



新闻稿

请即发布

第二季「永利客席名厨飨宴」再下一城 世界名厨及调酒大师齐聚永利

澳门，2018年8月22日 – 继澳门成为「联合国教科文组织之创意城市美食之都」，为促进本澳与国际餐饮业界的交流和合作，永利成功举办一系列「永利客席名厨飨宴」。现于8月31日起，将继续举行第二季名厨飨宴，与各国星级名厨携手合作，再次在永利澳门及永利皇宫路丞呈献美馐盛宴，当中包括米其林星级主厨及在2018年「亚洲50最佳餐厅」获奖的一众名厨，部份名厨更会与永利星级主厨联手，为宾客呈献创意十足的味蕾体验。与此同时，永利亦邀来获奖无数的调酒师作客驻场献技及举行期间限定大师班，为宾客调制多款获奖鸡尾酒。

M.O.F Luc Debove (法国)

于2010年勇夺世界冰淇淋大赛冠军及2011年获法国政府授予 Meilleur Ouvrier de France (M.O.F.) 最佳甜点大师的崇高荣耀，法国冰淇淋大师 Luc Debove 是法国荣获最多奖项的大厨之一，他将亲临永利皇宫甜艺廊呈献一系列鲜果雪糕与雪葩，给宾客迷醉味蕾的甜蜜享受。

日期：8月31日至9月1日

地点：永利皇宫甜艺廊

TAK (瑞典)

位于瑞典首都斯德哥尔摩 TAK 餐厅的创办人兼女主厨 Frida Ronge 将莅临永利澳门「泓」日本料理，她于2013年获北欧最著名美食评鉴《White Guide》颁发「Rising Star」殊荣，擅长糅合日本及瑞典的烹饪精髓，配合当季新鲜食材，以烟熏、腌制，酸洗至风干及发酵等技巧炮制别树一帜的创意美馐。

日期：9月6日至9月7日

地点：永利澳门「泓」日本料理

廊桥（中国）

荣获「亚洲50最佳餐厅」终身成就奖的江振诚主厨曾获美国《Elite Traveler》杂志评选为未来10年最具影响力的15位厨师之一，对川菜有其独到的理念。现时为成都“廊桥”餐厅创意与厨艺总监的江主厨，其目标为把川菜打造成全球首屈一指的美食菜系。他将率领其团队驾临永利皇宫逸蝶轩，以时令食材及「食艺无界」的意念烹调美馔，为宾客呈献非凡的四川风味体验。

日期：9月21日

地点：永利皇宫逸蝶轩

卢雪君 Jackie（中国）

作为中国调酒届第一位受邀前往莫斯科知名酒吧 Moskovsky Bar 作客献技的香港调酒师卢雪君 (Jackie) 曾参与多项调酒比赛，收获国内外多个奖项。客驻帝雅廷意大利餐厅酒吧期间，Jackie 将施展浑身解数炮制色香味俱全的鸡尾酒，为宾客打造玩味炫酷的品饮体验。

日期：9月27及28日

地点：永利澳门帝雅廷意大利餐厅

寿司善（日本）

永利澳门及永利皇宫的「泓」日本料理寿司大师岛宫勤将亲临永利皇宫「泓」日本料理，与餐厅行政总厨金旻炯携手呈献最正宗的日式飨宴。岛宫师大师于1971年在北海道创办米其林两星评级的「寿司善」，一生致力钻研传统寿司技艺，更获日本政府颁发「现代之名匠」殊荣，该美誉一般只颁发给各学科的科学家的，岛宫大师是仅两位获此荣誉的寿司大师之一。

日期：10月18日至10月19日

地点：永利皇宫「泓」日本料理

The House Restaurant, Greenhouse 及 Chapter One Restaurant (爱尔兰)

三位分别荣获《米其林指南英国和爱尔兰》星级殊荣的名厨，包括 The House Restaurant 总厨 Kwanghi Chan, Greenhouse 主厨 Mickael Viljanen 及 Chapter One Restaurant 糕饼主厨 Darren Hogarty 将莅临永利澳门的帝雅廷意大利餐厅。这次合作由 Kwanghi Chan 促成，他分享说：「我们三位来自不同背景，但同样对优质爱尔兰食材充满热爱。」他们希望透过飨宴带领宾客认识爱尔兰和其独有食材。

日期：10月25日至10月26日

地点：永利澳门帝雅廷意大利餐厅

Suhring (泰国)

荣获《米其林指南曼谷》一星及「亚洲 50 最佳餐厅」第 4 名殊荣的 Suhring 餐厅将到临永利扒房，以创意手法烹调现代德国美馔。来自德国双生兄弟主厨 Mathias Suhring 及 Thomas Suhring 时常周游列国寻找灵感，将传统德菜精髓糅合现代中欧风味，以当季食材及现代手法把德国菜升华。

