



新闻稿

请即发布

澳门将连续第二年成为 2019 年度“亚洲 50 最佳餐厅”主办目的地

永利澳门及永利皇宫路氹再次成为“亚洲 50 最佳餐厅”官方场地合作伙伴
星级阵容将轮番登场献艺 呈献多场名厨飨宴

澳门，2019 年 3 月 6 日 – 澳门作为享誉亚洲的美食之都，将连续第二年成为“亚洲 50 最佳餐厅”的主办目的地。永利澳门及永利皇宫路氹凭藉其卓越的餐饮品质及服务，再度成为“亚洲 50 最佳餐厅”官方场地合作伙伴，支持此项亚洲饮食界盛事。

主办单位今年将继续举办“亚洲 50 最佳餐厅”与饮食相关的论坛系列包括#50BestTalks、厨师盛宴（The Chefs' Feast）及颁奖典礼，让世界各地的名厨及业界人士共聚交流，向国际展示澳门迅速发展的餐饮业。凭藉在美食领域的成就，澳门获列入联合国教科文组织（UNESCO）的创意城市网络，让澳门成为一个更多元的可持续发展的国际旅游目的地。

澳门特别行政区政府旅游局局长文绮华表示：“‘亚洲 50 最佳餐厅’颁奖典礼连续第二年在澳举行，再度云集亚洲各地的顶尖名厨，见证区内最具影响力餐厅的名单诞生。我们可藉此宝贵机会与各地餐饮业翘楚彼此交流，借鉴其创新精神和优秀造诣，从中获取丰富启迪，驱动澳门肩负‘联合国教科文组织—创意城市美食之都’的身份持续发展。”

她续称：“今年正值庆祝澳门特别行政区成立 20 周年，‘亚洲 50 最佳餐厅’颁奖典礼及相关活动同时在澳举行，缔造了非凡时刻，让我们向各位来宾展现澳门建设世界旅游休闲中心的进程、充满活力的餐饮业以及丰富多元的城市魅力。”

永利澳门有限公司餐饮行政副总裁 Kristoffer Luczak 表示：“我们十分荣幸‘亚洲 50 最佳餐厅’再次于永利举行，能够通过各种餐饮盛事支持澳门作为‘创意城市美食之都’，展现澳门多姿的餐饮体验，丰富澳门与国际餐饮业界的交流，我们感到自豪和鼓舞。”

“亚洲 50 最佳餐厅”的精彩活动包括#50BestTalks 论坛将于 3 月 25 日假永利澳门举行，多位具影响力的厨师及业界专家将就“不可或缺的食材”主题发表演讲。而备受期待的颁奖典礼亦将于 3 月 26 日于永利皇宫盛大举行，届时将揭晓全亚洲最具影响力的餐厅。

另外，永利为推动澳门与国际餐饮业界的交流，于 3 月 23 至 29 日期间，永利澳门及永利皇宫更一连七日举办一系列由一众永利名厨主理的“永利名厨飨宴”，及由多位来自世界各地的获奖名厨和调酒大师呈献的“永利客席名厨飨宴”及“永利客席调酒大师”活动，星级阵容将轮番登场献艺，共庆这项亚洲餐饮界盛事！其中更包括澳葡菜名厨六手联乘飨宴，由主理根餐厅的 Anthony Sousa Tam、澳葡之家的 Florita Alves 及美心亨利餐厅的黄文龙三位杰出本地主厨联乘



烹调充满本土特色的澳葡菜盛宴，搭配由葡萄酒大师张蕙萱精选的佳酿，希望藉活动为本地特色澳葡菜提供另一国际平台与世界各地来宾分享澳门珍贵的美食文化。

“永利名厨飨宴”及“永利客席名厨飨宴”活动资讯如下：

永利客席名厨 Simon Rogan 与刘韵棋联乘飨宴

来自英国星级名厨 Simon Rogan 拥有多间米芝莲星级餐厅，擅长以创意烹调手法带出食材新鲜天然的味道。他将与来自香港荣获“亚洲 50 最佳餐厅”颁发 2015 年亚洲最佳女厨师的刘韵棋联手，呈献别树一帜的创意盛宴。

日期及时间：3 月 23 日（星期六）晚上 7 时

地点：永利皇宫永利扒房

永利客席名厨生江史伸与永利名厨谭国锋联乘飨宴

于 2018 年“亚洲 50 最佳餐厅”排名第 20 位并获颁首个亚洲可持续性餐厅奖、来自日本东京的法式餐厅 L'Effervescence 将莅临永利皇宫，日籍主厨生江史伸擅长以法式烹调手法融入日本食材，与永利宫行政总厨粤菜大师谭国锋联手，带来耳目一新的味蕾体验。

日期及时间：3 月 24 日（星期日）晚上 7 时

地点：永利皇宫永利宫

永利客席名厨飨宴—Fran Agudo

享负盛名的餐厅 Tickets 位于巴塞隆纳，由名厨 Albert Adria 创立，连续四年入选“世界 50 最佳餐厅”，其主厨 Fran Agudo 擅长以玩味有趣的方式重新演绎西班牙传统小食，带领宾客的感官游走缤纷的西班牙国度。

