



新闻稿

请即发布

永利澳门再夺米其林殊荣

“泓”日本料理加入米其林两星殊荣行列与京花轩一同荣膺此美誉

永利轩连续八年被冠予米其林一星殊荣

澳门，2016年11月9日 — 永利澳门一向精益求精，旗下高级餐厅所烹调的美饌佳肴经常荣获国际美誉，当中的三间高级餐厅更合共获颁五颗米其林星级殊荣。

《2017年香港澳门米其林指南》云集香港及澳门之最佳食府推介。“泓”日本料理对烹调上乘料理的坚持获得评判青睐，紧接2015年首度荣获米其林一星殊荣后，于今年更上一层楼，首次勇夺米其林两星荣誉。永利澳门的高级中菜厅“京花轩”以一贯的尊贵餐饮体验而闻名，因而能连续五年被冠予两星荣誉。在仅五间获得此美誉的澳门餐厅之中，当中便有两间属永利澳门旗下的高级餐厅。而享誉盛名的永利轩亦连续八年被评为米其林一星食府。

永利澳门餐饮副总裁欧礼邦先生（Olivier Bonard）表示：“我们十分高兴《2017年香港澳门米其林指南》再次对本酒店的高雅餐饮体验予以肯定，奠定了其世界级食府的地位。能获得这些殊荣全归功于我们出色的厨师团队，他们每天都以精湛的烹调手艺为宾客带来色香味美的愉悦体验。我们感到非常骄傲可为宾客提供首屈一指的餐饮体验，并对再次获奖心存感激。”

三位来自日本的米其林星级大师与“泓”日本料理团队合作，为宾客呈献正宗日本美饌风味。他们凭藉久经历练的烹调技艺，于寿司、天妇罗及铁板烧制作中演绎出传统的日式餐饮体验，保证能满足老饕们的味蕾。

“京花轩”为澳门其中一间获选为米其林两星的餐厅，让宾客品尝始于清代的传统谭家菜。宾客置身于受中国历史文化影响的庭园设计，环境温馨舒适；既可享受令人垂涎的特色菜肴，也可享受保留了中国传统的餐飨体验。

永利轩贯彻始终地为客人呈献传统的粤式佳肴，并坚持选用最上乘、最时令的食材入饌。永利轩的每一道菜肴都经得起时间的考验，为宾客带来创新口味之余却仍能保留传统的粤菜特色。宾客置身于餐厅，可在由水晶及玻璃镶嵌而成的标志性飞龙衬托下享用经典粤菜及人手制作的精致点心。

—完—

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。

媒体垂询：

永利澳门及永利皇宫

张镇辉 – 公关传讯副总监

电话：+853 8889 3909

电邮：barry.cheong@wynnmacau.com

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