



新聞稿

請即發佈

國際名廚江振誠領銜永利皇宮川江月

澳門，2019年1月16日 – 永利皇宮之高雅川菜食府 – 川江月將於本年度春季開幕，餐廳將與國際名廚江振誠攜手合作，透過嶄新概念及當代手法，演繹精髓薈萃之川菜。擔任川江月創意廚藝總監的江振誠大師對細節的關注、打造完美廚房的堅持為他帶來蜚聲國際的獎項。他曾被《Elite Traveler》選為全球「未來10年最具影響力的15位廚師之一」，並於2018年獲「亞洲50最佳餐廳」頒授「終身成就獎」。

作為一位充滿創意的烹飪藝術家，江大師擅長發掘新食材，提升菜餚的美感和呈現方式，重新演繹在地風味。他一直致力提升川菜於世界美食領域的地位，樂於與後輩分享他對烹飪的熱情。除了視覺與味覺兼備的餐飲體驗，川江月更是尋探四川美食歷史和文化的一道窗口。江大師將結合獨特的個人風格和創意，與川江月的專業廚師團隊合作，從世界各地搜羅上乘食材及融入富現代感的手法，搭配各式特選珍稀茗茶，展現四川菜餚優雅深邃的內涵。「我希望突破川菜的固有框架，重新詮釋屬於這一代的川味，讓川菜在世界舞台上發亮。我期望賓客都會因川江月而愛上川菜。」江大師分享道。

江振誠大師從小生於藝術家庭，骨子裡蘊含著無數的創意藝術細胞。生於台北長於法國，年僅13歲便開始接觸廚藝，20歲前往南法學藝並於25歲當上米芝蓮三星餐廳 Le Jardin des Sens 的執行主廚。憑藉豐富的烹飪知識，他先後於新加坡、巴黎及台北打造多家知名餐廳包括曾摘下米芝蓮兩星殊榮、名列2017年「全球50最佳餐廳」第14名及「亞洲50最佳餐廳」第2名的 Restaurant ANDRÉ、獲米芝蓮一星及2018年「亞洲50最佳餐廳」第12名的 Burnt ends，米芝蓮一星及「亞洲50最佳餐廳」第15名的 RAW 等，並著力於中國成都打造概念餐廳廊橋，成功建立別樹一幟的烹飪風格並獲得廣泛認同。



川江月的開幕以及與名廚江振誠大師的合作將成為澳門持續建設「創意城市美食之都」的另一里程碑。

傳媒圖片



圖片: 川江月創意廚藝總監江振誠大師



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—公關傳訊總監

電話：853-8889-3909

電郵：serena.chin@wynnmacau.com

盧敏婷—公關傳訊經理

電話：853-8889-3908

電郵：sofia.lou@wynnmacau.com