



新闻稿

请即发布

永利澳门帝雅廷意大利餐厅以焕然一新面貌迎接宾客

高级主厨 Nicholas Olivas 以现代手法演绎意国经典美馐

澳门，2017年1月16日 — 位于永利澳门荣获《福布斯旅游指南》颁授五星餐厅评鉴的帝雅廷意大利餐厅，适逢开业十一周年，为宾客隆重呈献多款丰盛的意大利新菜式，加上夺目的全新装潢，令餐厅的气氛增添一份时尚感。

餐厅以地道的意大利菜式闻名，重新设计的单点菜单提供一系列令人垂涎三尺的佳肴如经典的烤原只春鸡伴簋笋及巴玛火腿、香酥芝士 Fassone 奶饲牛仔扒，以及鲜甜可口的精选海鲜拼盘，包括波士顿龙虾、纽西兰蚬和加拿大青口。

一众追求以食物疗愈心灵的宾客，可点选四式芝士云吞伴意大利黑醋，再以脆炸香暖金苹果配大溪地云呢拿雪糕伴橘子味糖粒作甜品。至于寻求味觉刺激的宾客，则不能错过焗意大利朱古力心太软配白咖啡雪糕。

高级主厨 Nicholas Olivas 拥有超过 10 年的烹调意大利菜丰富经验，近日正式掌舵帝雅廷意大利餐厅，他热衷于与宾客们和他的团队分享自己对传统烹饪艺术的见解和经验。来自美国科罗拉多州丹佛市的 Nicholas 在展开其厨艺事业前，曾前往享负盛名的蓝带厨艺学院修读厨艺课程。值得一提的是，Nicholas 于 2005 年至 2011 年间，在永利拉斯维加斯的 Bartolotta Ristorante di Mare 餐厅跟随著名的烹饪大师 Paul Bartolotta 学艺，其后更晋升为餐厅的副主厨。Nicholas 于 2011 年毅然离开美国远赴意大利，先后于西西里岛上的米芝莲星级餐厅 La Gazza Ladra，以及位于圣卡夏诺 Hotel & Spa Rosa Alpina 酒店的米芝莲两星餐厅 St. Hubertus 工作，进一步磨练其烹调意大利菜肴的厨艺。

帝雅廷意大利餐厅的名称在意大利语中有“剧院”的意思，餐厅内部的全新设计以壮观的表演湖喷泉汇演作灵感，让宾客拥有视觉与味觉的双重享受。宾客甫踏进度假村地下的升降机大堂，一张呈现独特岩石建筑艺术品、宝石以及水晶玻璃球的巨型石桌随即映入眼帘，让宾客恍如走进了梦幻的



水底，进行一场考古探索。当宾客踏进餐厅，餐厅内的灯光效果营造出犹如置身水底的感觉。墙上的明亮条纹代表着太阳光线穿透于水中，形成五光十色的泡影。随着表演湖的灯光反射，餐厅更显生动活泼。在表演过后，餐厅又再次回到恬静的海底世界。表演湖上的每一场表演，都让宾客沉醉于水舞、音乐与火影之中，完美衬托出餐厅令人食指大动的新菜式。

帝雅廷意大利餐厅为宾客供应晚膳，营业时间为星期二至星期日下午 5 时 30 分至晚上 11 时 30 分。有关餐厅的查询及预订，欢迎致电（853）8986 3663。如欲了解更多详情，请浏览网页 <http://www.wynnpalace.com/tc/>。

关于永利澳门

[永利澳门](#)位于中华人民共和国澳门特别行政区，是一座豪华娱乐场度假酒店。永利澳门拥有两座地标性酒店大楼，共设有1,008间酒店客房及套房，占地约280,000平方尺的娱乐场，超过54,000平方尺的[购物专区](#)，八家休闲及高级[餐厅](#)，两所[水疗中心](#)、一间[美发中心](#)及一个游泳池。永利澳门是缤纷[娱乐](#)的绝佳所在，拥有全澳首个精心设计的[表演湖](#)，高耸的水柱、耀眼LED灯影效果与和火焰优雅地伴随着百老汇歌剧及中文经典金曲扬扬起舞。

永利澳门由国际度假酒店发展商 - [Wynn Resorts](#)营运。Wynn Resorts是全球获得最多[《福布斯旅游指南》五星大奖](#)的酒店企业。永利澳门于2006年9月6日开业，第二幢酒店大楼 - 万利酒店于2010年4月21日开幕。有关永利澳门的详情，请浏览www.wynnmacaupressroom.com。

—完—

媒体垂询：

永利澳门及永利皇宫

钱盈 - 公关传讯经理

电话：+853 8986 5525

电邮：serena.chin@wynnmacau.com