贊助？其實，澳門之所以精彩，不只是靠吃和住，亦有那些打造城市骨架的建築團隊與讓城市「有戲」的活動團體。他們不在幕前，卻默默為這個世界旅遊休閒中心提供了最關鍵的支撐與張力。

這不是一本教你「哪裏好玩」的旅遊書，而是一本帶你「怎麼玩得更深入」的旅遊筆記。

希望你看得開心，走得深入，玩得痛快。我們書中見！

目錄

- 2 ▶ 推薦序
- 4 ▶ 作者序
- 7 ▶ 分區地圖
- 8 ▶ 最新澳門旅遊須知

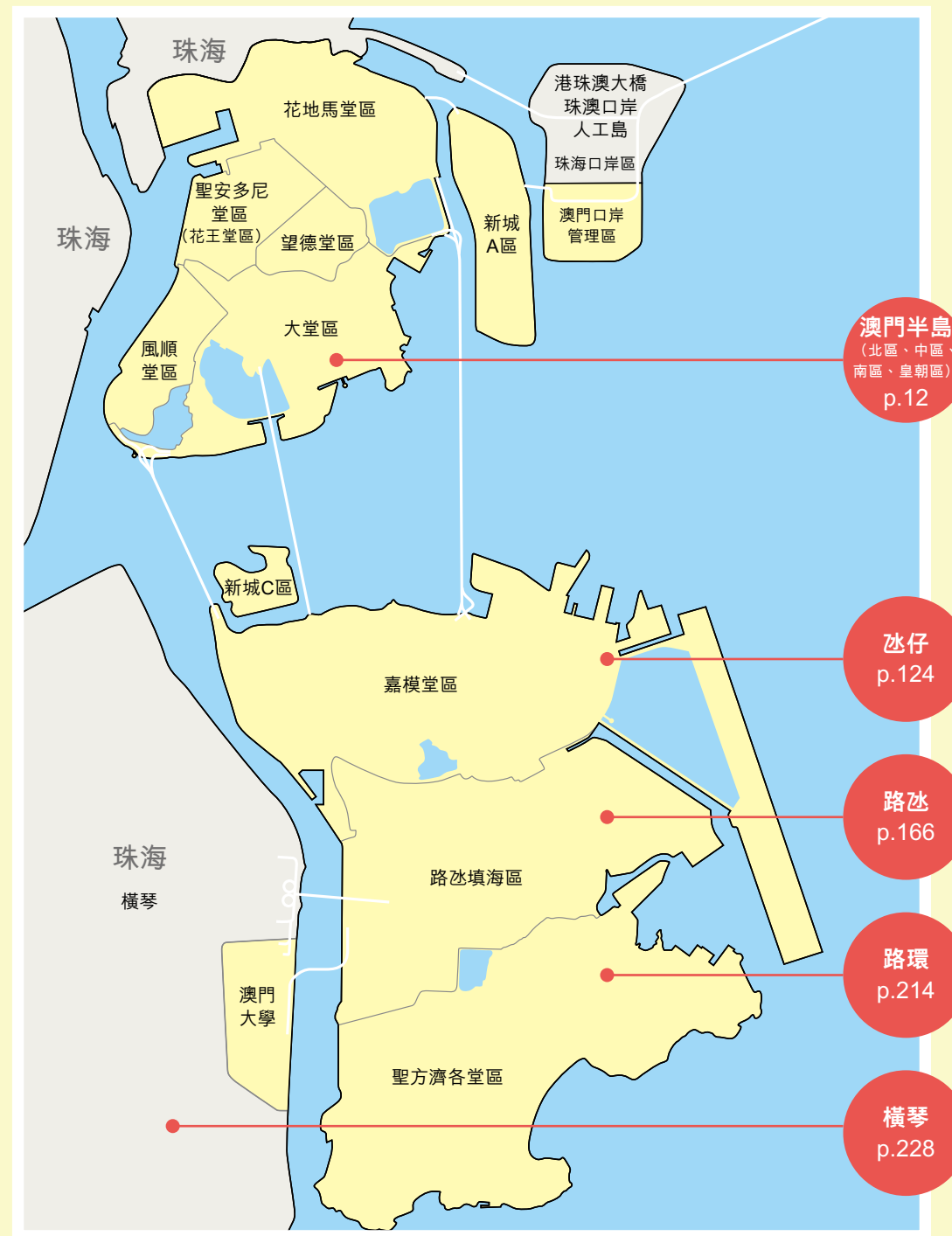


- 12 ▶ 澳門半島
- 14 ▶ 北區
- 36 ▶ 中區
- 54 ▶ 南區
- 112 ▶ 皇朝區
- 124 ▶ 氹仔
- 166 ▶ 路氹
- 214 ▶ 路環
- 228 ▶ 橫琴
- 270 ▶ 澳門節日盛事推薦

澳門巴士資訊可掃描右方QR code。



分區地圖



最新澳門旅遊須知

香港跟澳門近百年來關係密切，遊客只要帶備身份證，甚至只要一個港澳通關二維碼，口袋裏有充足鈔票，最好有張澳門通卡和一部粵港澳三地上網手機，便可以出發到港澳碼頭或港珠澳大橋口岸，乘船或金巴前往澳門。全程可以選擇自助通關，往返澳門和香港，如入無人之境。然而，我還是有些 2025 年的旅遊新情報與各位讀者分享。

港澳通關二維碼

香港居民的「港澳通關二維碼」可用於關閘、港珠澳大橋（港澳大堂）、外港碼頭、澳門機場、內港碼頭及氹仔碼頭出入境事務站的自助通道。澳門所有人工查驗通道、車道、合作查驗自助通道及橫琴口岸的聯合一站式自助車道，不能使用「港澳通關二維碼」，必須使用實體證件辦理通關手續。

澳門市內交通

酒店接駁車

善用澳門酒店免費接駁車往來口岸與酒店，同一集團旗下酒店亦有接駁車互通。接駁車比較舒適，又可節省近百元的士費用，亦可釋放十分緊絀的的士資源。

酒店互通接駁車：星際酒店與澳門銀河、澳門金沙與威尼斯人、永利澳門與

永利皇宮、新濠影匯與新濠天地及新濠鋒等。



公共巴士

澳門設有巴士在澳門半島、氹仔和路環行駛，班次頻密。車費每位 MOP\$6，車上不設零錢找換，要自備硬幣、澳門通或 Mpay 乘車碼乘車。

網 www.dsat.gov.mo/dsat/

UBER 或網約車

澳門沒有 UBER 服務，唯一的網約車是「電召的士」，可致電 (853)8500 0000 或 (853)2828 3283 召車，或下載「電召 Plus」網上召車。

的士

的士收費首 1,600 米由 MOP\$19 加至 MOP\$21，之後每 220 米 MOP\$2，停車候客每分鐘 MOP\$2，放置在車尾箱之行李每件 MOP\$3。



電召 plus

從澳門往路環，或在澳門國際機場的士

站、氹仔客運碼頭的士站、橫琴島澳門大學校區、橫琴口岸澳門口岸區、路氹邊檢大樓的士站和港珠澳大橋澳門邊檢大樓乘車，除了車資，另收附加費 MOP\$8；氹仔往路環加收 MOP\$2。由澳門往氹仔或由兩離島返回澳門，則毋須附加費。

支付方式

現金

雖然澳門仍然歡迎使用港幣和人民幣，不過現在很多商店為了方便計價，港幣、澳門幣和人民幣匯率都是 1:1:1，而且找贖都會找回澳門幣，所以為免吃虧，可預先準備足夠澳門幣零錢，或使用 Mpay、電子支付。

澳門通實體卡

澳門現絕大部分商戶都設有澳門通機台。

使用澳門通的好處是，乘坐巴士在一定時間內轉乘是免費的，而且通過實名認證後，即使遺失卡片，報失也有保障。

現在澳門輕軌也可以使用澳門通實體卡，但是沒有轉乘巴士優惠。

網 www.macaupass.com



澳門通可以在哪裡買？

可以在澳門通的三家門市，以及全澳的 7-11 和 OK 便利店購買，售價為 130 元，內有 100 元充值金額，30 元卡費不可退還。

澳門通可以在哪裡辦理實名認證？

現在憑可接收驗證碼的手機號碼便可在澳門通三家門市辦理實名認證，包括澳門、香港或內地的手機號碼。

澳門通實體卡最高能儲值多少？

澳門通藍色版實體卡最高儲值 MOP\$1,000，紅色版澳門通支援 NFC 聯動 Mpay 雙向加值功能，最高可以儲值 MOP\$3,000，又可以透過 NFC 觸碰手機儲值到 Mpay 之中，亦可以透過手機為澳門通卡增值。

