



新闻稿

请即发布

三位日本米其林星级大师与永利澳门携手合作

于重新装潢的“泓”日本料理共同演绎寿司、天妇罗及铁板烧的非凡技艺

2016年1月21日，澳门讯 – 永利澳门“泓”日本料理与三位日本米其林星级大师共献新猷，一同演绎包括寿司、天妇罗及铁板烧的超凡技艺，为宾客带来前所未有的独特体验。

探索顶级日式美饌

三位来自日本的米其林大师与“泓”日本料理团队合作，为宾客呈献在日本以外最顶级的日式餐饮体验。保留了最传统的和食文化，厨师除了于寿司吧台、天妇罗吧台及铁板烧吧台为宾客提供亲切且互动的用餐体验外，厨师亦会为置身装潢优雅的大厅用餐的宾客，采用当天最新鲜时令食材特别制作精选菜式，完美且独特的用餐方式为高级和食体验订下新标准。

餐厅从日本及世界各地引进最时令的顶级食材，只为制作最完美的寿司、天妇罗、铁板烧及京都料理。主厨对食材的来源、新鲜以及运输时间均掌握精准，其中新鲜的食材包括来自北海道的海胆，青森县的金枪鱼以及冲绳的石垣牛。

高级和食是一场品味的旅程，“泓”日本料理的精致装潢更为味觉享受增添美感。甫进入餐厅，宾客便能欣赏到由雕塑家赫拉多·哈塞 (Gerardo Hacer) 设计的一座黄色以钢材铸成的日本传统摺纸工艺雕塑“Dogami”，餐厅整体设计则以日本标志性色彩白色和红色作为主调，并配以日籍现代艺术家Sush Machida为餐厅量身订做的画作作为点缀。而地毯的图案灵感源自古代日本女士的和服腰带，彰显餐厅典雅而高贵的气质。

大师简介

寿司大师 – 嶋宫勤 (米其林二星)

自嶋宫勤大师于 1971 年在北海道创办享负盛名的“寿司善” (Sushi Zen)起，嶋宫师傅便成为日本制作江户前寿司地位最崇高的寿司巨匠。而“寿司善”更是荣获米其林两星殊荣的餐厅。作为日本国家电视台的常客，嶋宫勤大师在日本享有显赫地位，荣获多项褒章以表扬他对全球寿司界的贡献及影响。嶋宫勤大师更获日本政府颁发“现代之名匠”荣誉，该荣誉一般只颁发给各学术领域的科学家，而嶋宫师傅是仅有两位获此荣誉的寿司大师之一。



多年来，嶋宫勤大师一直被委任为日本的文化大使。他曾多次获邀为世界各地的贵宾及名人，包括于美国华盛顿为美国总统克林顿和奥巴马制作寿司料理。“寿司善”在日本已扩展至六家店铺，分布于不同的城市，其东京的分店更是备受饕客追捧。

天妇罗大师 – 元吉和仁（米其林一星）

2006年，元吉和仁师傅在东京开设以他命名的“天妇罗 元吉” (Tempura Motoyoshi) 餐厅，该餐厅在短短的时间已被认可为东京最好的天妇罗餐厅之一，更连续五年获米其林颁发一星荣誉。

凭着其超凡的技艺而开设的“天妇罗 元吉”餐厅，菜单根据季节转换而创作。元吉和仁师傅坚持每天以时令蔬菜入馔，为宾客烹调多元化的味道及口感。

铁板烧大师 – 吉田纯一（米其林一星）

吉田纯一师傅开设的“石垣吉田” (Ishigaki Yoshida) 餐厅于 2015 年获得米其林一星荣誉，使吉田师傅被视为日本顶级铁板烧大师中一颗新星。

吉田师傅在 2013 年开设“石垣吉田”餐厅，旋即大获好评。他坚持只选用世上最顶级的食材，餐厅名字以石垣岛为灵感，以其引入的黑毛小母和牛 (kuroge wagyu) 而闻名。除了烹调顶级西冷及里脊牛排外，吉田师傅亦创出多款极具创意的招牌菜，包括以法式炒蛋为蓝本的海胆松露炒蛋。

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。永利澳门及万利是全球唯一荣获七项《福布斯旅游指南》五星大奖的度假村，同时于酒店、水疗中心和餐厅三个类别中获颁授五星大奖。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。



传媒查询，请联络：

张镇辉 – 公关传讯副总监

电话: 853-8986 5532

电邮: barry.cheong@wynnmacau.com

钱盈 – 公关传讯经理

电话： 853-8986 5525

电邮： serena.chin@wynnmacau.com