



新聞稿

請即發佈

## 第二季「永利客席名廚饗宴」再下一城 世界名廚及調酒大師齊聚永利

澳門，2018年8月22日 – 繼澳門成為「聯合國教科文組織之創意城市美食之都」，為促進本澳與國際餐飲業界的交流和合作，永利成功舉辦一系列「永利客席名廚饗宴」。現於8月31日起，將繼續舉行第二季名廚饗宴，與各國星級名廚攜手合作，再次在永利澳門及永利皇宮路氹呈獻美饌盛宴，當中包括米芝蓮星級主廚及在2018年「亞洲50最佳餐廳」獲獎的一眾名廚，部份名廚更會與永利星級主廚聯手，為賓客呈獻創意十足的味蕾體驗。與此同時，永利亦邀來獲獎無數的調酒師作客駐場獻技及舉行期間限定大師班，為賓客調製多款獲獎雞尾酒。

### M.O.F Luc Debove (法國)

於2010年勇奪世界冰淇淋大賽冠軍及2011年獲法國政府授予 Meilleur Ouvrier de France (M.O.F.) 最佳甜點大師的崇高榮耀，法國冰淇淋大師 Luc Debove 是法國榮獲最多獎項的大廚之一，他將親臨永利皇宮甜藝廊呈獻一系列鮮果雪糕與雪葩，給賓客迷醉味蕾的甜蜜享受。

日期：8月31日至9月1日

地點：永利皇宮甜藝廊

### TAK (瑞典)

位於瑞典首都斯德哥爾摩 TAK 餐廳的創辦人兼女主廚 Frida Ronge 將蒞臨永利澳門「泓」日本料理，她於2013年獲北歐最著名美食評鑑《White Guide》頒發「Rising Star」殊榮，擅長糅合日本及瑞典的烹飪精髓，配合當季新鮮食材，以煙燻、醃製，酸洗至風乾及發酵等技巧炮製別樹一幟的創意美饌。

日期：9月6日至9月7日

地點：永利澳門「泓」日本料理

### 廊橋（中國）

榮獲「亞洲50最佳餐廳」終身成就獎的江振誠主廚曾獲美國《Elite Traveler》雜誌評選為未來10年最具影響力的15位廚師之一，對川菜有其獨到的理念。現時為成都「廊橋」餐廳創意與廚藝總監的江主廚，其目標為把川菜打造成全球首屈一指的美食菜系。他將率領其團隊駕臨永利皇宮逸蝶軒，以時令食材及「食藝無界」的意念烹調美饌，為賓客呈獻非凡的四川風味體驗。

日期：9月21日

地點：永利皇宮逸蝶軒

### 盧雪君 Jackie（中國）

作為中國調酒屆第一位受邀前往莫斯科知名酒吧 Moskovsky Bar 作客獻技的香港調酒師盧雪君 (Jackie) 曾參與多項調酒比賽，收穫國內外多個獎項。客駐帝雅廷意大利餐廳酒吧期間，Jackie 將施展渾身解數炮製色香味俱全的雞尾酒，為賓客打造玩味炫酷的品飲體驗。

日期：9月27及28日

地點：永利澳門帝雅廷意大利餐廳

### 壽司善（日本）

永利澳門及永利皇宮的「泓」日本料理壽司大師嶋宮勤將親臨永利皇宮「泓」日本料理，與餐廳行政總廚金旻炯攜手呈獻最正宗的日式饗宴。嶋宮師大師於1971年在北海道創辦米芝蓮兩星評級的「壽司善」，一生致力鑽研傳統壽司技藝，更獲日本政府頒發「現代之名匠」殊榮，該美譽一般只頒發給各學科的科學家，嶋宮大師是僅兩位獲此榮譽的壽司大師之一。

日期：10月18日至10月19日

地點：永利皇宮「泓」日本料理

### **The House Restaurant, Greenhouse 及 Chapter One Restaurant (愛爾蘭)**

三位分別榮獲《米芝蓮指南英國和愛爾蘭》星級殊榮的名廚，包括 The House Restaurant 總廚 Kwanghi Chan, Greenhouse 主廚 Mickael Viljanen 及 Chapter One Restaurant 糕餅主廚 Darren Hogarty 將蒞臨永利澳門的帝雅廷意大利餐廳。這次合作由 Kwanghi Chan 促成，他分享說：「我們三位來自不同背景，但同樣對優質愛爾蘭食材充滿熱愛。」他們希望透過饗宴帶領賓客認識愛爾蘭和其獨有食材。

日期：10月25日至10月26日

地點：永利澳門帝雅廷意大利餐廳

### **Sühring (泰國)**

榮獲《米芝蓮指南曼谷》一星及「亞洲 50 最佳餐廳」第 4 名殊榮的 Sühring 餐廳將到臨永利扒房，以創意手法烹調現代德國美饌。來自德國雙生兄弟主廚 Mathias Sühring 及 Thomas Sühring 時常周遊列國尋找靈感，將傳統德菜精髓糅合現代中歐風味，以當季食材及現代手法把德國菜昇華。

日期：11月1日至11月2日

地點：永利皇宮永利扒房

### **石垣吉田 (日本)**

永利澳門及永利皇宮路氹的「泓」日本料理鐵板燒大師吉田純一將親臨永利澳門「泓」日本料理，為賓客呈獻日式鐵板燒的精髓。吉田大師開設的「石垣吉田」餐廳獲《米芝蓮指南東京》頒發一星殊榮，堅持只選用最頂級的食材，餐廳名字以他嚴選的「石垣牛」為靈感。