2025 年 3 月澳門通推出「全國通卡」，除可在澳門使用，在香港以及內地各省市都可以像八達通一樣乘車及餐飲結賬，優點是在澳門使用不完的餘額可在香港及內地使用，缺點是在澳門使用是以澳門幣計算，在內地及香港會轉成人民幣計價，在香港使用會有匯率差異，但對使用人民幣的用家來說就很方便。



紅色版本會有 NFC 標誌以作識別。

電子支付

澳門金管局正推行「聚易用」，同時整合多家銀行以及Mpay的電子支付，所以澳門大部分商戶都可以支援本地各種電子支付方式。

最新版本的Mpay已加入Alipay+，可以讓Mpay在中、英、美、日、韓等44個地方使用。Alipay HK亦可在澳門的Mpay機台中使用，不過請注意先設定使用地區為澳門。

Mpay

澳門大部分商戶亦支援內地已綁定及開通境外支付的微信支付和支付寶。

澳門的士未必完全接受電子支付，部分只接受Mpay或中銀，所以還是準備點現金比較穩妥。



信用卡

澳門使用信用卡的場所基本上跟香港相近，甚至部分銀行的發卡中心也是設在香港，與香港共用同一套系統。

上網

除了酒店，澳門政府在全澳多個地點提供免費Wi-Fi上網，只要搜尋到載有"FreeWiFi.MO"的網絡名稱，並進行連線，即可不限連線次數享用每天累計不

少於30分鐘的免費Wi-Fi服務。

澳門巴士亦有提供免費5G上網服務，只要在巴士上搜尋"Bus-Free-WiFi"，按照頁面指示登錄便可上網。

除了以上免費方法，也可在各大口岸和便利店購買充值電話卡，可同時於澳門和內地使用。



訂酒店

一般旅行家

基本上澳門大部分酒店在攜程、飛豬、agoda上都可以搜尋到不錯的價格。



進階旅行家

常聽到澳門的旅行社會提供優惠價格，活力旅行社是其中一家，在這裏訂自助餐會比外面便宜幾十元，又或者有些限時又便宜的特別房型。不過我之所以稱為進階，是因為它有一定局限性，只有幾家合作酒店提供優惠，所以間中留意其微信朋友圈或手機App，或有驚喜。



另外有酒店Sales透露，酒店官網有時推出的住宿套餐優惠會比平台划算，例如買二送一，買兩天多送一晚，又或者住宿送晚餐或演唱會門票等。

橫琴旅遊須知

交通

目前香港可以經陸路到達港珠澳大橋珠海口岸，或從港澳碼頭乘船到達珠海九洲港，再轉的士或網約車前往橫琴。

澳門目前有4個陸路口岸，其中橫琴口岸與青茂口岸支援一地兩檢，往內地時用回鄉證、返澳時用澳門或香港身份證，快速且方便。旅客若對巴士路線不熟悉，可善用酒店接駁車往返橫琴口岸。

關閘

址 澳門關閘廣場
時 06:00~01:00
交 酒店接駁車、巴士、的士

港珠澳大橋澳門口岸

址 港珠澳大橋澳門邊檢大樓
時 珠澳旅檢大廳：08:00~22:00，港澳旅檢大廳：24小時
交 巴士、的士

橫琴口岸澳門口岸區

址 橫琴口岸澳門口岸區
時 24小時
交 酒店接駁車、巴士、的士、輕軌轉巴士



青茂口岸

址 青茂口岸澳門邊檢大樓
時 24小時（僅限符合條件的內地和港澳居民通行）
交 巴士、的士

上網（橫琴）

橫琴商圈之間比較廣闊，能提供WiFi的商家距離亦遠，若有電訊商的灣區數據計劃會比較方便。此外也可在澳門各口岸或便利店購買三地數據通用的點數卡。

有用App

地圖

內地的地圖App具有網約車功能，例如在百度地圖搜尋相關地點後，便可召車，不過需先綁定電子支付。



百度地圖

酒店

攜程、飛豬、去哪兒旅行



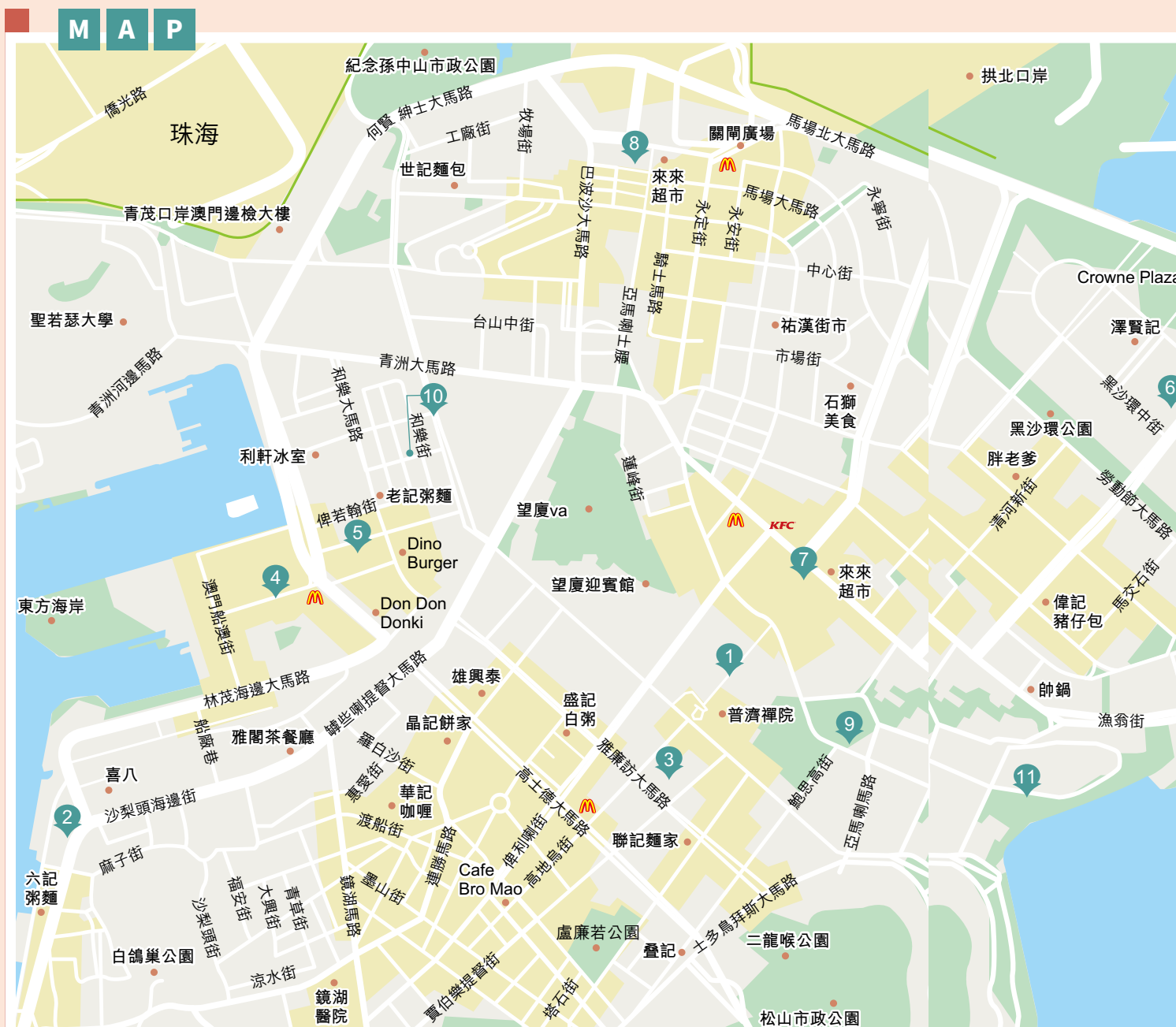
飛豬



北區

近十年隨着配套完善的大型屋苑落成，新興食肆如雨後春筍般在筷子基南灣一帶林立，由綠楊花園休憩區至擎天半島一帶有百多家新興食店，葡、日、韓、廣東、福建、潮汕、台灣美食數之不盡。

