



## 新聞稿

---

請即發佈

### 三位日本米芝蓮星級大師與永利澳門攜手合作

#### 於重新裝潢的「泓」日本料理共同演繹壽司、天婦羅及鐵板燒的非凡技藝

**2016年1月21日，澳門訊** – 永利澳門「泓」日本料理與三位日本米芝蓮星級大師共獻新猶，一同演繹包括壽司、天婦羅及鐵板燒的超凡技藝，為賓客帶來前所未有的獨特體驗。

#### 探索頂級日式美饌

三位來自日本的米芝蓮大師與「泓」日本料理團隊合作，為賓客呈獻在日本以外最頂級的日式餐飲體驗。保留了最傳統的和食文化，廚師除了於壽司吧台、天婦羅吧台及鐵板燒吧台為賓客提供親切且互動的用餐體驗外，廚師亦會為置身裝潢優雅的大廳用餐的賓客，採用當天最新鮮時令食材特別製作精選菜式，完美且獨特的用餐方式為高級和食體驗訂下新標準。

餐廳從日本及世界各地引進最時令的頂級食材，只為製作最完美的壽司、天婦羅、鐵板燒及京都料理。主廚對食材的來源、新鮮以及運輸時間均掌握精準，其中新鮮的食材包括來自北海道的海膽，青森縣的金槍魚以及沖繩的石垣牛。

高級和食是一場品味的旅程，「泓」日本料理的精緻裝潢更為味覺享受增添美感。甫進入餐廳，賓客便能欣賞到由雕塑家赫拉多·哈塞 (Gerardo Hacer) 設計的一座黃色以鋼材鑄成的日本傳統摺紙工藝雕塑“Dogami”，餐廳整體設計則以日本標誌性色彩白色和紅色作為主調，並配以日籍現代藝術家Sush Machida為餐廳量身訂做的畫作作為點綴。而地毯的圖案靈感源自古代日本女士的和服腰帶，彰顯餐廳典雅而高貴的氣質。

#### 大師簡介

##### 壽司大師 – 嶋宮勤 (米芝蓮二星)

自嶋宮勤大師於 1971 年在北海道創辦享負盛名的「壽司善」(Sushi Zen)起，嶋宮師傅便成為日本製作江戶前壽司地位最崇高的壽司巨匠。而「壽司善」更是榮獲米芝蓮兩星殊榮的餐廳。作為日本國家電視台的常客，嶋宮勤大師在日本享有顯赫地位，榮獲多項褒章以表揚他對全球壽司界的貢獻及影響。嶋宮勤大師更獲日本政府頒發「現代之名匠」榮譽，該榮譽一般只頒發給各學術領域的科學家，而嶋宮師傅是僅有兩位獲此榮譽的壽司大師之一。



多年來，嶋宮勤大師一直被委任為日本的文化大使。他曾多次獲邀為世界各國的貴賓及名人，包括於美國華盛頓為美國總統克林頓和奧巴馬製作壽司料理。「壽司善」在日本已擴展至六家店舖，分佈於不同的城市，其東京的分店更是備受饕客追捧。

### 天婦羅大師 – 元吉和仁（米芝蓮一星）

2006年，元吉和仁師傅在東京開設以他命名的「天婦羅 元吉」(Tempura Motoyoshi)餐廳，該餐廳在短短的時間已被認可為東京最好的天婦羅餐廳之一，更連續五年獲米芝蓮頒發一星榮譽。

憑著其超凡的技藝而開設的「天婦羅 元吉」餐廳，菜單根據季節轉換而創作。元吉和仁師傅堅持每天以時令蔬菜入饌，為賓客烹調多元化的味道及口感。

### 鐵板燒大師 – 吉田純一（米芝蓮一星）

吉田純一師傅開設的「石垣吉田」(Ishigaki Yoshida) 餐廳於 2015 年獲得米芝蓮一星榮譽，使吉田師傅被視為日本頂級鐵板燒大師中一顆新星。

吉田師傅在 2013 年開設「石垣吉田」餐廳，旋即大獲好評。他堅持只選用世上最頂級的食材，餐廳名字以石垣島為靈感，以其引入的黑毛小母和牛 (kuroge wagyu) 而聞名。除了烹調頂級西冷及里脊牛排外，吉田師傅亦創出多款極具創意的招牌菜，包括以法式炒蛋為藍本的海膽松露炒蛋。

## 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。永利澳門及萬利是全球唯一榮獲七項《福布斯旅遊指南》五星大獎的度假村，同時於酒店、水療中心和餐廳三個類別中獲頒授五星大獎。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](http://www.wynnmacaupressroom.com)。



傳媒查詢，請聯絡：

張鎮輝 – 公關傳訊副總監

電話: 853-8986 5532

電郵: [barry.cheong@wynnmacau.com](mailto:barry.cheong@wynnmacau.com)

錢盈 – 公關傳訊經理

電話： 853-8986 5525

電郵： [serena.chin@wynnmacau.com](mailto:serena.chin@wynnmacau.com)