日期及时间：3 月 25 日（星期一）晚上 7 时

地点：永利澳门帝雅廷意大利餐厅

永利客席名厨飨宴—Oliver Peña

名厨 Albert Adrià 旗下著名餐厅 Enigma 在巴塞隆纳开幕一年即入选“世界 50 最佳餐厅”，并获米芝莲一星殊荣。Enigma 西班牙语意思为“谜”，行政总厨 Oliver Peña 将带来新颖且富创造力的菜肴，诠释这家充满神秘感的概念餐厅。

日期及时间：3 月 25 日（星期一）晚上 7 时

地点：永利皇宫永利扒房



永利名厨江振诚、谭国锋、刘国柱联乘飨宴

三位来自永利的星级主厨，包括永利皇宫川菜食府川江月创意厨艺总监江振诚大师、粤菜餐厅永利宫行政总厨谭国锋大师，以及掌管永利澳门谭家菜餐厅京花轩的刘国柱大师，他们将凝聚各自的烹饪智慧及超卓技巧，让宾客踏上一趟非凡的用餐旅程。

日期及时间：3月26日（星期二）中午12时

地点：永利皇宫川江月

永利客席日本名厨八手联乘飨宴

四位位列“亚洲50最佳餐厅”的获奖日籍名厨，包括2018年排名第2位掌舵东京Den的长谷川在佑、第3位东京Florilège的川手宽康、第17位La Cime的高田裕介及第48位La Maison de La Nature Goh的福山刚，将携手打造八手联乘的创意法日飨宴，演绎现代烹饪艺术。

日期及时间：3月26日（星期二）中午12时

地点：永利皇宫“泓”日本料理

永利客席澳葡菜名厨六手联乘飨宴

土生葡菜是澳门具代表性的饮食文化，糅合了葡萄牙及亚洲风味精髓，更被列入澳门非物质文化遗产名录。三位来自澳门的澳葡菜名厨，包括主理根餐厅的Anthony Sousa Tam、澳葡之家的Florita Alves及美心亨利餐厅的黄文龙，将联乘烹调充满本土特色的澳葡菜盛宴，搭配由知名香港葡萄酒大师张蕙萱精选的佳酿，让一众宾客以舌尖感受澳门的文化底蕴。

日期及时间：3月27日（星期三）中午12时

地点：永利澳门帝雅廷意大利餐厅

永利客席名厨飨宴—Simon Rogan

英国星级名厨Simon Rogan带来旗下米芝莲两星的L'Enclume，擅长以自家农场的天然时令及稀有食材以玩味手法烹调充满创造力的菜式，透过菜肴展示大自然的的味道。

日期及时间：3月27日（星期三）晚上7时

地点：永利澳门“泓”日本料理



永利客席名厨飨宴—Rodolfo Guzman

在2018“世界50最佳餐厅”排名第27位，来自智利的Boragó餐厅名厨 Rodolfo Guzmán富有创作精神，擅于运用在地食材，呈现不同姿态和风味的创新菜式，为宾客呈献与别不同的美饌享受。

日期及时间：3月27日（星期三）晚上7时

地点：永利皇宫“泓”日本料理

永利客席名厨飨宴—高木一雄

日本京料理界首屈一指的星级名厨高木一雄，主理自2010年起获米芝莲两星殊荣的“京料理 高木”餐厅，他将结合四季时令食材及精准讲究的烹饪手法，演绎历史悠长的传统京料理，展现日本料理的智慧及文化。

日期及时间：3月28及29日（星期四及五）晚上7时

地点：永利澳门“泓”日本料理

“永利客席调酒大师”活动资讯如下：

永利客席调酒大师—Emil Åreng

来自瑞典的知名调酒大师 Emil Åreng 屡获殊荣，曾于瑞典调酒师比赛中获得最佳调酒师美誉。擅长将野生原材料融入调酒，让宾客享受独特富大自然风味的鸡尾酒体验的他，将莅临永利澳门作客献技。

日期及时间：3月24日及25日（星期日及一）晚上9时至11时半

地点：永利澳门“霞”酒廊

永利客席调酒大师—Marc Alvarez

调酒大师 Marc Alvarez 曾掌管西班牙国际名厨 Albert Adrià 旗下 elBarri 餐饮集团多间餐厅酒吧。他将亲临永利皇宫永利吧，除了呈献前卫且风格独特的鸡尾酒，更期望让宾客更了解鸡尾酒文化，沉醉于难忘的品饮时光。

日期及时间：3月24日（星期日）晚上10时至凌晨1时

3月25日（星期一）晚上8时至凌晨12时

地点：永利皇宫永利吧



永利客席调酒大师—Valeria Margherita Mosca 及 Stefano Tosoni

Valeria Margherita Mosca 是米兰 Wooding Lab 及 Wooding Bar 的创办人。为推动可持续餐饮概念，她与旗下调酒师 Stefano Tosoni 巧妙地将调酒与野外采集食材融合，搭配精心炮制的佐酒小食，与宾客共享体现大自然特色的品味体验。

日期及时间：3月25日（星期一）晚上8时至11时

地点：永利皇宫永利扒房酒吧

永利客席调酒大师—Maroš Dzurus

于2018年“世界50最佳酒吧”排名第19位及获得“Ketel One 可持续酒吧”美誉的挪威 HIMKOK 酒吧以自家酿制烈酒及创作的鸡尾酒闻名。其首席调酒师 Maroš Dzurus 将来到永利皇宫的永利吧，一展精湛细腻的调酒技艺，与宾客分享北欧顶尖酒吧的滋味。

日期及时间：3月26日（星期二）晚上10时半

地点：永利皇宫永利吧

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 424,000 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