日期：11月1日至11月2日

地点：永利皇宫永利扒房

石垣吉田 (日本)

永利澳门及永利皇宫路氹的「泓」日本料理铁板烧大师吉田纯一将亲临永利澳门「泓」日本料理，为宾客呈献日式铁板烧的精髓。吉田大师开设的「石垣吉田」餐厅获《米其林指南东京》颁发一星殊荣，坚持只选用最顶级的食材，餐厅名字以他严选的“石垣牛”为灵感。

日期：11月22日至11月23日

地点：永利澳门「泓」日本料理

Janes & Hooch (中国)

连续三年入选「亚洲 50 最佳酒吧」，Janes & Hooch 是北京唯一荣获此殊荣的酒吧，其调酒大师贺丹将亲临永利吧一展其精湛细腻的调酒技艺，并于驻场期间举办鸡尾酒大师班，分享其创作心得及调制融合澳门和北京特色的鸡尾酒，与宾客共享品味乐趣。

日期：11 月 23 及 24 日

地点：永利皇宫永利吧

兰亭十三厨 (中国)

来自四川「兰亭十三厨」的名厨兰明路将与永利澳门旗下米其林两星餐厅京花轩的主厨刘国柱大师携手合作，让宾客体验最正宗的川菜。「兰亭十三厨」连续 5 年名列全中国最具影响力的 50 家餐厅之一，秉承「回归往日地道川菜本味」”的理念，融合中外各菜精髓，海纳百川万物精华，从而创出一种别于传统都市川菜的顶端体验。

日期：12 月 3 日至 12 月 4 日

地点：永利澳门京花轩

有关永利皇宫的餐饮查询及预订，欢迎致电 (853) 8889 3663。如欲了解更多详情，请浏览网页 <http://www.wynnpalace.com/tc/> 或致电 (853) 8889 8889 查询。

有关永利澳门的餐饮查询及预订，欢迎致电 (853) 8986 3663。如欲了解更多详情，请浏览网页 <http://www.wynnmacau.com/tc/> 或致电 (853) 2888 9966 查询。

传媒照片



上排由左至右：世界冰淇淋大赛冠军 Luc Debove、TAK 主厨 Frida Ronge、廊桥创意与厨艺总监江振诚、寿司善创办人兼「泓」日本料理寿司大师岛宫勤、石垣吉田创办人兼「泓」日本料理铁板烧大师吉田纯一、香港调酒女王卢雪君。

下排由左至右：Chapter One Restaurant 糕饼主厨 Darren Hogarty、Greenhouse 主厨 Mickael Viljanen、The House Restaurant 总厨 Kwanghi Chan、Suhring 双生兄弟主厨兼创办人 Thomas Suhring 及 Mathias Suhring、兰亭十三厨创办人兰明路、Janes & Hooch 调酒大师贺丹。

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 273,000 平方尺的娱乐场，超过 59,000 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 是全球独立酒店品牌中获得最多《福布斯旅游指南》五星大奖的酒店企业。永利澳门连续两年成为全球唯一荣获八项《福布斯旅游指南》五星大奖的度假村。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。

关于永利皇宫

永利渡假村集团旗下的永利皇宫，是继永利澳门之后第二所于澳门特别行政区发展的豪华综合度假村。永利皇宫座落澳门路氹城区，楼高 28 层，设有 1,706 间优雅华贵的客房、套房及别墅、多功能会议设施、占地超过 106,000 平方尺的永利名店街、11 间悠闲及高雅餐厅、全澳门最大的水疗中心、美发中心、游泳池及占地约 420,000 平方尺的娱乐场。永利皇宫提供的缤纷娱乐体验包括占地八英亩、结合水舞、音乐与光影的表演湖、独特的观光缆车、由享誉国际的花卉设计师 Preston Bailey 制作的巨型花卉雕塑，以及一系列出自世界上首屈一指的名师之手的艺术瑰宝珍藏。

永利渡假村为全球独立酒店品牌中累积获得最多《福布斯旅游指南》五星大奖的酒店品牌。永利皇宫为全球首间拥逾千客房，而获《福布斯旅游指南》颁授五星美誉的渡假村。永利皇宫于 2016 年 8 月 22 日开业。有关度假村的更多资料，可浏览 <http://www.wynnpalace.com>。

- 完 -

如欲查询有关详情，请联络：

钱盈一 公关传讯助理总监

电话：853-8889 3909

电邮：serena.chin@wynnmacau.com

卢敏婷 公关传讯经理

电话：853-8889 3908

电邮：sofia.lou@wynnmacau.com