近年澳門社會出現很多呼聲，希望加強推廣北區。其實北區有很多重要古蹟，如 1844 年簽訂《中美望廈條約》的觀音堂、刺殺亞馬留阿婆石，而且食肆無數，都以抵吃見稱，有我在頻道介紹的 17 元三餸飯，本書介紹的 40 元一餐葡國菜，也有民選摩羅雞界天花板等。



- ① 一啖拉麵 ② Dino Land ③ 葡味軒美食 ④ 葡角餐廳 ⑤ 無二湯包 ⑥ vega vega 我行我素
⑦ 金富輪美食 ⑧ 彩香園咖啡美食 ⑨ 螺絲山公園 ⑩ 生輝撈麵 ⑪ 澳門通訊博物館

交通

巴士

1A、4、32、33

筷子基總站

71S、101X、MT4

船澳街

101X、1A、32、
51A、5X、MT4、N2

俾若翰街 /
綠楊花園



一竜拉麵

2024 年 8 月
NEW MENU

址 澳門觀音堂街 119 號祐喜大廈第二座地下 B
時 12:00~20:30
電 (853) 28525263 / (853) 66885448
交 巴士 12、17、18 至觀音堂站，5X、22、25、25B 至愉景花園站，28C 至福海花園站



日式梳乎厘也是一竜必點之選，但最好是點拉麵的同時一起下單，因為製作需時 25 至 45 分鐘。正因如此，現在澳門也沒有幾家梳乎厘專賣店。反而現在梳乎厘與拉麵搭配，讓人感覺沒有等那麼久。

一竜拉麵是澳門首間引入北海道元祖蝦湯拉麵的專門店。店中有多款原創拉麵，由麵條、叉燒至溏心蛋等，都是由料理長每日自製，承諾**絕不使用現成製品**，務求食材天然，風味獨特。



白竜拉麵（醬油，MOP\$85）

這裏「竜」字輩的都是蝦湯：白竜是醬油蝦湯、海竜是鹽味蝦湯、赤竜是辛辣味噌。蝦湯的蝦味很濃很鮮，但又沒有馬來西亞的蝦湯那麼高濃度，據介紹是用北海道南蠻海蝦和鮮蝦熬製，但不會太鹹，因為現代的北海道人比以前注重健康，也為迎合本地市場口味。

其蝦湯底的鮮味在澳門一眾豚骨湯底拉麵店中脫穎而出，後來更研發出鯉魚湯底，兩種口味互相搭配，**走的都是海鮮湯底路線**。

不過我認為有三點跟日本拉麵店的做法不太一樣：第一點餐廳沒有提供紙巾；第二點是沒有提供冰水，只提供檸檬味水；第三點是一竜原本在在地烏街有一副品牌主打梳乎厘和特調咖啡茶飲，後來合併到拉麵店提供，有別於日本傳統只專注一種菜式。雖然如此，亦無阻我喜歡這家店的出品。



自家製醬油叉燒拉麵（MOP\$80）

除蝦湯之外，一竜另一主要湯底是魚介湯底，有很濃厚的鯉魚味道。配料有叉燒、溏心蛋、海帶和紫菜，還有拉麵店很少用的蟹柳。湯內還有一勺秘製魚醬，令風味提升。

這裏的麵有粗幼兩種選擇，據稱用北海道進口的小麥粉每日製造，專為配合蝦湯而特製。店家建議我點粗麵，掛湯能力比較好，味道也較濃厚。第二天我也試了幼麵，其實也沒有幼多少，口感輕盈不易膩，我比較喜歡。



鯉魚醬油拉麵（濃厚、油脂，MOP\$89）

如果喜歡濃厚風味，一竜亦把他們的魚介湯再升半級，製成鯉魚味更濃的鯉魚醬油拉麵，配料有黑胡椒、蔥花、叉燒和溏心蛋之外，更加入澳門特色——葡國沙甸魚，在鯉魚湯底的襯托下毫無違和感。

日式煎餃子（MOP\$38）

拉麵的最佳拍檔就是餃子，一竜有提供兩款餃子，一般的日式煎餃和素食的椎茸蔬菜餃子。



黑糖蕨餅和大福（MOP\$28）

蕨餅的主要原料是由蕨類植物提取出來的澱粉製成像茶凍的糕點，通常加上黑糖，外面再裹上黃豆粉或抹茶粉，而一竜的是黃豆粉口味。大福就像日式的麻糬，裏面是紅豆餡。



檸檬鬆餅（MOP\$78）

一竜目前供應六款梳乎厘，更不時推出期間限定版。我比較喜歡檸檬口味，因為剛吃完濃味的拉麵，梳乎厘酸甜的味道可以取個平衡。梳乎厘厚鬆餅蛋香四溢，配上香甜的雲呢拿雪糕，冷熱交融，口感豐富，但我最喜歡那片檸檬上的焦糖，把它切碎拌雲呢拿雪糕一起吃，能把味道提升一個層次，個人十分推薦！



京都抹茶雪糕鬆餅（MOP\$88）

另一款我推薦的鬆餅，原因有兩個，第一是我認識很多抹茶控朋友，所以在此推薦給他們；

另一原因是它集合了多種京都名物，除了淋上抹茶糖漿的鬆餅外，還有抹茶雪糕、奶油、紅豆以及黑糖蕨餅，所以點了這個就不用再點黑糖蕨餅和大福了。這款鬆餅比較有飽足感，如果覺得拉麵的分量不夠，除了可以要求店家加麵，還可以來一個鬆餅果腹。



2025 年 1 月
OPEN

近年火紅的 Dino Burger 擁有「澳門 Burger 界天花板」的美譽，原來 Dino Burger 的不同分店有不同定位，它位於塔石與氹仔的分店，由於是遊客集中的區域，所以只提供外賣，不設堂食。（詳細介紹見中區 P.38）

2025 年 Dino 在民生區開設了一家完全不同定位的主題店，遊客相對少，亦是**首家 Dino 設有座位**；營業時間提早至早上 9 點半，與其他店 11 點半才營業是不一樣的模式；就連出品都與其他 Dino 分店不一樣，**目前只提供迷你漢堡**，並沒有其他店的正常尺寸版本。Dino Land 可說是 Dino Burger 一次大膽的新嘗試！



迷你花生醬和牛漢堡加入了特調花生醬汁、煙肉、車打芝士以及和牛漢堡扒，味道濃郁，與清爽的和牛芝士漢堡形成味覺反差。

址 澳門林茂巷 8 號（澳門港灣大酒店地面層）
時 09:30~19:00
交 巴士 1、3、4、6A、26A、33、71S、101X、MT4、N1A 至沙梨頭街市站



Dino Land 的裝潢也講究，因地處林茂巷的澳門港灣大酒店地面層，沙梨頭街市（水上街市）旁邊，所以設計上加入很多海港元素，例如店內有一個由纜繩纏繞纜樁的椅子。



Mini Burger Set (MOP\$101, 限定優惠 MOP\$88)

迷你漢堡套餐與 Rollco 是這家店獨有餐單，目前有限定優惠價 MOP\$88。套餐可以一次過品嚐 Dino 的兩款招牌漢堡：迷你花生醬和牛漢堡和經典和牛芝士漢堡。

Dino Land 還有與其他分店不一樣之處，就是這裏提供 4 款咖啡，而其他店只提供罐裝或瓶裝飲品。



經典和牛芝士漢堡用上新鮮番茄、蔬菜、醃青瓜、車打芝士以及和牛漢堡扒，是近三十年的經典做法。

嫩牛肋芝士卷以嫩煮幾個小時的和牛製成，吃起來不會韌，但帶有一點筋度，店員說這是他們試了很多次才能做出的效果。



Rollco No.1 (MOP\$68)

Rollco 是嫩牛肋芝士卷，配料有牛油果醬、酸忌廉、莎莎醬、洋葱與芫荽，再看看它的賣相，有點像美國南加州很流行的墨西哥小吃 Rolled Taco，可能這款 Rollco 就是受 Rolled Taco 所啟發而合成的新字。不過 Rolled Taco 用的是粟米脆餅皮，而 Rollco 則用廣式春卷皮，包上和牛肉餡料，是非常創新的食法，所以 Rollco 不僅是 Rolled Taco 的 Roll，更是 Spring Roll（春卷）的 Roll。



