

新聞稿

請即發佈

永利澳門再奪米芝蓮殊榮

「泓」日本料理加入米芝蓮兩星殊榮行列與京花軒一同榮膺此美譽

永利軒連續八年被冠予米芝蓮一星殊榮

澳門，2016年11月9日 — 永利澳門一向精益求精，旗下高級餐廳所烹調的美饌佳餚經常榮獲國際美譽，當中的三間高級餐廳更合共獲頒五顆米芝蓮星級殊榮。

《2017年香港澳門米芝蓮指南》雲集香港及澳門之最佳食府推介。「泓」日本料理對烹調上乘料理的堅持獲得評判青睞，緊接2015年首度榮獲米芝蓮一星殊榮後，於今年更上一層樓，首次勇奪米芝蓮兩星榮譽。永利澳門的高級中菜廳「京花軒」以一貫的尊貴餐飲體驗而聞名，因而能連續五年被冠予兩星榮譽。在僅五間獲得此美譽的澳門餐廳之中，當中便有兩間屬永利澳門旗下的高級餐廳。而享譽盛名的永利軒亦連續八年被評為米芝蓮一星食府。

永利澳門餐飲副總裁歐禮邦先生〔Olivier Bonard〕表示：「我們十分高興《2017年香港澳門米芝蓮指南》再次對本酒店的高雅餐飲體驗予以肯定，奠定了其世界級食府的地位。能獲得這些殊榮全歸功於我們出色的廚師團隊，他們每天都以精湛的烹調手藝為賓客帶來色香味美的愉悅體驗。我們感到非常驕傲可為賓客提供首屈一指的餐飲體驗，並對再次獲獎心存感激。」

三位來自日本的米芝蓮星級大師與「泓」日本料理團隊合作，為賓客呈獻正宗日本美饌風味。他們憑藉久經歷練的烹調技藝，於壽司、天婦羅及鐵板燒製作中演繹出傳統的日式餐飲體驗，保證能滿足老饕們的味蕾。

「京花軒」為澳門其中一間獲選為米芝蓮兩星的餐廳，讓賓客品嚐始於清代的傳統譚家菜。賓客置身於受中國歷史文化影響的庭園設計，環境溫馨舒適；既可享受令人垂涎的特色菜餚，亦可享受保留了中國傳統的餐饗體驗。

永利軒貫徹始終地為客人呈獻傳統的粵式佳餚，並堅持選用最上乘、最時令的食材入饌。永利軒的每一道菜餚都經得起時間的考驗，為賓客帶來創新口味之餘卻仍能保留傳統的粵菜特色。賓客置身於餐廳，可在由水晶及玻璃鑲嵌而成的標誌性飛龍襯托下享用經典粵菜及人手製作的精緻點心。

—完—

關於永利澳門

[永利澳門](#)位於中華人民共和國澳門特別行政區，是一座豪華娛樂場度假酒店。永利澳門擁有兩座地標性酒店大樓，共設有1,008間酒店客房及套房，佔地約280,000平方呎的娛樂場，超過54,000平方呎的[購物專區](#)，八家休閒及高級[餐廳](#)，兩所[水療中心](#)、一間[美髮中心](#)及一個游泳池。永利澳門是繽紛[娛樂](#)的絕佳所在，擁有全澳首個精心設計的[表演湖](#)，高聳



的水柱、耀眼LED燈影效果與和火焰優雅地伴隨著百老匯歌劇及中文經典金曲揚揚起舞。

永利澳門由國際度假酒店發展商 - [Wynn Resorts](#)營運。Wynn Resorts是全球獲得最多《福布斯旅遊指南》[五星大獎](#)的酒店企業。永利澳門於2006年9月6日開業，第二幢酒店大樓 - 萬利酒店於2010年4月21日開幕。有關永利澳門的詳情，請瀏覽 www.wynnmacaupressroom.com。

媒體垂詢：

永利澳門及永利皇宮

張鎮輝 - 公關傳訊副總監

電話：+853 8889 3909

電郵：barry.cheong@wynnmacau.com

永利澳門及永利皇宮

錢盈 - 公關傳訊經理

電話：+853 8986 5525

電郵：serena.chin@wynnmacau.com