

人们总是选择那些优质之地建造最好的酒店和娱乐场所，简言之，酒店成了城市娱乐事业的衍生品。然而，却也有因酒店的繁衍生息而举世闻名的城市，远处的有美国的拉斯维加斯，近些的则有澳门。弹丸之地的澳门，不如香港那般经贸繁荣，却因独有的顶级酒店而声名远播，超五星级星际酒店在澳门旅游行业中的地位，举足轻重，就像皇冠上最闪烁的那颗宝石，失去它，一切都将黯然失色。

友谊大马路向来都是澳门特区中心的风水宝地，正对着碧波荡漾的西湾湖和广阔的南中国海，可谓五星级酒店必争之地。在这条并不宽敞的马路上，座落着银河娱乐集团的星际酒店。

38层高的星际酒店无疑是其中最吸引眼球的。在建筑“海拔”普遍较低的澳门，星际酒店当仁不让地成为了第一高度。在澳门绝大多数地方，你都能眺望到它的身影。

远远看去，酒店就像三个错落有致的“箱体”，每个“箱体”又各自运用了特殊的空间效果。严迅奇，这个曾经打造了香港国际金融中心二期项目的建筑师再次为我们贡献了一个与众不同的建筑神话，独有的外部视觉效果，让星际再次成为了人们注目的焦点。

酒店的外墙特别采用了双层玻璃，利用光影重叠产生特别的效果。每当夜幕降临时，站在西湾湖广场，这时酒店的外墙灯光已经打开。最上层泛着美丽蓝光的“箱体”，闪烁着点点银白色的星光，当真透出一种宇宙星河的华美之感。



步入酒店大堂，扑面而来的是一个词：富丽堂皇。与一些酒店镶嵌着金箔的“贵俗”相比，这个大堂更充满了华贵、高雅的气质。入门处十多盏如瀑布般下垂的水晶灯，让人不难想象自己已经置身澳门最好玩的地方。

另一个让人如沐春风的，是这里顶级的优质服务。不是人们印象中那些穿着黑色燕尾服的男侍者，而是一个个穿着统一彩色连衣裙的长发高挑美女。她们不会规矩地站立在某个门口旁边，让人不自在，而是游走在大堂的每个角落，时不时给你一个最灿烂的微笑，和最礼貌的问候“欢迎

光临”。在你准备按电梯的时候，她们的纤纤玉手已经抢先帮到你。无疑，这些细节之处才往往是最能体现酒店顶级品质的地方。

星际酒店拥有507间酒客房及套房，最小一间客房的面积都达到40平方米。一个比较有特色的地方，每个房间的电话上都设有一个“星级服务”按键，24小时都有服务员随时候命，如果有任何需要，一键搞定。不再为选择“服务台”、“洗衣”、“送餐服务”等按键烦恼。而作为星际酒店主流房型的豪华海景房，更是让人流连忘返。走道宽2米

多，以黑胡桃色为主打色系。打开房门，实在是有惊喜的感觉，迎面而来的一面180度玻璃大窗，于是那一整面墙都成了幅风景画，将西湾湖和南中国海的海景尽收眼底。据说，有几间房间景色更是叫绝，可以完整看到湛蓝色的西湾湖上三座白色大桥。让我有些瞠目的是客房的浴室。与房间仅用了透明的玻璃来隔断！试想一下，躺在浴缸里轻松地享受，还可以方便地看到窗外美景，甚至就是只看电视也是绝佳的体验。行政套房的浴室，还有自动的窗帘，使用更是简便。

在我看来，所谓的五星级客房，在地毯、大床、液晶电视等体现豪华的基础上，细节上的关怀更加重要。举个例子，星际酒店内所有洗手盆和花洒水温都已经预设为接近人体的温度；房间内做了严控噪音的处理，保持低于45分贝的宁静环境；房间每小时为客人输送12次清新空气……

在一场畅快沐浴后，爬上柔软的大床，慢着！提醒自己千万别迷糊地睡去，床头柜上有个温馨提示：你习惯什么样的枕头呢？皇室羽绒、香氛枕、决明子枕、乳枕、太空枕……天啊，有时选择太多也是一种苦恼呢，所以干脆什么都不想，尽情享受美丽的夜晚吧。



