



新闻稿

请即发布

国际名厨江振诚领銜永利皇宫川江月

澳门，2019年1月16日 – 永利皇宫之高雅川菜食府 – 川江月将于本年度春季开幕，餐厅将与国际名厨江振诚携手合作，透过崭新概念及当代手法，演绎精髓荟萃之川菜。担任川江月创意厨艺总监的江振诚大师对细节的关注、打造完美厨房的坚持为他带来蜚声国际的奖项。他曾被《Elite Traveler》选为全球“未来 10 年最具影响力的 15 位厨师之一”，并于 2018 年获“亚洲 50 最佳餐厅”颁授“终身成就奖”。

作为一位充满创意的烹饪艺术家，江大师擅长发掘新食材，提升菜肴的美感和呈现方式，重新演绎在地风味。他一直致力提升川菜于世界美食领域的地位，乐于与后辈分享他对烹饪的热情。除了视觉与味觉兼备的餐饮体验，川江月更是寻探四川美食历史和文化的窗口。江大师将结合独特的个人风格和创意，与川江月的专业厨师团队合作，从世界各地搜罗上乘食材及融入富现代感的手法，搭配各式特选珍稀茗茶，展现四川菜肴优雅深邃的内涵。“我希望突破川菜的固有框架，重新诠释属于这一代的川味，让川菜在世界舞台上发亮。我期望宾客都会因川江月而爱上川菜。”江大师分享道。

江振诚大师从小生于艺术家庭，骨子里蕴含着无数的创意艺术细胞。生于台北长于法国，年仅 13 岁便开始接触厨艺，20 岁前往南法学艺并于 25 岁当上米芝莲三星餐厅 Le Jardin des Sens 的执行主厨。凭藉丰富的烹饪知识，他先后于新加坡、巴黎及台北打造多家知名餐厅包括曾摘下米芝莲两星殊荣、名列 2017 年“全球 50 最佳餐厅”第 14 名及“亚洲 50 最佳餐厅”第 2 名的 Restaurant ANDRE、获米芝莲一星及 2018 年“亚洲 50 最佳餐厅”第 12 名的 Burnt ends，米芝莲一星及“亚洲 50 最佳餐厅”第 15 名的 RAW 等，并着力于中国成都打造概念餐厅廊桥，成功建立别树一帜的烹饪风格并获得广泛认同。



川江月的开幕以及与名厨江振诚大师的合作将成为澳门持续建设“创意城市美食之都”的另一里程碑。

传媒图片



图片: 川江月创意厨艺总监江振诚大师



关于永利皇宮

永利渡假村集团旗下的永利皇宮，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。永利皇宮座落澳门路氹城区，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。

永利皇宮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。永利皇宮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。永利皇宮于 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—公关传讯总监

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