日期：11月22日至11月23日

地點：永利澳門「泓」日本料理

### **Janes & Hooch (中國)**

連續三年入選「亞洲 50 最佳酒吧」，Janes & Hooch 是北京唯一榮獲此殊榮的酒吧，其調酒大師賀丹將親臨永利吧一展其精湛細膩的調酒技藝，並於駐場期間舉辦雞尾酒大師班，分享其創作心得及調製融合澳門和北京特色的雞尾酒，與賓客共享品味樂趣。

日期：11 月 23 及 24 日

地點：永利皇宮永利吧

### **蘭亭十三廚 (中國)**

來自四川「蘭亭十三廚」的名廚蘭明路將與永利澳門旗下米芝蓮兩星餐廳京花軒的主廚劉國柱大師攜手合作，讓賓客體驗最正宗的川菜。「蘭亭十三廚」連續 5 年名列全中國最具影響力的 50 家餐廳之一，秉承「回歸往日地道川菜本味」的理念，融合中外各菜精髓，海納百川萬物精華，從而創出一種別於傳統都市川菜的頂端體驗。

日期：12 月 3 日至 12 月 4 日

地點：永利澳門京花軒

有關永利皇宮的餐飲查詢及預訂，歡迎致電 (853) 8889 3663。如欲了解更多詳情，請瀏覽網頁 <http://www.wynnpalace.com/tc/> 或致電 (853) 8889 8889 查詢。

有關永利澳門的餐飲查詢及預訂，歡迎致電 (853) 8986 3663。如欲了解更多詳情，請瀏覽網頁 <http://www.wynnmacau.com/tc/> 或致電 (853) 2888 9966 查詢。

## 傳媒照片



上排由左至右：世界冰淇淋大賽冠軍 Luc Debove、TAK 主廚 Frida Ronge、廊橋創意與廚藝總監江振誠、壽司善創辦人兼「泓」日本料理壽司大師嶋宮勤、石垣吉田創辦人兼「泓」日本料理鐵板燒大師吉田純一、香港調酒女王盧雪君。

下排由左至右：Chapter One Restaurant 糕餅主廚 Darren Hogarty、Greenhouse 主廚 Mickael Viljanen、The House Restaurant 總廚 Kwanghi Chan、Sühring 雙生兄弟主廚兼創辦人 Thomas Suhring 及 Mathias Suhring、蘭亭十三廚創辦人蘭明路、Janes & Hooch 調酒大師賀丹。

## 關於永利澳門

[永利澳門](#)位於中華人民共和國澳門特別行政區，是一座豪華娛樂場度假酒店。永利澳門擁有兩座地標性酒店大樓，共設有 1,008 間酒店客房及套房，佔地約 273,000 平方呎的娛樂場，超過 59,000 平方呎的[購物專區](#)，八家休閒及高級[餐廳](#)，兩所[水療中心](#)、一間[美髮中心](#)及一個游泳池。永利澳門是繽紛[娛樂](#)的絕佳所在，擁有全澳首個精心設計的[表演湖](#)，高聳的水柱、耀眼 LED 燈影效果與火焰優雅地伴隨著百老匯歌劇及中文經典金曲揚揚起舞。

永利澳門由國際度假酒店發展商 - [Wynn Resorts](#) 營運。Wynn Resorts 是全球獨立酒店品牌中獲得最多《福布斯旅遊指南》五星大獎的酒店企業。永利澳門連續兩年成為全球唯一榮獲八項《福布斯旅遊指南》五星大獎的度假村。於 2006 年 9 月 6 日開業，第二幢酒店大樓 - 萬利酒店於 2010 年 4 月 21 日開幕。有關永利澳門的詳情，請瀏覽 [www.wynnmacaupressroom.com](http://www.wynnmacaupressroom.com)。

## 關於永利皇宮

永利渡假村集團旗下的永利皇宮，是繼永利澳門之後第二所於澳門特別行政區發展的豪華綜合度假村。永利皇宮座落澳門路氹城區，樓高 28 層，設有 1,706 間優雅華貴的客房、套房及別墅、多功能會議設施、佔地超過 106,000 平方呎的永利名店街、11 間悠閒及高雅餐廳、全澳門最大的水療中心、美髮中心、游泳池及佔地約 420,000 平方呎的娛樂場。永利皇宮提供的繽紛娛樂體驗包括佔地八英畝、結合水舞、音樂與光影的表演湖、獨特的觀光纜車、由享譽國際的花卉設計師 Preston Bailey 製作的巨型花卉雕塑，以及一系列出自世界上首屈一指的名師之手的藝術瑰寶珍藏。

永利渡假村為全球獨立酒店品牌中累積獲得最多《福布斯旅遊指南》五星大獎的酒店品牌。永利皇宮為全球首間擁逾千客房，而獲《福布斯旅遊指南》頒授五星美譽的渡假村。永利皇宮於 2016 年 8 月 22 日開業。有關度假村的更多資料，可瀏覽 <http://www.wynnpalace.com>。

- 完 -

如欲查詢有關詳情，請聯絡：

錢盈一 公關傳訊助理總監

電話：853-8889 3909

電郵：[serena.chin@wynnmacau.com](mailto:serena.chin@wynnmacau.com)

盧敏婷 公關傳訊經理

電話：853-8889 3908

電郵：[sofia.lou@wynnmacau.com](mailto:sofia.lou@wynnmacau.com)