**位置：**友谊大马路  
**配套设施：**★507间酒店客房及套房  
★天际泳池  
★美容护肤中心  
★设备完善的健身中心  
★多功能会议室  
★表演舞台  
★皇府高级会所  
★音乐酒廊  
★以「星际美食梦幻组合」作为餐饮服务的皇牌

#### 包括：

「丹桂轩」粤菜酒家  
「苏浙汇」上海的新派沪菜名店  
「避风塘」港式风味餐饮  
「补虚宝」各色应季的滋补炖品  
「稻菊日本料理」风韵的日本料理  
「品味坊」国际美食的自助餐  
「品味吧」尽享美酒及优质雪茄  
「西饼屋」提供新派面包及糕饼  
「金吧」舒适的休闲酒吧  
「聚星廊」视听娱乐的酒吧  
「大堂酒廊」适合餐前浅酌

#### 特点：

■ 现为澳门最高的酒店  
■ 楼高38层，总楼面面积达12.9万平方米的超5星级酒店  
■ 酒店房间可俯瞰本澳的优美景色  
■ 酒店由香港国际金融中心二期的项目建筑师严迅奇设计  
■ 利士百顺设计担任室内设计工作  
■ 外墙镶以幻化图纹的双层玻璃，让光影交迭及对比来带出远在天际的极光概念；再配合大型液晶体投射灯效外墙，塑造夺目多变的视觉效果  
■ 全亚洲最大的室内液晶屏幕，提供目不暇接的精彩视觉娱乐  
■ 设置最先进的环境控制系统，为客户每小时输送高达12次的清新空气，较目前澳门最高标准高出50%之多  
■ 严控噪音级数至低于45分贝的宁静水平，让客户可以真正享受舒适宁谧的环境，尽享写意空间

## “三娘”新翻辣花头

文 / 阿丁  
图 / 圣汀



■ 功夫腰花



■ 泡椒鱼头



■ 黄焖江团

俊俏的“三娘”既安分、善良、又专一，这当然是指“三娘”打理自己的两家“鱼庄”喽。倒是那个在家里排行老三、皮肤黝黑的张老板，翻着花样折腾。前不久刚在本刊“将川菜一网打尽”，现夫妻俩又好商好量地推出一批让你看了就垂涎三尺的川菜。

“三娘鱼庄”的新老顾客都知道，“三娘”是个热情、善良又火辣的重庆人，无论老幼看了她都觉得亲切。老的觉得像自家的侄女；大的觉得像妹妹；小的更把她当自己的阿姨，员工

也都亲切地叫她阿姨。

“三娘鱼庄”不但菜是地道的川味，就连装修也是带川味的。看起来有点“土”的本色石灰墙夹了几根稻草梗；原木的桌子不铺台布，就像自己外婆老家的饭桌；包房也有毛草屋，但很干净，让你感到舒适随意和亲切；墙上挂的是中国四大年画之一的绵竹年画，难怪吸引了不少中外食客和演艺界明星。

一般认为川菜都很辣，但“三娘鱼庄”的菜之所以有特色是麻和辣的结合体。它不全都是辣，也有不辣的。辣的可让你有滋有味，不辣的也是清爽上口。据了解，“三娘”的菜之所以好吃的原因是：多数原辅料都从四川和重庆空运而来，加上是三娘家传的一些秘制调料、恰当的火候、刀功及烹制方法均有别于其他川菜。重庆人崇尚实在，认为厨艺的提高“光说不练是假把式”。现给你推荐“三娘”的几个很霸道的菜：冷菜腊猪嘴鲜香有嚼劲，绝对是下酒好菜；夫妻肺片、口水鸡就是与众不同；爽口鸭肠、川北凉粉，配上冰啤酒，不要太爽！

