



新聞稿

請即發佈

澳門將連續第二年成為 2019 年度「亞洲 50 最佳餐廳」主辦目的地

永利澳門及永利皇宮路氹再次成為「亞洲 50 最佳餐廳」官方場地合作夥伴
星級陣容將輪番登場獻藝 呈獻多場名廚饗宴

澳門，2019 年 3 月 6 日 – 澳門作為享譽亞洲的美食之都，將連續第二年成為「亞洲 50 最佳餐廳」的主辦目的地。永利澳門及永利皇宮路氹憑藉其卓越的餐飲品質及服務，再度成為「亞洲 50 最佳餐廳」官方場地合作夥伴，支持此項亞洲飲食界盛事。

主辦單位今年將繼續舉辦「亞洲 50 最佳餐廳」與飲食相關的論壇系列包括#50BestTalks、廚師盛宴（The Chefs' Feast）及頒獎典禮，讓世界各地的名廚及業界人士共聚交流，向國際展示澳門迅速發展的餐飲業。憑藉在美食領域的成就，澳門獲列入聯合國教科文組織（UNESCO）的創意城市網絡，讓澳門成為一個更多元的可持續發展的國際旅遊目的地。

澳門特別行政區政府旅遊局局長文綺華表示：「『亞洲 50 最佳餐廳』頒獎典禮連續第二年在澳舉行，再度雲集亞洲各地的頂尖名廚，見證區內最具影響力餐廳的名單誕生。我們可藉此寶貴機會與各地餐飲業翹楚彼此交流，借鑑其創新精神和優秀造詣，從中獲取豐富啟迪，驅動澳門肩負『聯合國教科文組織－創意城市美食之都』的身份持續發展。」

她續稱：「今年正值慶祝澳門特別行政區成立 20 周年，『亞洲 50 最佳餐廳』頒獎典禮及相關活動同時在澳舉行，締造了非凡時刻，讓我們向各位來賓展現澳門建設世界旅遊休閒中心的進程、充滿活力的餐飲業以及豐富多元的城市魅力。」

永利澳門有限公司餐飲行政副總裁 Kristoffer Luczak 表示：「我們十分榮幸『亞洲 50 最佳餐廳』再次於永利舉行，能夠通過各種餐飲盛事支持澳門作為『創意城市美食之都』，展現澳門多姿的餐飲體驗，豐富澳門與國際餐飲業界的交流，我們感到自豪和鼓舞。」

「亞洲 50 最佳餐廳」的精彩活動包括#50BestTalks 論壇將於 3 月 25 日假永利澳門舉行，多位具影響力的廚師及業界專家將就「不可或缺的食材」主題發表演講。而備受期待的頒獎典禮亦將於 3 月 26 日於永利皇宮盛大舉行，屆時將揭曉全亞洲最具影響力的餐廳。

另外，永利為推動澳門與國際餐飲業界的交流，於 3 月 23 至 29 日期間，永利澳門及永利皇宮更一連七日舉辦一系列由一眾永利名廚主理的「永利名廚饗宴」，及由多位來自世界各地的獲獎名廚和調酒大師呈獻的「永利客席名廚饗宴」及「永利客席調酒大師」活動，星級陣容將輪番登場獻藝，共慶這項亞洲餐飲界盛事！其中更包括澳葡菜名廚六手聯乘饗宴，由主理根餐廳的 Anthony Sousa Tam、澳葡之家的 Florita Alves 及美心亨利餐廳的黃文龍三位傑出本地主廚聯乘



烹調充滿本土特色的澳葡菜盛宴，搭配由葡萄酒大師張憲萱精選的佳釀，希望藉活動為本地特色澳葡菜提供另一國際平台與世界各地來賓分享澳門珍貴的美食文化。

「永利名廚饗宴」及「永利客席名廚饗宴」活動資訊如下：

永利客席名廚 Simon Rogan 與劉韻棋聯乘饗宴

來自英國星級名廚 Simon Rogan 擁有多間米芝蓮星級餐廳，擅長以創意烹調手法帶出食材新鮮天然的味道。他將與來自香港榮獲「亞洲 50 最佳餐廳」頒發 2015 年亞洲最佳女廚師的劉韻棋聯手，呈獻別樹一幟的創意盛宴。

日期及時間：3 月 23 日（星期六）晚上 7 時

地點：永利皇宮永利扒房

永利客席名廚生江史仲與永利名廚譚國鋒聯乘饗宴

於 2018 年「亞洲 50 最佳餐廳」排名第 20 位並獲頒首個亞洲可持續性餐廳獎、來自日本東京的法式餐廳 L'Effervescence 將蒞臨永利皇宮，日藉主廚生江史仲擅長以法式烹調手法融入日本食材，與永利宮行政總廚粵菜大師譚國鋒聯手，帶來耳目一新的味蕾體驗。

日期及時間：3 月 24 日（星期日）晚上 7 時

地點：永利皇宮永利宮

永利客席名廚饗宴—Fran Agudo

享負盛名的餐廳 Tickets 位於巴塞隆納，由名廚 Albert Adrià 創立，連續四年入選「世界 50 最佳餐廳」，其主廚 Fran Agudo 擅長以玩味有趣的方式重新演繹西班牙傳統小食，帶領賓客的感官遊走繽紛的西班牙國度。

