

Wynn MACAU[®]

京花軒



GOLDEN
FLOWER



菜式	谭家菜，鲁菜及川菜
中菜部行政总厨	刘国柱
京花轩行政总厨	王勇
设计师	Wynn Design and Development
设计特色	<ul style="list-style-type: none">➢ 餐厅设计受英国航海帝国时期的设计风格和威尼斯的东方美学启发，投射出中国曾经在世界历史上留下的深远影响➢ 京花轩设有两个入口，正门设于城市日大马路供酒店宾客、家庭及官员使用，另外一个则与娱乐场连接
奖项	《米其林指南 香港 澳门》— 2013至2017年度米其林两星评级 《福布斯旅游指南》— 2014至2017年度五星级餐厅
可容纳人数	89人，包括69个大厅座位及20个贵宾厅座位
价格*	人均消费： <ul style="list-style-type: none">▪ 午膳：\$250 – 400▪ 晚膳：\$1,000 – 1,600▪ 晚膳（配酒）：\$1,600 – 2,000 贵宾厅最低消费：\$5,000 <i>*所有价格均以澳门币计算，另加百分之十服务费及税项</i>
餐厅 / 酒吧营业时间	午膳营业时间：星期六及星期日上午 11 时 30 分至下午 2 时 30 分 晚膳营业时间：星期二至星期日下午 6 时至晚上 10 时 30 分 逢星期一休息
服饰要求	优雅；男士请穿着长裤、闭口鞋，有袖上装。宾客不可穿戴运动帽入内
宾客年龄限制	欢迎五岁或以上儿童进入餐厅用膳
通用信用卡	中国银联、美国运通、JCB、VISA及万事达卡
订座服务	建议预先订座。订座热线：(853) 8986 3663
传媒垂询	钱盈 公关传讯副总监 (853) 8889 3909 / serena.chin@wynnmacau.com
地址	澳门外港填海区仙德丽街永利澳门酒店地面层
电话	(853) 8986 3689
网址	www.wynnmacau.com



京花軒

米其林两星餐厅精心演绎名门谭家菜

极具气派、品味及以格调称冠的米其林两星中菜餐厅，京花軒精心演绎历史悠久、清代翰林广东官员谭宗浚始创的谭家菜，以及中国传统的鲁菜和川菜。配合餐厅不流于俗的用餐环境，京花軒为饕客食家带来无以尚之的餐飨体验。京花軒于今年再度获选为米其林两星级餐厅及《福布斯旅游指南》五星级餐厅。

京花軒的餐厅设计、菜谱和气氛均以谭家菜的创始人—谭宗浚的神韵为主体。谭宗浚来自广州，定居北京，官至翰林，并于当地兼采鲁菜之精髓。谭宗浚在居于北京期间，广泛纳各菜系之所长，集中国北方菜系与南方菜系之大成，创造出今日获公认为中国北方美馐精华之谭家菜。除谭家菜外，京花軒的菜谱更加入谭宗浚晚年移居四川期间，精心调配、香辣可口的川菜佳肴。永利澳门继承了谭宗浚时代的尊贵餐饮体验，带领宾客超越时空，品尝百多年前专为侍奉清代上等官员的上乘佳肴。

谭宗浚的谭家菜源远流长，门下的厨师秉承谭家菜代代相传的传统。如今执掌永利澳门中菜部及担任米其林两星级餐厅京花軒执行总厨的刘国柱大师，曾于谭家菜嫡系厨师的厨房工作逾十年的时间，更是永利澳门在中国内地花了逾两年时间遍寻名厨，最后获甄选及邀请加入永利澳门的厨艺大师。刘国柱大师从艺四十余年，当中二十年于具历史地位的北京饭店工作，在任期间曾为英国女王、美国国务卿基辛格以及中国领导人邓小平下厨。另外，他曾出任北京贵宾楼饭店的执行总厨，以及香港中华厨艺学院的中菜总监。

刘国柱大师说：“谭家菜博采各菜系之长，巧妙地将口感味觉配合并达致平衡，保存食材的原始鲜味，因此不论是中国的北方人还是南方人都能充分领略其精髓。谭家菜同时也是一门独一无二、难以捉摸的餐飨艺术，其用时之久、用料之贵是一般菜肴不能媲美的，加上能在谭家嫡系厨师的厨房中工作的厨师少之又少，可见谭家菜的尊崇地位。”

刘大师同时由中国带来几位顶级大厨南下加入京花軒，包括他从前的徒弟，一起将中国内地的传统餐饮文化发扬光大。

刘国柱大师续道：“我在京花軒的厨房是一个亲密的大家庭，厨师们就如我的孩子。我自他们学艺的第一天起陪伴着他们成长，因此我们彼此了解对方的想法，分享着同一种责任感。”



