

摩珀斯酒店如同一座巨型雕塑聳立在繁華的路氹城。

興建多年的澳門摩珀斯酒店上月終於正式開幕。作為新濠天地第三期的重點項目，該酒店由已故倫敦建築師扎哈·哈蒂（Zaha Hadid）女爵士操刀，是該建築師的遺作之一，加上外形具藝術雕塑味道，可望成為澳門新地標。 文：Amanda

出席傳媒導賞團的記者，率先品嚐「艾爾曼尚廊」由Pierre Hermé主理的糕點。

建築大師 創澳門新地標

負責酒店設計的建築師扎哈·哈蒂，在2004年成為首位獲得普立茲建築獎的女建築師，作品遍布全世界，包括廣州大劇院、香港理工大學賽馬會創新樓、為2008年倫敦奧運而建的倫敦水上運動中心及西班牙薩拉戈薩橋等。

外形前衛 大堂科幻

今次她為澳門摩珀斯酒店操刀，以大膽前衛的外形為亮點，是全球首座採用自由形態的鋼製網狀外骨骼結構的摩天大樓，遠遠望去，酒店如同一座玉石雕塑，佇立於路氹城新濠天地的心臟地帶。建築的外形呈骨骼結構，中層由兩座架空天橋連接，中央的鏤空部分為數字「8」的形態，「8」與「發」諧音，料會迎合娛樂場所入場人士的偏好。酒店一反傳統的獨特設計美學，突破多項建築技術，是全球首座採用自由形態的不規則外骨骼結構的摩天大樓。酒店的內部，則由另一位室內設計名師Peter Remedios操刀，甫步入酒店，彷彿置身科幻電影場景之中。酒店設12部高速觀光子彈電梯，以一秒一層的速度上落，電梯採全玻璃設計，方便住客飽覽充滿科幻感的酒店內部。

糕餅界畢加索掌管酒店甜品

除了華麗的外觀設計，酒店內的美食也很講究。酒店開設了兩間主打法國菜和亞洲菜的餐廳，均由有「世界廚神」美譽的法國名廚杜卡斯（Alain Ducasse）掌舵。另外，酒店邀請了甜點大師Pierre Hermé打造精緻的甜食下午茶，Pierre Hermé被譽為「糕餅界畢加索」，其主理的甜點，多吃也不油膩。Pierre主理的餐廳「艾爾曼尚廊」，食材大部分由法國進口，且食譜皆來自法國總部，盡享法式風情。喜愛中餐的饕客，可一嘗亞洲頂級中菜食府「天頤」的出品，菜館特色是廚師每天會到街市採購新鮮食材，見好才買，因此沒有指定菜單，做法類似日本的「廚師發辦」（Omakase）。「天頤」只有12張枱，最多容納60位客人，更覺珍貴。

豪華別墅與天際泳池

當然，酒店的靈魂，還是房間。摩珀斯提供約770間五星級客房、套房及別墅。其中一種為兩層複式別墅，面積約6000平方呎，坐擁270度景觀，除了主人房、客廳和會議室外，更有私家電梯、健身房、Spa房及卡拉OK房，十分豪華。令人驚艷的房型還有泳池別墅，別墅中央建有私人泳池，幾可媲美香港的山頂豪宅，極盡奢華。酒店尚提供分層客房，客房面積約600平方呎

酒店大堂高達三十五米，約十六層樓高，住客搭乘高速觀光子彈電梯，欣賞充滿科幻感的酒店內部設計。（鍾欣欣攝）

頂層天際泳池有如「天空之鏡」，勢必成為澳門「打卡」新熱點。

鋼製網狀外骨骼結構不但是酒店外牆設計特色，在酒店內部亦隨處可見。（鍾欣欣攝）

水療中心的「雪園」人造雪裝置。

複式別墅客廳採中空設計，一盞巨型豪華水晶吊燈，最為引人注目。

世界知名藝術家KAWS於酒店內的當代視覺藝術空間「藝賞二十三」的大型雕塑作品《Good Intentions》。

酒店內的「風雅廚」（Voyages by Alain Ducasse）由法國殿堂級名廚杜卡斯主理，體現了當代的多元種族飲食文化。（鍾欣欣攝）