

Wynn MACAU[®]

京花軒



GOLDEN
FLOWER



菜式	譚家菜，魯菜及川菜
中菜部行政總廚	劉國柱
京花軒行政總廚	王勇
設計師	Wynn Design and Development
設計特色	<ul style="list-style-type: none">➢ 餐廳設計受英國航海帝國時期的設計風格和威尼斯的東方美學啟發，投射出中國曾經在世界歷史上留下的深遠影響➢ 京花軒設有兩個入口，正門設於城市日大馬路供酒店賓客、家庭及官員使用，另外一個則與娛樂場連接
獎項	《米芝蓮指南 香港 澳門》— 2013至2020年度米芝蓮二星評級 《黑珍珠餐廳指南》— 2018至2019年度一鑽餐廳 《福布斯旅遊指南》— 2014至2020年度五星級餐廳
可容納人數	83人，包括63個大廳座位及20個貴賓廳座位
價格*	人均消費： <ul style="list-style-type: none">▪ 午膳： \$250 – 400▪ 晚膳： \$1,000 – 1,600▪ 晚膳（配酒）： \$1,600 – 2,000 貴賓廳最低消費： \$5,000 <i>*所有價格均以澳門幣計算，另加百分之十服務費及稅項</i>
餐廳 / 酒吧營業時間	午膳營業時間：星期六及星期日上午 11 時 30 分至下午 2 時 30 分 晚膳營業時間：星期三至星期一下午 6 時至晚上 10 時 30 分 逢星期二休息
服飾要求	輕鬆優雅；男士請穿著長褲、閉口鞋，有袖上裝。賓客不可穿戴運動帽入內
賓客年齡限制	歡迎五歲或以上兒童進入餐廳用膳
通用信用卡	中國銀聯、美國運通、JCB、VISA及萬事達卡
訂座服務	建議預先訂座。訂座熱線：(853) 8986 3663
傳媒垂詢	錢盈 公關傳訊總監 (853) 8889 3909 / serena.chin@wynnmacau.com
地址	澳門外港填海區仙德麗街永利澳門酒店地面層
電話	(853) 8986 3689
網址	www.wynnmacau.com

京花軒

米芝蓮二星餐廳精心演繹名門譚家菜

極具氣派、品味及以格調稱冠的米芝蓮二星中菜餐廳，京花軒精心演繹歷史悠久、清代翰林廣東官員譚宗浚始創的譚家菜，以及中國傳統的魯菜和川菜。配合餐廳不流於俗的用餐環境，京花軒為饕客食家帶來無以尚之的餐饗體驗。京花軒於今年再度獲選為米芝蓮二星級餐廳及《福布斯旅遊指南》五星級餐廳。

京花軒的餐廳設計、菜譜和氣氛均以譚家菜的創始人—譚宗浚的神韻為主體。譚宗浚來自廣州，定居北京，官至翰林，並於當地兼採魯菜之精髓。譚宗浚在居於北京期間，廣泛納各菜系之所長，集中國北方菜系與南方菜系之大成，創造出今日獲公認為中國北方美饌精華之譚家菜。除譚家菜外，京花軒的菜譜更加入譚宗浚晚年移居四川期間，精心調配、香辣可口的川菜佳餚。永利澳門繼承了譚宗浚時代的尊貴餐飲體驗，帶領賓客超越時空，品嚐百多年前專為侍奉清代上等官員的上乘佳餚。

譚宗浚的譚家菜源遠流長，門下的廚師秉承譚家菜代代相傳的傳統。如今執掌永利澳門中菜部及擔任米芝蓮兩星級餐廳京花軒行政總廚的劉國柱大師，曾於譚家菜嫡系廚師的廚房工作逾十年的時間，更是永利澳門在中國內地花了逾兩年時間遍尋名廚，最後獲甄選及邀請加入永利澳門的廚藝大師。劉國柱大師從藝四十餘年，當中二十年於具歷史地位的北京飯店工作，在任期間曾為英國女王、美國國務卿基辛格以及中國領導人鄧小平下廚。另外，他曾出任北京貴賓樓飯店的執行總廚，以及香港中華廚藝學院的中菜總監。

劉國柱大師說：「譚家菜博採各菜系之長，巧妙地將口感味覺配合並達致平衡，保存食材的原始鮮味，因此不論是中國的北方人還是南方人都能充分領略其精粹。譚家菜同時也是一門獨一無二、難以捉摸的餐饗藝術，其用時之久、用料之貴是一般菜餚不能媲美的，加上能在譚家嫡系廚師的廚房中工作的廚師少之又少，可見譚家菜的尊崇地位。」

劉大師同時由中國帶來幾位頂級大廚南下加入京花軒，包括他從前的徒弟，一起將中國內地的傳統餐飲文化發揚光大。

劉國柱大師續道：「我在京花軒的廚房是一個親密的大家庭，廚師們就如我的孩子。我自他們學藝的第一天起陪伴著他們成長，因此我們彼此瞭解對方的想法，分享著同一種責任感。」