ROLLCO No.2

Dino 也為 Rollco 研發出 No.2，雖然同樣是嫩牛肋芝士卷，但最大區別是以辣味莎莎醬為主要特色，搭配馬蘇里拉芝士、自製牛肉醬、洋葱與芫荽。



葡味軒 美食

址 澳門高地烏街 37 號

時 11:30~20:30

休 週六

交 巴士 8B、12、17、18、23、28C 至觀音堂站，5X、22、25、25B、56 至愉景花園站

有人認為葡國菜就算不是 Fine Dining 也該是上館子的正餐，想不到葡式餐飲文化早已在澳門人的生活中深入骨髓，地道茶餐廳開得成行成市。不過我今次想突破大家想像，介紹一家葡國菜三餸飯，**只需 MOP\$40 就可以吃一頓地道的葡國菜。**



大雜燴 (MOP\$40)

這是土生葡菜一道過年菜，用豬手、豬皮、臘腸、臘鴨等食材煮一個晚上，再加蘿蔔、椰菜吸收其味。葡味軒所用的豬手有筋有肉，不會只有骨頭。這道大雜燴偏清淡，蔬菜和肉的比例平衡，甚麼都有，適合有選擇困難的朋友。

葡味軒美食是一家葡國菜外賣店，說它是三餸飯其實也不正確，它只提供一餸飯，每款菜式連白飯 MOP\$40 至 MOP\$50 不等，亦有 MOP\$30 一客馬介休炒飯，MOP\$8 一個馬介休煎餅，MOP\$5 一碗雜菜湯，非常划算。

店主早年曾在香港、英國、歐洲各地廚房工作，疫情期間回流澳門並開設葡味軒。由於當時正值不能堂食，他這家外賣店反而大排長龍。現在雖然回歸平靜，但它的性價比和味道仍受街坊讚賞，午餐時段有不少學生和上班族來光顧。



西洋牛筋腩 (MOP\$40)

老闆說這是招牌菜，深受葡國客人讚賞。牛筋的分量很多，牛腩也很大塊，湯汁用大量薯仔、蘿蔔、椰菜煮成，能吃出蔬菜甜味。這道西洋牛筋腩的肉雖然多，但蔬菜的分量也不少，對外食族來說不怕缺乏蔬菜，唯牛腩切得大塊，咬起來比較累，但牛筋入口即化。



紅豆豬手 (MOP\$40)

湯汁呈橙紅色，豬手連筋連皮，煮得入口即化，配上紅豆、椰菜等蔬菜取個平衡，唯肉比較少，要以紅豆湯汁拌飯。

紅酒牛尾 (MOP\$50)

也是經典葡菜，以紅酒、蘿蔔、薯仔燜牛尾，牛尾很大塊，夾雜着脂肪和肉，卻不連皮。要知道連皮的牛尾不好找，大吉慶的連皮牛尾是老闆四哥特別找供應商才有（見大吉慶的篇章）。這款紅酒牛尾，蔬菜比較少，部分薯仔更和醬汁溶在一起，湯汁濃郁，很下飯。



葡國雞 (MOP\$40)

這是簡化版的葡國雞，以黃薑粉、薯仔、蘿蔔勾勒出葡國雞的基本概念。雖然它沒有傳統葡國雞那濃厚的椰漿、椰絲、水欖、雞蛋等豪華搭配，不過它有茶餐廳也無法做到的 MOP\$40 體驗價，何妨給附近街坊和中小學生多一個選擇？

馬介休煎餅 (MOP\$8)

店主介紹這道菜是全澳獨家，看起來就像是把馬介休球壓扁來煎，但吃起來比馬介休球脆，也比較不膩。餡料除了馬介休和薯仔，還有蔥和洋蔥，有馬介休的鹹香，也帶點甘香。MOP\$8 一大塊，三塊才 MOP\$20，可以作為小食，又可以加餸。



澳門退休人士協會

址 澳門士多鳥拜斯大馬路 49B 地下華仁中心

時 12:00~14:30、18:00~20:30

電 (853)2852 4325

交 巴士 12、17、22、23 至鮑思高球場站，2、2A、6A、12、17、18A 至二龍喉公園站

電影《食神》裏那幕「中國廚藝學院」其實是少林寺廚房，讓人印象深刻；而現實裏，澳門也有一處「隱世食堂」，藏在澳門退休人士協會內，我在頻道中也介紹過。這裏的葡菜可不是普通飯堂貨色，而是得土生葡人、葡國公務員與本地華人三大社群口味認證的地道滋味。



乳豬飯 (MOP\$185)

標準的葡式烤乳豬，外脆內嫩，肥而不膩，拌飯也加入了香料、生菜、生番茄，地道得不得了。



小知識：廣式與葡式乳豬之別

很多人問我，廣式乳豬和葡式乳豬有甚麼分別？簡單講，前者是「麻皮」，後者是「亮面玻璃皮」，一燒一焗，脆法各異。

吃法也有趣，廣式乳豬像北京烤鴨，要包麵皮、點甜醬、配葱絲，北方風味十足；葡式乳豬則豪邁得多，皮肉連飯一起吃，香料、紅腸、雞豬內臟拌飯，香得不得了。順帶一提，廣東那種皮肉一起吃的是燒肉，不是乳豬，豬味濃、皮更厚，稱為「綠豆皮」，三者常讓人傻傻分不清。



這裏的定位原是 Canteen，蛋糕、奶茶、三文治、咖啡一應俱全，中午有 MOP\$70 套餐，晚市供應葡式主菜。我特地選了最平民的午餐：梅菜肉餅飯配葡式海鮮湯，就連魚扒炒飯也有，讓大家看看傳說中「少林寺」的真身有多貼地。飯餸之間連汁也欠奉，樸實得來毫無偽裝。



由於澳葡時代澳門有部分是派駐過來的葡國公務員，亦有退休人士是土生葡人和本地華人，所以在澳門退休人士協會擔任廚師的都有獲以上社群認可的資格，烹調出來的菜式亦得到認同。我不敢說這是傳統老味道，相信這裏的烹調技藝會隨着以上三大族群的需求而不斷改良，但在澳門葡菜系來說，我認為這裏能維持一定品質之餘，亦沒有過度修飾，感覺樸實無華。

特色牛扒 (MOP\$145)

這才是最葡式的靈魂菜。牛扒煮得偏熟卻不乾柴，蒜香薯仔、水欖齊全，重點是煎蛋加煎火腿——九成九葡人都這樣配牛扒吃。澳門沙丹豬扒飯的精髓，也許正是從這道菜演化而來。



葡式蝦肉 (MOP\$98)

十分開胃的前菜，用滾油淋在蒜蓉、辣椒和剝了殼的蝦仁上，蝦肉很彈牙緊實，蒜香和辣椒香味濃郁。



葡國燒雙色腸 (MOP\$68)

葡國紅腸加白腸，雖沒火焰 Show 加持，但實而不華。畢竟這是退休人士飯堂，不是表演舞台。



協會門口雖寫着「只限會員進入」，但多年來早已流傳「識人帶路就能入」，事實上就連旅客也可自由出入。原本只是一佔角落的小飯堂，現已擴展至整個地面層，人氣不減。

咖啡師推薦的咖啡店計劃



在籌備本書增訂版的過程中，有來自大灣區的咖啡師表示很想來澳門尋找精品咖啡店。在澳門，現時的咖啡店有幾大族群，第一類是澳門傳統咖啡室，其中知名者有手打 400 次炭燒咖啡；第二類是國際連鎖品牌，如 Starbucks 和 Pacific Coffee；第三類是手搖茶飲店中的附屬咖啡，由於他們分佈最廣，因此在咖啡市場中佔一席之地；第四類則是咖啡師們最想尋找的精品咖啡，每一家都精心鑽研沖泡咖啡的技術，甚至曾獲國家級獎項，但這類咖啡店都比較隱世，只有圈內人互相認識，商業化程度不一定很高。