日期及時間：3 月 25 日（星期一）晚上 7 時

地點：永利澳門帝雅廷意大利餐廳

永利客席名廚饗宴—Oliver Peña

名廚 Albert Adrià 旗下著名餐廳 Enigma 在巴塞隆納開幕一年即入選「世界 50 最佳餐廳」，並獲米芝蓮一星殊榮。Enigma 西班牙語意思為「謎」，行政總廚 Oliver Peña 將帶來新穎且富創造力的菜餚，詮釋這家充滿神秘感的概念餐廳。

日期及時間：3 月 25 日（星期一）晚上 7 時

地點：永利皇宮永利扒房



永利名廚江振誠、譚國鋒、劉國柱聯乘饗宴

三位來自永利的星級主廚，包括永利皇宮川菜食府川江月創意廚藝總監江振誠大師、粵菜餐廳永利宮行政總廚譚國鋒大師，以及掌管永利澳門譚家菜餐廳京花軒的劉國柱大師，他們將凝聚各自的烹飪智慧及超卓技巧，讓賓客踏上一趟非凡的用餐旅程。

日期及時間：3月26日（星期二）中午12時

地點：永利皇宮川江月

永利客席日本名廚八手聯乘饗宴

四位位列「亞洲50最佳餐廳」的獲獎日籍名廚，包括2018年排名第2位掌舵東京Den的長谷川在佑、第3位東京Florilège的川手寬康、第17位La Cime的高田裕介及第48位La Maison de La Nature Goh的福山剛，將攜手打造八手聯乘的創意法日饗宴，演繹現代烹飪藝術。

日期及時間：3月26日（星期二）中午12時

地點：永利皇宮「泓」日本料理

永利客席澳葡菜名廚六手聯乘饗宴

土生葡菜是澳門具代表性的飲食文化，糅合了葡萄牙及亞洲風味精髓，更被列入澳門非物質文化遺產名錄。三位來自澳門的澳葡菜名廚，包括主理根餐廳的Anthony Sousa Tam、澳葡之家的Florita Alves及美心亨利餐廳的黃文龍，將聯乘烹調充滿本土特色的澳葡菜盛宴，搭配由知名香港葡萄酒大師張蕙萱精選的佳釀，讓一眾賓客以舌尖感受澳門的文化底蘊。

日期及時間：3月27日（星期三）中午12時

地點：永利澳門帝雅廷意大利餐廳

永利客席名廚饗宴—Simon Rogan

英國星級名廚Simon Rogan帶來旗下米芝蓮兩星的L'Enclume，擅長以自家農場的天然時令及稀有食材以玩味手法烹調充滿創造力的菜式，透過菜餚展示大自然的味。

日期及時間：3月27日（星期三）晚上7時

地點：永利澳門「泓」日本料理



永利客席名廚饗宴—Rodolfo Guzmán

在2018「世界50最佳餐廳」排名第27位，來自智利的Boragó餐廳名廚 Rodolfo Guzmán富有創作精神，擅於運用在地食材，呈現不同姿態和風味的新穎菜式，為賓客呈獻與別不同的美饌享受。

日期及時間：3月27日（星期三）晚上7時

地點：永利皇宮「泓」日本料理

永利客席名廚饗宴—高木一雄

日本京料理界首屈一指的星級名廚高木一雄，主理自2010年起獲米芝蓮兩星殊榮的「京料理 高木」餐廳，他將結合四季時令食材及精準講究的烹飪手法，演繹歷史悠長的傳統京料理，展現日本料理的智慧及文化。

日期及時間：3月28及29日（星期四及五）晚上7時

地點：永利澳門「泓」日本料理

「永利客席調酒大師」活動資訊如下：

永利客席調酒大師—Emil Åreng

來自瑞典的知名調酒大師 Emil Åreng 屢獲殊榮，曾於瑞典調酒師比賽中獲得最佳調酒師美譽。擅長將野生原材料融入調酒，讓賓客享受獨特富大自然風味的雞尾酒體驗的他，將蒞臨永利澳門作客獻技。

日期及時間：3月24日及25日（星期日及一）晚上9時至11時半

地點：永利澳門「霞」酒廊

永利客席調酒大師—Marc Alvarez

調酒大師 Marc Alvarez 曾掌管西班牙國際名廚 Albert Adrià 旗下 elBarri 餐飲集團多間餐廳酒吧。他將親臨永利皇宮永利吧，除了呈獻前衛且風格獨特的雞尾酒，更期望讓賓客更了解雞尾酒文化，沉醉於難忘的品飲時光。

日期及時間：3月24日（星期日）晚上10時至凌晨1時

3月25日（星期一）晚上8時至凌晨12時

地點：永利皇宮永利吧



永利客席調酒大師—Valeria Margherita Mosca 及 Stefano Tosoni

Valeria Margherita Mosca 是米蘭 Wooding Lab 及 Wooding Bar 的創辦人。為推動可持續餐飲概念，她與旗下調酒師 Stefano Tosoni 巧妙地將調酒與野外採集食材融合，搭配精心炮製的佐酒小食，與賓客共享體現大自然特色的品味體驗。

日期及時間：3月25日（星期一）晚上8時至11時

地點：永利皇宮永利扒房酒吧

永利客席調酒大師—Maroš Dzurus

於2018年「世界50最佳酒吧」排名第19位及獲得「Ketel One 可持續酒吧」美譽的挪威 HIMKOK 酒吧以自家釀製烈酒及創作的雞尾酒聞名。其首席調酒師 Maroš Dzurus 將來到永利皇宮的永利吧，一展精湛細膩的調酒技藝，與賓客分享北歐頂尖酒吧的滋味。

日期及時間：3月26日（星期二）晚上10時半

地點：永利皇宮永利吧

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。

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 424,000 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