热菜就更多，做法多、味型也多，有微辣、中辣。川味重麻重辣，“三娘鱼庄”最热卖的是来自于长江中上游重庆的江团鱼。此鱼有多种做法，清蒸江团就不辣；黄焖江团采用三娘亲手腌制的泡椒和几十种香料烹制而成，鱼肉浓香鲜嫩，用微酸略带点辣的鱼汤淘饭、煮面，真是别有一番滋味在心头；水煮江团、双椒江团，吃了让你赞不绝口。

“三娘”的菜真是吃不够、尝不完的花样多多。菜也是“刚中带柔、柔中带刚”，“刚”（即麻辣）的是功夫腰片、火爆鹅肠、麻婆猪脑、江津肉片、干锅牛蛙、泡椒鸡杂等；“柔”（即不麻辣）的有香气扑鼻、引人馋涎的龙眼苦瓜、菊花茄子、金沙豆花、五彩虾仁、花雕醉牛蛙等20款新菜，只只光鲜可人，回味无穷。

于是，众客赞叹曰：“三娘”真会“翻花头”！

三娘鱼庄老店：虹桥路781号（近延安西路高架）电话：64490957

三娘鱼庄新店：吴中路1050号 盛世莲花广场5幢北楼底层（莲花路口）

电话：64656177

## 吉谷鲜果热递中秋情

吉谷鲜果宅配送，由来自台湾的十多种优质高档水果形成其特色，多年来其人性化的优质服务，已在团购领域或家庭高档送礼果品的交往中留下了上乘的口碑。

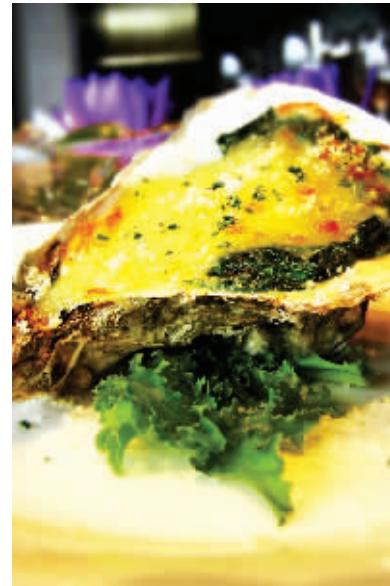
吉谷鲜果由产自台湾的莲雾、杨桃、柳橙、珍珠芭乐、木瓜、火龙果、芒果、柠檬、文旦、葡萄柚等优质水果长年供货，并采用先进的冷冻设备，保证果品的新鲜度。做成礼盒后的宅配送鲜果，更给受礼者带来一份全家的祝福，一改以往逢年过节、走亲访友非烟即酒或是低档包

装的水果盒的旧习惯。漂亮、喜气的吉谷鲜果大礼盒内含杨桃3个、珍珠芭乐2个、木瓜2个、各类品种芒果7个、柠檬2个，并附有食用方法、营养成分和保存方式的说明书。

眼下，“中秋”时节来临，吉谷鲜果宅配送的热线电话又忙碌起来。据悉：吉谷近期引进世界茶叶市场的台湾名贵茶叶“文山包种”，作为今年中秋宅配系列果品中的新亮点。

吉谷果品配送电话：54869696 x8 (阿丁)

## 夏夜观景在海上



华灯初上，登外滩高楼，远眺浦东，见一海鸥正翱翔在东方明珠下，双翼奋展在国际会议中心两个巨形圆球间。霓虹流动，如浩瀚卧波，衬托着征服者的桀骜与坚韧。

这幢设计独特、气派非凡的建筑名海鸥坊，底楼是开张一年的“观景台”酒店。坐于观景台内，透过玻璃向外望去，一江东流水，万国建筑群，使人宛若置身历史长河之中，感受着上海的百年变迁。外滩万国建筑群尽收眼底。用世界著名岛名命名的包房，间面向浦江，豪华非常。用餐是每位分食的：冰鲍色拉用传统方法烹制好鲍鱼后，冰镇开片，缀在蔬菜色拉上，口感非凡；烧带骨小牛排是一道天人合一的美味，令你时刻铭记；那道蒸鳕鱼匠心独具，嫩、滑、鲜集一身，妙不可言。虽说午市每位218元至428元，晚上每位480元至1080元的价位不菲，但置身其中，却呼值得。

炳叔