於是我展開了咖啡師推薦的咖啡店計劃，我邀請了每家店的咖啡師推薦一家他們喜歡的咖啡店，讀者可以隨着咖啡師的引領，發掘隱世的澳門精品咖啡圈。



澳門精品咖啡之中商業化程度做得比較好的有 Bloom Coffee House，它在羅德禮商業大廈與澳門國際機場的 1 號登機閘口都設店，很多客人慕名而至。



Mind Café

址 澳門僑樂新街 10 號
電 (853)6524 0396
時 12:00~20:00
交 巴士 17 至賈伯樂 / 沙嘉都喇，
7、8 至歸僑總會



澳門近年湧現了海量 Café，多得如天上繁星，但又在我還未能記住它們的名字前便如潮水般退去。在眾多 Café 中，唯獨讓我念念不忘的便是隱藏在僑樂新街的 Mind Café，它有一個很文青的中文名字「賣·咖啡」。

黑色幽默 (MOP\$40)

這裏的咖啡不走尋常路，不過老闆做正常的手沖咖啡也是很出色的。我每次到訪，老闆都會為我沖一杯「黑色幽默」，這是一杯咖啡界的深水炸彈，咖啡的咖啡因和可樂的咖啡因同時上頭，黑色來自可樂和咖啡的碰撞，幽默來自老闆的創意。



男人的浪漫 (MOP\$40)

老闆很堅持只為男顧客沖泡的咖啡，老闆在咖啡的拉花上加了爆炸糖，飲用時爆炸糖一直在口腔內爆發，充滿老闆的幽默感。



加 5 元的特別版屬於你的愛情 (MOP\$45)

由益力多與黑咖啡組成的搭配，看似衝突卻又出奇的搭。如果你怕不好喝，老闆說只要加 5 元就可以把這款不屬於你的愛情變成屬於你的愛情，當中加了乾檸檬和喜瑪拉亞山的粉紅岩鹽。兩款咖啡我都喝過，屬於你的愛情味道更複雜，增加了酸和苦，並沒有比較好喝，這好像是老闆用咖啡去表達他對愛情的看法，原來老闆是一位用咖啡寫詩的文人。



Mind Café 與其說是賣咖啡的店，它更像是賣時光的空間，有點像是 Starbucks 般在工作與家之間的第三生活場所。客人在 Mind Café 會與店員和老闆甚至其他客人有很多話題和互動，滿座的話客人就隨意拿着咖啡站着邊聊邊喝，就像雞尾酒會。我之所以在多如繁星的 Café 中對其念念不忘，正是因為我們不是在買咖啡的匆匆過客，而是通過咖啡可以產生很多故事。



一豆兩飲 (MOP\$50)

以店家當季推薦的咖啡豆做成兩款咖啡，一杯是黑咖啡，可以飲出豆的原味；一杯是加了奶的特調。這次提供的是店家在 2023 年全國咖啡烘焙大賽中獲獎的咖啡豆。



每逢週末會跟甜點師合作推出各種蛋糕。



2024 年 4 月
RENOVATE

新中央酒店

址 澳門亞美打利底盧大馬路 270 號
交 巴士 3、3X、4、6A、8A、18A、19、26A、33、101X、N1A 至新馬路 / 華僑站



從酒店前往議事亭前地步行只需三分鐘，沿營地街或步行街步行至大三巴牌坊約十多分鐘路程，與民生區亦近，地點便利。

有百年歷史的新中央酒店於 2024 年 4 月重新開幕，火速成為該區四大歷史酒店——新中央酒店、國際酒店、東亞酒店、濠江酒店活化後最矚目者。雖然目前旅遊局網站顯示為 2 星酒店，皆因缺乏現代高級酒店標準的部分硬體設備，如泳池、健身室甚至客人用的停車位等，但受歡迎程度仍不輸澳門的三四星級酒店，並能反映在房價中，雖然平日的基本房型仍然保持在三位數中段，但至尊陽台房已超過四位數，甚至高於澳門三四星級附新型泳池的酒店房價，從其叫價力可略知一二。



新中央酒店安全嗎？

新中央酒店開幕前有邀請我們試住，很多朋友感興趣的是這百年建築的安全問題。原酒店始建於 1928 年，已有近百年歷史，當時的建築材料已經不能再用，現在的老闆花了近八年時間修復，由地基重新做樁，水泥重新灌漿加固，甚至內部間隔都找設計師重新設計，成為一家新酒店，很多歷史故事隨着重新規劃亦已煙消雲散。



新中央酒店的優勢首先是**地理卓越**，在百多年前已位於內港碼頭前方主要大道上，當年各路客人一出碼頭便見到新中央。而百多年後的今天亦很方便，雖然新碼頭和新機場已不在其周邊，但四周仍被歷史古蹟和名勝包圍，甚至它本身也是一棟歷史古蹟。

雖然便利的酒店、賓館該區有很多，但新中央酒店同時**走網紅精品路線**，酒店樓高 11 層設有 114 間客房，5 至 10 樓每兩層擬定為一個年代主題，共有 3 個主題及 6 個房型，房間主題以 1920、1930 和 1940 三個年代劃分不同風格，開幕時亦趕上電視劇《繁花》的懷舊熱潮，引來網紅和自媒體慕名入住及拍照。



神秘的 505 號房

新中央酒店有間神秘的 505 號房，究竟背後有甚麼故事？相傳 1945 年，澳門正值抗戰時期，黨組織在澳門發現了一部電台（無線電發報機），涉及鳳凰山游擊隊的秘密任務。鳳凰山抗日游擊隊白馬隊隊長譚生，偽裝成商人，隱藏在當時最豪華的中央大酒店，他入住的正是這間 505 號房。他的任務是秘密將這部重要的電台運回五桂山根據地，為抗日行動提供關鍵通訊。

某夜十二名日本特務和兩隻狼犬包圍了 505 號房。譚生持槍準備展開搏鬥。然而，葡萄牙探長慕拉士及時出現趕退敵人，讓譚生得以脫險及成功將電台運回五桂山。

現在的 505 號房留下的只有房號，房內一切早已人事全非，家父記憶中的新中央酒店間隔比現在最少大一倍，否則以現在 16 平方米的空間，哪能容得下十二名日本特務和兩隻狼犬？

至尊露台客房

酒店最高級客房，面積 49 至 57 平方米。屬 1930 年代的設計風格，以橙色及原木做主要色調，設有陽台，可觀賞澳門歷史城區景色。

百年歷史穿越廊

酒店地面層設「百年歷史穿越廊」，供市民及遊客了解澳門歷史城區、新馬路以及酒店一帶的歷史。地面層已預留空間設商店，目前有待開業。



歷史城區觀光長廊

酒店天台的「歷史城區觀光長廊」可讓市民及遊客免費觀賞酒店四周景色，開放時間為早上十點至晚上十點。



辦理入住的地方不在地面層，而在酒店四樓，餐廳碧麗宮亦在此層。



碧麗宮為酒店客人提供的早餐有中西兩種，訂房時要注意房費是否包含早餐，另外購買每份早餐百多元。雖然價格與同區早餐相比略高，但賣相亦相對精緻。中式有水果盤、豉油王炒麵、白粥、佐粥小菜三款、點心三款，果汁以外可以再搭配一杯飲品，而配菜還有鮑魚，一次過把澳門中式早餐的精髓囊括其中。



西式早餐也相當豐富，可再搭配一杯飲品。



2024 年 4 月

REOPEN

碧麗宮

址 澳門亞美打利底盧大馬路 270 號
交 巴士 3、3X、4、6A、8A、18A、19、26A、33、101X、N1A 至新馬路 / 華僑站



碧麗宮的餐單提供長駐的「精緻體驗套餐」，以及每季更換的套餐如「法式演繹·東方韻致」嘗味晚餐，或以「繁花」為靈感的繁花之夜晚宴，都是人均 MOP\$588。

說到新中央酒店，不能不提碧麗宮，這家隱身於酒店四樓的餐廳，百年來陪伴酒店共同進退，讓一代代澳門人留下回憶，只是當年的酒樓變成今日既時尚又復古的**中法混合西餐廳**。時尚是因為用了現代的室內設計概念和間隔，復古是在現在的設計基礎中運用很多復古元素，如黃銅吊燈、原木與皮革的餐桌座椅、壓花玻璃杯和工業革命後流行的雪花啞光不銹鋼餐具。



有人說碧麗宮是澳門穿越味蕾的時光機，這一點我並不認同。雖然這裏承載着歷史，裝潢亦令人產生時光倒流七十年的錯覺，不過所有菜式已經煥然一新，由過去的茶樓變成精緻的西餐，由擺盤至味道，都符合現代人的審美標準，亦符合 Z 世代吃飯要打卡的需要，所以我認為現在碧麗宮的出品更加適合現代客人的訴求。