京花軒的招牌菜包括：

- 珊瑚芒果菜卷
- 紅燒原隻窩麻鮑
- 蟹肉黃燒魚肚
- 香蔥燒遼參
- 蔥爆澳洲和牛配燒餅
- 宮廷甜點

京花軒由永利旗下 Wynn Design and Development 設計，高貴的風格反映出譚家菜精緻典雅、天人合一的意象，呼應譚家北京大院的獨特韻味。京花軒的設計風格投射出中國曾經在世界歷史上留下的深遠影響，包括茶室和門廊，借鑒了現為美國華盛頓菲力爾藝術長廊（Freer Gallery of Art）的永久藏品、著名的船運大亨佛烈德利克·雷蘭（Frederick Richard Leyland）的「孔雀間」（Peacock Room）的精巧設計。餐廳鋪有來自意大利拉韋納的紅白色琺瑯製馬賽克鑲嵌的地板，配以威尼斯弗裘尼（Mariano Fortuny）的燈具營造出優雅氣氛，與借鑒自中國絲綢燈籠的裝飾互相輝映。餐桌擺設方面，由屢獲殊榮的香港名設計師陳幼堅（Alan Chan）特別設計，為餐廳帶來了跨越時空的美感。團隊服飾方面，泰國絲綢帝國 Jim Thompson（吉姆·托馬遜）創意總監瑞尼·歐澤裏奧（Rene Ozorio）特為京花軒全女班的團隊成員設計以青綠色配以橙色的光面綢緞制服，配合京花軒的氣氛及設計。

永利澳門的茶商及澳門首位茶藝師為賓客呈上來自中國頂級茶葉產地的精品茶葉，並與京花軒的廚師合作，為賓客精心挑選最能襯托出京花軒譚家菜、魯菜和川菜精髓的時令新茶。賓客可選擇於用餐前品嚐京花軒的招牌茶品菊花烏龍茶，及後以各式各樣的茶品—從武夷山的鐵觀音烏龍到陳年普洱—配襯各道佳餚，當中最獲推崇的茶品乃京花軒的陳年普洱，年份從五年到三十年不等，由大片茶葉壓制成的茶餅來自中國西南邊陲的雲南省，沖泡出的茶品甘醇圓潤，口齒留香，令人屏息。另外來自著名茶葉產地杭州西湖的明前龍井及兩前龍井也值得推薦，口感融滑，帶來天然蘭桂的芳香。



劉國柱大師 行政總廚 永利澳門中菜部

劉國柱大師是永利澳門中菜部的行政總廚，而榮獲米芝蓮二星級榮譽的京花軒是他負責的重點。劉大師除擁有爐火純青的譚家菜造詣外，還精通川菜、魯菜和粵菜。劉大師分別於中國頂級飯店如北京飯店、北京貴賓樓飯店和華彬高爾夫俱樂部從藝逾四十年及後於 2009 年加入永利澳門。

劉大師的廚藝生涯始於在中國餐飲業地位崇高的北京飯店，幾十年來曾為多位中國最高領導人和國際重要人物下廚。於 1960 年代，年少時的劉大師獲國家甄選加入北京飯店當學徒。劉大師心靈手巧、勤奮好學並富有天賦的廚藝，讓他盡得譚家嫡系廚師傳承下來的烹調秘技。期間，劉大師還從譚家大廚得悉譚家菜創始人— 譚宗浚的傳奇故事，使他對譚家菜更情有獨鍾。

劉大師對譚家菜瞭如指掌，致力保存其源遠流長的傳統。北京飯店自 1970 年代開放給世界各地的賓客後再次大受歡迎，而劉大師從此更盡力將譚家菜發揚光大。隨著在北京飯店的地位不斷晉升，已成為大師級的他帶領自己的團隊，讓世界各國的貴賓，包括英國女王、美國國務卿亨利·基辛格和中國領導人鄧小平，一嚐當時絕少對外開放的譚家菜的風采。

作為一位創領者，劉國柱大師不斷鼓勵他的廚師團隊對菜譜追求精益求精，為傳統的中國式廚房打造了更開放、更有創意的學習環境。

其後，自 1980 年代末，劉國柱大師出任北京貴賓樓飯店的總廚超過十四年，期間培訓了無數年輕有為的廚師。他致力為中菜創造新領域，也守護中國北方和四川佳餚的傳統烹飪精髓。在加入永利澳門前，劉大師亦曾於香港中華廚藝學院擔任中菜總監達五年。

於 1991 年，劉大師更成為中國第一位獲「法國國際美食協會」頒贈「世界燒烤大師」(Rôtisseur) 的美譽。這具權威的美食協會雲集超過 80 個國家的餐飲專業人員，把世界各地的美食愛好者緊密連繫，亦為年輕的廚師及品酒師舉行藝競賽，讓他們相互學習，不斷進步。

###