



新聞稿

請即發佈

永利澳門帝雅廷意大利餐廳以煥然一新面貌迎接賓客

高級主廚 Nicholas Olivas 以現代手法演繹意國經典美饌

澳門，2017年1月16日 — 位於永利澳門榮獲《福布斯旅遊指南》頒授五星餐廳評鑑的帝雅廷意大利餐廳，適逢開業十一週年，為賓客隆重呈獻多款豐盛的意大利新菜式，加上奪目的全新裝潢，令餐廳的氣氛增添一份時尚感。

餐廳以地道的意大利菜式聞名，重新設計的單點菜單提供一系列令人垂涎三尺的佳餚如經典的烤原隻春雞伴蘆筍及巴瑪火腿、香酥芝士 Fassone 奶飼牛仔扒，以及鮮甜可口的精選海鮮拼盤，包括波士頓龍蝦、紐西蘭蜆和加拿大青口。

一眾追求以食物療癒心靈的賓客，可點選四式芝士雲吞伴意大利黑醋，再以脆炸香暖金蘋果配大溪地雲呢拿雪糕伴橘子味糖粒作甜品。至於尋求味覺刺激的賓客，則不能錯過焗意大利朱古力心太軟配白咖啡雪糕。

高級主廚 Nicholas Olivas 擁有超過 10 年的烹調意大利菜豐富經驗，近日正式掌舵帝雅廷意大利餐廳，他熱衷於與賓客們和他的團隊分享自己對傳統烹飪藝術的見解和經驗。來自美國科羅拉多州



丹佛市的 Nicholas 在展開其廚藝事業前，曾前往享負盛名的藍帶廚藝學院修讀廚藝課程。值得一提的是，Nicholas 於 2005 年至 2011 年間，在永利拉斯維加斯的 Bartolotta Ristorante di Mare 餐廳跟隨著名的烹飪大師 Paul Bartolotta 學藝，其後更晉升為餐廳的副主廚。Nicholas 於 2011 年毅然離開美國遠赴意大利，先後於西西里島上的米芝蓮星級餐廳 La Gazza Ladra，以及位於聖卡夏諾 Hotel & Spa Rosa Alpina 酒店的米芝蓮兩星餐廳 St. Hubertus 工作，進一步磨練其烹調意大利菜餚的廚藝。

帝雅廷意大利餐廳的名稱在意大利語中有「劇院」的意思，餐廳內部的全新設計以壯觀的表演湖噴泉匯演作靈感，讓賓客擁有視覺與味覺的雙重享受。賓客甫踏進度假村地下的升降機大堂，一張呈現獨特岩石建築藝術品、寶石以及水晶玻璃球的巨型石桌隨即映入眼簾，讓賓客恍如走進了夢幻的水底，進行一場考古探索。當賓客踏進餐廳，餐廳內的燈光效果營造出猶如置身水底的感覺。牆上的明亮條紋代表着太陽光線穿透於水中，形成五光十色的泡影。隨着表演湖的燈光反射，餐廳更顯生動活潑。在表演過後，餐廳又再次回到恬靜的海底世界。表演湖上的每一場表演，都讓賓客沉醉於水舞、音樂與火影之中，完美襯托出餐廳令人食指大動的新菜式。

帝雅廷意大利餐廳為賓客供應晚膳，營業時間為星期一至星期日下午 5 時 30 分至晚上 11 時 30 分。有關餐廳的查詢及預訂，歡迎致電 (853) 8986 3663。如欲了解更多詳情，請瀏覽網頁 <http://www.wynnpalace.com/tc/>。



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280,000平方呎的娛樂場，超過54,000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燈影效果與和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是全球獲得最多 [《福布斯旅游指南》五星大獎](#)的酒店企業。永利澳門於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。

—完—

媒體垂詢：

永利澳門及永利皇宮

錢盈 – 公關傳訊經理

電話：+853 8986 5525

電郵：serena.chin@wynnmacau.com