澳門輕軌 簡介



時 週一至四 06:30~23:15、週五至日及假期 06:30~23:59 (每 5~10 分鐘一班)
費 起步價 MOP\$6、4 至 6 個站為 MOP\$8、7 至 9 個站為 MOP\$10、10 至 12 個站為 MOP\$12，另有特惠車票
網 www.mlm.com.mo



可用輕軌通儲值卡 (可享半價)、澳門通乘車卡或現場購買輕軌單次車票，目前尚未接受 QR Code 掃碼入閘。

澳門輕軌 (LRT) 是澳門首條城市軌道交通系統，2019 年年底開始營運。隨着 2024 年石排灣線與橫琴線相繼開通，現在澳門已有 15 個站點，覆蓋氹仔市中心主要民生區、舊城區及金光大道上各大型綜合渡假村等，也包括路氹區海、陸、空三個重要口岸。

自從開通了媽閣站及橫琴站，令澳門輕軌連通至澳門本島及橫琴口岸，大大方便了本地市民和遊客。未來輕軌東線開通，途經新城 A 區至關閘口岸，澳門輕軌的便利性將會是幾何級數提升！

最划算的使用方法

2024 年 2 月 7 日起，輕軌通推出增值優惠，只要到客戶服務中心為輕軌通每充值 MOP\$100，即享額外 MOP\$30 預付金額，優惠期直至另行通知，充值次數不限。持有成人輕軌通乘客，可到各車站的客戶服務中心辦理換卡手續，以享用增值優惠。搭配輕軌通儲值卡的半價優惠，非常划算。



機場站

特色：連接澳門國際機場
推薦景點：

- 澳門機場觀景台 (航站樓內)：適合觀賞飛機升降
- 金皇冠中國大酒店 (步行 5 分鐘)：澳門唯一連接機場的酒店



氹仔碼頭站

特色：連接氹仔客運碼頭，可轉乘快船往香港

推薦景點：
 氹仔客運碼頭 (步行 5 分鐘)：適合往返香港、深圳



科大站

特色：澳門科技大學

推薦景點：

科大點綻體驗學習廊：澳門有名餐廳的聚集地



東亞運站

特色：鄰近澳門東亞運動會體育館以及綜合渡假村

推薦景點：

- 上葡京（步行 10 分鐘）：NY8 新八佰伴、自助山
- 葡京人（步行 20 鐘）：戶外咖啡灣、Line Friends 主題餐廳、IMAX 影院及 MX4D 影院



路氹東站

特色：直通綜合渡假村區

推薦景點：

- 新濠天地、君悅酒店、摩珀斯酒店（步行 5 分鐘）：水舞間 秀場、Artelli 藝廊
- 美獅美高梅（步行 8 分鐘）：《澳門 2049 駐場秀》、天幕廣場與藝術裝置
- 永利皇宮（步行 15 分鐘）：免費纜車、茅台雪糕與表演湖上演的噴泉匯演



蓮花站

特色：通往橫琴口岸轉乘站

推薦景點：

- 橫琴站（步行 3 分鐘）：在此換乘列車至橫琴站
- 新濠影匯（步行 3 分鐘）：新濠影匯 8 字形摩天輪、澳門最大室內外水上樂園
- W 酒店（步行 10 分鐘）：酒店頂樓 Blind Tiger 特色酒吧



橫琴站

特色：通往珠海橫琴的過境站

推薦景點：

橫琴旅遊區（須過關）：勵駿龐都廣場、橫琴華發商都



路氹西站

特色：鄰近金光大道豪華酒店群

推薦景點：

- 威尼斯人酒店、四季酒店、巴黎人（步行 8 分鐘）：乘坐貢多拉船、賭場、購物中心
- 銀河綜藝館、澳門安達仕酒店、JW 萬豪酒店（步行 5 分鐘）：酒店及演唱會



運動場站

特色：住宅區站點，適合體驗在地生活

推薦景點：

- 氹仔市區步行區（步行 10 分鐘）：本地人日常生活區
- 奧林匹克體育中心（步行 5 分鐘）：演唱會和大型活動場地



海洋站

特色：海洋花園住宅區、輕軌線氹仔區終點站，直接過海通往媽閣站

推薦景點：海洋大馬路休憩區（步行 5 分鐘）：散步及觀賞煙花勝地



排角站

特色：最接近氹仔老街區的站點

推薦景點：

- 澳門銀河（步行 5 分鐘）：世界級水上樂園「天浪淘園」
- 官也街（步行 10 分鐘）：葡式蛋撻、豬扒包、牛雜、手信店
- 龍環葡韻住宅式博物館（步行 8 分鐘）：葡式建築與歷史展示
- 嘉模教堂（步行 10 分鐘）：歐式教堂



馬會站

特色：住宅區站點，適合體驗在地生活

推薦景點：

- 澳門羅斯福酒店（步行 15 分鐘）：擁有美麗景觀的酒店
- 澳門君怡酒店（步行 10 分鐘）：設有賭場和抵吃中餐廳
- 澳門通氹仔客戶服務中心（步行 10 分鐘）：辦理電子支付 MPay 升級服務



媽閣站

特色：連接澳門半島的首個輕軌站

推薦景點：

- 媽閣廟（步行 5 分鐘）：澳門最古老廟宇之一
- 媽閣塘片區（步行 3 分鐘）：文創市集、大牌檔美食、寵物友好公園
- 聖地牙哥古堡酒店（步行 3 分鐘）：只有 12 間豪華套房的古堡酒店、歷史古蹟、陽台下午茶





有人認為氹仔碼頭一帶是劣食大本營，我在上一版的書中也確實未能挑出有代表性的美食，但踏入 2025 就完全不一樣了，氹仔碼頭美食廣場引入了一些澳門地道餐飲品牌，如義順牛奶、三盞燈美食、濃厚雞白湯拉麵等中、印、泰、日美食。加上主要對象都是碼頭員工，價錢和款式都算貼地。對非員工的居民和旅客，價錢略高一點，但與之前景況相比，氹仔碼頭的伙食算大有改善。



址 氹仔北安大馬路澳門氹仔客運碼頭
交 輕軌氹仔碼頭站



印度園林是澳門印度菜老字號，由兩代印裔澳門人經營，亦有來自印度的廚師，但為甚麼要跑到氹仔碼頭嚕嚕雞飯呢？因為這是印度園林**為氹仔碼頭特別推出的限定碟頭飯**，而本店則以小菜為主，飛餅和飯等主食為輔。



印度園林嚕嚕雞飯 (MOP\$64)

這裏的嚕嚕雞飯有兩個版本，分別是茶餐廳版和印度版。茶餐廳版的較接近澳門人口味，雞腿、黃薑飯、提子乾、火腿絲和醬汁樣樣都齊，而且還多了印度酥脆片及兩款印度醬汁。雞腿外皮酥脆，雞肉鮮嫩，火腿絲像是金華火腿絲，黃薑飯用的是米身較長的印度米，帶有印度香料和八角香味，醬汁是印度秘製咖喱，香味與別不同。

嚕嚕雞飯是澳門葡人為摩爾人或俗稱「嚕嚕差」的印度人製作的土生葡菜，百多年來嚕嚕雞飯有土生葡人的家宴版本（沒醬汁）和澳門華人製作的茶餐廳版本（有醬汁），但澳門從沒正式出現過印度人自己製作的嚕嚕雞飯，今天終於有印裔澳門人用自己角度去演繹這道菜，令我十分期待。

印度版的炸雞粉漿偏紅，像加入了香料和紅辣椒粉，雞皮炸得呈碎花狀。金華火腿絲換成一般火腿絲，黃薑飯依然是用上印度米，不過八角換成另一種印度香料。印度米與印度咖喱汁混起來的質感，與其他嚕嚕雞飯加了椰蓉沙沙的口感很不一樣。



印度香米平均長度為 7.45 毫米，是普通大米的 2-3 倍。



印度酥脆片配以兩款印度醬汁，其中一款為 Onion Raita 印度洋葱酸奶醬，味道清淡，可幫助消化。



另一款是印度紅辣椒醬，初入口酸甜，後勁才是辣味。



東亞運站

澳門 上葡京綜合 渡假村

地址 路氹射擊路

- 交通
- ① 免費接駁車：連接關閘、橫琴、澳門新葡京酒店、氹仔等
 - ② 輕軌：從東亞運站步行約 8 分鐘
 - ③ 巴士：35、50B、51、59、701X、MT4 至射擊路 / 上葡京站
 - ④ 跨境巴士：可往來廣州、深圳及香港