京花軒的招牌菜包括：

- 珊瑚白菜卷
- 红烧原只窝麻鲍
- 蟹肉黄烧鱼肚
- 香葱烧辽参
- 漳茶片皮鸭
- 宫廷甜点

京花軒由永利旗下 Wynn Design and Development 的执行副总裁、设计师罗杰·汤玛斯 (Roger Thomas) 设计，高贵的风格反映出谭家菜精致典雅、天人合一的意象，呼应谭家北京大院的独特韵味。京花軒的设计风格投射出中国曾经在世界历史上留下的深远影响，包括茶室和门廊，借鉴了现为美国华盛顿菲力尔艺术长廊 (Freer Gallery of Art) 的永久藏品、著名的船运大亨佛烈德利克·雷兰 (Frederick Richard Leyland) 的“孔雀间” (Peacock Room) 的精巧设计。餐厅铺有来自意大利拉韦纳的红白色珐琅制马赛克镶嵌的地板，配以威尼斯弗裘尼 (Mariano Fortuny) 的灯具营造出优雅气氛，与借鉴自中国丝绸灯笼的装饰互相辉映。餐桌摆设方面，由屡获殊荣的香港名设计师陈幼坚 (Alan Chan) 特别设计，为餐厅带来了跨越时空的美感。团队服饰方面，泰国丝绸帝国 Jim Thompson (吉姆·托马逊) 创意总监瑞尼·欧泽里奥 (Rene Ozorio) 特为京花軒全女班的团队成员设计以青绿色配以橙色的光面绸缎制服，配合京花軒的气氛及设计。

永利澳门的茶商及澳门首位茶艺师为宾客呈上来自中国顶级茶叶产地的精品茶叶，并与京花軒的厨师合作，为宾客精心挑选最能衬托出京花軒谭家菜、鲁菜和川菜精髓的时令新茶。宾客可选择于用餐前品尝京花軒的招牌茶品菊花乌龙茶，及后以各式各样的茶品—从武夷山的铁观音乌龙到陈年普洱—配衬各道佳肴，当中最获推崇的茶品乃京花軒的陈年普洱，年份从五年到三十年不等，由大片茶叶压制成的茶饼来自中国西南边陲的云南省，冲泡出的茶品甘醇圆润，口齿留香，令人屏息。另外来自著名茶叶产地杭州西湖的明前龙井及雨前龙井也值得推荐，口感融滑，带来天然兰桂的芳香。



刘国柱大师 行政总厨 永利澳门中菜部

刘国柱大师是永利澳门中菜部的行政总厨，而荣获米其林两星级荣誉的京花轩是他负责的重点。刘大师除拥有炉火纯青的谭家菜造诣外，还精通川菜、鲁菜和粤菜。刘大师分别于中国顶级饭店如北京饭店、北京贵宾楼饭店和华彬高尔夫俱乐部从业逾四十年及后于 2009 年加入永利澳门。

刘大师的厨艺生涯始于在中国餐饮业地位崇高的北京饭店，几十年来曾为多位中国最高领导人和国际重要人物下厨。于 1960 年代，年少时的刘大师获国家甄选加入北京饭店当学徒。刘大师心灵手巧、勤奋好学并富有天赋的厨艺，让他尽得谭家嫡系厨师传承下来的烹调秘技。期间，刘大师还从谭家大厨得悉谭家菜创始人——谭宗浚的传奇故事，使他对谭家菜更情有独钟。

刘大师对谭家菜了如指掌，致力保存其源远流长的传统。北京饭店自 1970 年代开放给世界各地的宾客后再次大受欢迎，而刘大师从此更尽力将谭家菜发扬光大。随着在北京饭店的地位不断晋升，已成为大师级的他带领自己的团队，让世界各国的贵宾，包括英国女王、美国国务卿亨利·基辛格和中国领导人邓小平，一尝当时绝少对外开放的谭家菜的风采。

作为一位创领者，刘国柱大师不断鼓励他的厨师团队对菜谱追求精益求精，为传统的中国式厨房打造了更开放、更有创意的学习环境。

其后，自 1980 年代末，刘国柱大师出任北京贵宾楼饭店的总厨超过十四年，期间培训了无数年轻有为的厨师。他致力为中菜创造新领域，也守护中国北方和四川佳肴的传统烹饪精髓。在加入永利澳门前，刘大师亦曾于香港中华厨艺学院担任中菜总监达五年。

于 1991 年，刘大师更成为中国第一位获“法国国际美食协会”颁赠“世界烧烤大师”(Rotisseur)的美誉。这具权威的美食协会云集超过 80 个国家的餐饮专业人员，把世界各地的美食爱好者紧密连系，亦为年轻的厨师及品酒师举行艺竞赛，让他们相互学习，不断进步。

###