住宿



上葡京酒店

擁有約 1,400 間客房，融合中西元素，中間綠茵勝境花園適合舉辦婚禮及拍照。



澳門上葡京綜合渡假村是以高端體驗為主的綜合型渡假村，擁有 3 家 5 星級酒店——上葡京酒店、老佛爺酒店（2023 年 6 月開幕）及澳門范思哲酒店（2024 年 3 月開幕）。渡假村以豪華餐飲、購物和寧靜舒適的氛圍為主打，沒有主題樂園或大型娛樂設施，主要吸引高端旅客。



The Karl Lagerfeld（老佛爺酒店）

全球唯一由時尚大師 Karl Lagerfeld 設計的酒店，風格簡約高貴。



Palazzo Versace（范思哲酒店）

亞洲首家范思哲主題酒店，由 Versace 團隊設計，展現奢華風格。

購物與餐飲

購物中心：包括 cdf 澳門上葡京店及 NY8 新八佰伴，提供偌大購物空間外，部分商品質優且挺划算。

特色餐廳：如自助山（600 多款環球美食）、無老鍋（台式火鍋）、茶樓（懷舊港式飲茶）、華亭（國宴大師主理淮揚菜）等。

高級餐廳：如御花園（粵菜江太史公菜）、瑞兆（日式割烹）、當奧豐素 1890（高級意大利餐廳）等。

御花園

主打江太史公菜，承襲晚清進士江太史公家宴的傳統，由香港名廚莊嘉輝掌舵，傳承自桃花源小廚的黎有甜，而黎師傅是江家最後一位家廚的弟子，可謂一脈相承。招牌菜式有原隻鮮蟹鉗、水晶虎蝦球，以及以鷓鴣取代蛇肉的太史鳳凰羹，展示出精湛手藝。



瑞兆

由香港米芝蓮一星餐廳「瑞兆」進駐澳門的高端廚師發辦（Omakase）料理，由近三十年經驗的總廚紀之本義則主理，採用「割烹」形式，菜式不局限於壽司，而是涵蓋前菜、烤物、鍋物、壽司等多種技法。餐廳僅設 6 個座位，每場只款待 6 人，廚師會根據即場交流與觀察，調整菜單以迎合食客口味。開業初期定價較高，如今已調整至較親民水平。



味賞

新派葡國菜，餐廳由時尚大師 Karl Lagerfeld 親自設計，每個細節都混用很多 Karl Lagerfeld 經典的黑白金元素。出品有兩大特色，一是開業時從香港知名酒吧邀請調酒師設計一系列以澳門及中草藥為題的調酒，二是走新派葡國菜路線。





東亞運站

范思哲酒店

酒店融合巴洛克風格與現代華麗裝飾，內外裝潢均展現 Versace 經典元素，如美杜莎標誌、希臘回紋、意大利大理石馬賽克鑲嵌藝術及黃金裝飾，僅是酒店建築已經是一件大型藝術品。



酒店大堂、餐具，甚至泳池旁的 Acapulco Chair 都有 Versace 標誌美杜莎頭像。



金色、白色、橙紅、粉紅色交錯，搭配大理石地板與藝術雕塑，設計帶古希臘風之餘又有幾分東方韻味。



尊貴套房

融合了瑰麗典雅的設計與高級家具，以特製布藝、花紋地毯、意大利水磨石地板及雲石馬賽克裝飾，營造出細膩華美的氛圍。房間色調柔和，並巧妙將意式設計與中國傳統美學結合。空間寬敞（76-87 平方米），並可俯瞰城市景觀。



尊貴客房

以 Versace 經典巴洛克花紋為設計主題，搭配鮮艷蘭花圖案，展現品牌獨有的華麗時尚風格。雙床房採用珊瑚色與金色營造奢華氛圍，而大床房則以亮黃與淡粉紅色調塑造雅緻空間。客房面積達 65 平方米，可欣賞城市景觀或園林美景。

浴室不只是浴室，更是 Versace 風格的個人小型水療中心。馬賽克大理石鑲嵌出代表豐饒的圖騰，加上 Versace 專屬香薰沐浴用品，使泡澡就像是沉浸在貴族的 Spa 裏。



范思哲泳池

設有室內恆溫泳池與戶外泳池，以意大利玻璃與雲石馬賽克鋪砌，並鑲嵌 Versace 經典龍形圖案。賓客可在最長 27 米室內泳池暢泳，亦可在陽光明媚的日子在戶外泳池邊游邊欣賞法式花園景致。室內泳池全年開放，戶外泳池則於 11 月至 4 月暫停開放。



水療中心

以精緻的意大利馬賽克與高級雲石打造，呈現 Versace 獨特的古典美學與奢華風格。接待區與護理區共使用超過 250 萬塊雲石與玻璃馬賽克磚，拼砌出品牌經典 Trésor de la Mer（海之寶藏）圖案。水療中心更融入菊花元素，從馬賽克裝飾、吊燈、花藝布置到奉茶儀式，充分展現中式韻味與意式美學。





東亞運站

酒店餐飲

我覺得范思哲酒店的餐飲規劃得蠻有章法，他們精準的把酒店旗下三家餐廳分成三種消費定位，分別是千元以上的正宗意大利菜當奧豐素 1890，第二個層級是百元以上千元以下的嘉樂酒吧，還有百元以下的嘉樂雅座。甚至娛樂場外更提供免費小吃，總之不同消費預算的客人人都可以找到屬於合意餐廳。



嘉樂雅座 (The Cafè La Scala del Palazzo)

址 范思哲酒店地面層 G10 號（酒店入口）

假如預算有限，身旁又是如柯德莉夏萍一樣的公主，這裏還有百元以下的選擇，帶她來嘉樂雅座吧！同樣使用 Rosenthal 聯乘 Versace 餐具，還有精緻浪漫的小蛋糕，另外可以單點一杯招牌咖啡，桌上還有玫瑰花（不可帶走），消費只是百元以下，而且服務員超級親切，還告訴我坐接駁車前來會派優惠券（消費 MOP\$100 減 MOP\$50）更便宜。注意嘉樂酒吧和嘉樂雅座的意大利名字很接近，進門時不要看錯。



當奧豐素 1890

址 范思哲酒店三樓

我願意花人均 MOP\$2,500 的消費請朋友在當奧豐素 1890 用餐，因為這裏有一整套 Rosenthal 聯乘 Versace 設計名為「夢回東方」的餐具，也有「世界最貴牛肉」稱號、法國頂級的 Polmard 牛柳，以及最豪華的正宗意大利七道菜用餐流程：前菜、間場、主菜、甜點、餐後小吃、咖啡、甜酒，加起來十道菜，吃足四個小時，最後當然少不了由總廚 Federico Pucci 及米芝蓮名廚家族 Iaccarino 共同設計的菜式，所以我認為這是上葡京最物有所值的餐廳。後來因應市道而改良菜單，現在套餐的價格分為降至千元出頭，以及兩千元以下兩種，那不是更抵吃嗎？



嘉樂酒吧 (La Scala Del Palazzo)

址 范思哲酒店地面層 G13 號（酒店入口）

左頁提及我是為了 Rosenthal 聯乘 Versace 的餐具而來，這裏的雖然不是「夢回東方」系列，而是配合嘉樂酒吧的 Tiffany 色主題，換上另一套鴨綠色餐具，但是價格降到 MOP\$500 以下就有一個午市套餐，雖然用餐排場和食材未及當奧豐素 1890 的豪華，也不是只做意大利菜，甚至早上還能吃到味道不錯的生滾粥，但這有如柯德莉夏萍經典電影《珠光寶氣》的華麗場景和餐具，也夠貴婦小姐們快樂地用餐了！





如果說橫琴是一顆璀璨新星，那麼天沐琴台就是它最閃耀的心臟。這座地標性建築坐落於橫琴的天沐河中央，以琵琶和古琴為靈感，外觀宛如橫放在水上的樂器，白天與水波共舞，夜晚在燈光點綴下更顯夢幻。



展覽分為四大主題，包括「同根同源血脈連」了解橫琴與澳門的淵源、「感恩奮進淬初心」講述深合區的發展初心與使命、「琴澳和鳴譜新篇」透視琴澳合作的現狀與成果，及「一體發展創未來」展望橫琴的未來發展藍圖。

天沐琴台的來頭可不小，耗資 48 億元打造，總建築面積 24 萬平方米，擁有 16 層地上建築與 2 層地下空間。不僅有總部辦公、會議展覽、精品酒店，還有充滿未來感的體驗式商業空間，讓這座建築不只美，還很實用！

小貼士

免費展覽，如何參觀？

這個展覽是免費開放的，但需要提前一天預約，並且目前只在週六、週日對公眾開放。想參觀的話可透過「橫琴規劃展覽館」小程序預約。

址 珠海市香洲區香江路北側
交 建議乘的士前往



「琴澳和鳴」深合區建設主題展坐落於天沐琴台一樓，免費向公眾開放。展覽面積 2,200 多平方米，涵蓋 625 個展項，透過圖文影像、數據圖表、實物展品及多媒體技術，全方位展示橫琴 15 年來的開發歷程，特別是深合區成立三年來的發展成果。



橫琴文化藝術中心

址 橫琴新區琴朗路與琴政路交叉口東南角
交 建議乘的士前往



不過，目前橫琴文化藝術中心僅開放了部分展覽和演出活動，包括三星堆主題展覽和開心麻花的演出。如果想前往參觀，建議先關注「橫琴民生」微信公眾號，了解最新活動資訊並提前預約，以免撲空！

天沐琴台的旁邊，近年多了一座造型獨特、極具藝術感的地標——橫琴文化藝術中心！



這座由國際知名青年建築師徐昀超精心設計的文化藝術中心，不僅擁有優美流暢的曲線，還依山傍水，坐落在小橫琴山與天沐河之間。在這裏，不僅能感受藝術的魅力，還能沉浸於自然的寧靜與詩意中。

橫琴文化藝術中心不只是好看，它還是琴澳地區最重要的文化藝術綜合體，匯聚了三大核心區域：

圖書閱覽中心——提供靜謐的閱讀空間，讓心靈沉澱片刻。

文化演藝中心——未來將舉辦各類演出，從話劇、音樂會到舞蹈表演，應有盡有。

多功能展覽中心——定期展出各類藝術作品，帶來豐富的文化體驗。

除此之外，還設有美術館、檔案館、屋頂花園等空間，無論是來欣賞藝術、參與文化活動，還是單純打卡拍美照，都值得花上一整天慢慢探索。

未來亮點

這裏還將打造「雲端」婚禮場地，讓屋頂花園成為夢幻婚禮的絕美背景。想像一下，在藝術與自然的環抱中舉行婚禮，將會是一場別具一格的浪漫盛會！



如果經過天沐琴台或橫琴文化藝術中心，推薦你順道留意下這家特別的咖啡店：外觀是頗有設計感的新中式簡約建築，但推門進去竟然擺滿四川老茶館那種竹椅子，新舊碰撞之間，倒也別有風味。



最近咖啡界流行一種名為 COMBO 1+1 的新喝法，同一種豆做出兩種口味，一杯黑咖啡品嚐豆子本身原味，一杯奶啡體會奶香混合之後的效果，十分新穎。

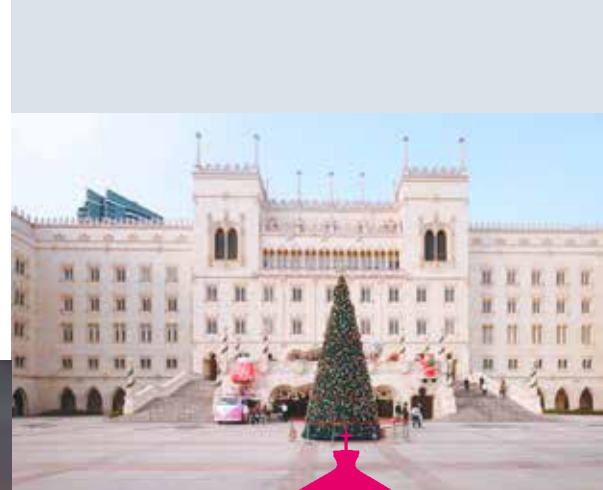
更有趣的是，這家店並非靠裝潢取巧，而是認真在沖煮精品咖啡，每款咖啡上桌時，還會附一張介紹卡片，告訴你這杯咖啡的來歷。例如雲南桂花 SOE、埃塞甜櫻桃 SOE、哥倫比亞大肚腩等等，名稱新奇又有趣。



這家店在橫琴頗受本地居民歡迎，平時總見熟客來來往往。店名叫做「續咖啡」，不免讓人好奇，究竟是甚麼的延續？老實說，我也答不上來。但我知道續咖啡已經在華發商都延伸出另一家分店「真咖啡」，到底又會是怎樣的一個故事？請參考真咖啡的章節（p.249）。

續咖啡 華發悅天地店

址 橫琴新區濠江路 968 號華發悅天地 b 區 109 號商鋪
時 09:00~19:00
交 建議乘的士前往



勵駿 龐都廣場

址 珠海市橫琴粵澳深度合作區琴政路 38 號
交 從橫琴口岸經地下通道步行，或乘的士定位勵駿龐都廣場

來到橫琴口岸，第一眼看到的，必然是那座氣勢磅礴的建築群——勵駿龐都廣場。從關口步行可達，不需要任何交通工具，讓我不禁懷疑，這是不是為了迎接澳門人而特意設計的？

當初看見照片的時候，我和許多人一樣都會問：「這是山寨版威尼斯人嗎？」但稍作研究才發現，這棟建築可是出自澳門知名建築師馬若龍之手，風格並非威尼斯，而是**葡萄牙曼努埃爾建築**。這種建築風格誕生於葡萄牙大航海時代，融合哥德式的華麗與異國文化的浪漫，是葡萄牙國王曼努埃爾一世時期最具代表性的風格。

仔細一看，這裏和威尼斯人完全不同。威尼斯人是仿意大利，而勵駿龐都則是正宗葡式風格，最明顯的特徵是浮雕上的繩索圖騰，象徵着當年葡萄牙的航海精神。這些裝飾不僅讓建築更有層次，也讓人一眼看出它的故事。





馬若龍建築師曾與我聊過他的設計，他在建築中偷偷加入很多「中式密碼」，等着有心人來發掘。我仔細看看，果然發現窗框上藏着代表幸福的蝙蝠、象徵澳門的蓮花、銅錢與牡丹花細膩地鑲嵌其中，寓意富貴與繁榮。這不只是中西合璧，而是真正的文化交融。

馬若龍是一位有趣的藝術家，也是我相當敬仰的建築師。他在1987年獲得文化功績勳章，多年來參與澳門各大文化項目，這座勵駿龐都，是他的又一經典之作。



設計是無可挑剔，可惜生不逢時。勵駿龐都開幕時正值疫情，商場幾乎空無一人。2024年初，一半以上的商舖仍然空置，後來隨着琴澳合作舉辦藝墟、市集，才慢慢吸引人潮。

雖然如此，但商場內的餐飲業卻生意興旺。畢竟商場就在關口旁，許多旅客、上班族、學生都會在這裏用餐。



人氣手沖咖啡店「旺福咖啡」

在地面層，人流不斷，手沖咖啡香氣撲鼻，澳門人來到這裏，總會忍不住點一杯。



地庫層的連鎖食店

雖然裝潢沒有地面層的餐廳華麗，但食物選擇豐富，價錢也比樓上的西餐廳親民。



除了商場內食肆，廣場周圍的餐廳與咖啡館更能吸引客人。這裏的氛圍像極了葡萄牙的廣場，戶外座位一排排，暖陽下來杯咖啡，完全像置身歐洲（只是被店前的中文餐牌出賣）。



這裏還吸引了澳門知名婚攝品牌進駐。畢竟建築本身就像宮殿，在這裏拍婚紗照，想不唯美都難。攝影、禮服、化妝一條龍服務，簡直是「近水樓台先得月」。

等待勵駿龐都的下一頁

雖然勵駿龐都發展未達預期，但它是一座有故事的建築，設計充滿文化深度。目前仍在尋找正確定位，相信隨着琴澳融合加速，未來如何，仍值得期待。