



新聞稿

請即發佈

永利皇宮川江月演繹當代創意四川滋味

澳門，2019年3月15日 – 永利皇宮路丞與國際名廚江振誠大師攜手打造的川菜食府——川江月現正開幕。擔任餐廳創意廚藝總監的江振誠大師帶領川江月團隊演繹薈萃精髓的四川滋味。餐廳從世界各地搜羅上乘四季時令食材，旨意透過新穎概念及當代手法重塑四川菜餚，提升其美感和呈現方式，搭配特選中國珍稀茗茶及稀世珍釀，為川江月的賓客帶來極致奢華的川菜享受。

當代手法重塑四川滋味

甫進川江月，賓客猶如打開了川菜文化和歷史的大門。不論是大膽辛辣或是精緻細膩的四川滋味，江大師均透過融合四川當地和國際上乘時令食材，設計了四季不同及烹調手法講究耗時的主廚推薦菜單，每日限量呈獻，再由永利專業侍酒師及侍茶師團隊精心為每道菜式搭配珍釀及茗茶。不一樣的川江月旅程由 **88 富貴涼菜**展開，八款涼菜體現川菜多變的味型，盡顯川菜「一菜一格，百菜百味」的美譽。

江大師更把一系列四川家常菜色如酸辣湯、擔擔麵、麻婆豆腐和魚香茄子等傳統菜式以別樹一幟的方式重塑昇華，帶出食材最純粹的原有質感和味形。其中由川菜之魂——郫縣老豆瓣醬烹調的**秘制香辣帝王蟹**融入粵菜避風塘的烹調手法，完美融合四川菜餚優雅深邃的內涵和在地風味。江大師的另一獨特經典名菜——**椒麻野菌鴨肝凍**，參照法國火烤鴨肝凍的烹調方法，混合雞蛋後低溫處理，再以火槍輕炙，此經典菜式現只限定在川江月才能品嚐得到。**主廚推薦菜單**除包括超過二十款前菜、各款創意主菜及讓人驚喜之甜品，川江月更邀請了來自四川的泡菜大師親自調製四川傳統特色菜餚——泡菜，以確保新舊泡菜精髓及品質得以高度保存，讓賓客一舉品嚐川菜各式豐富味型，猶如穿越川蜀飲食文化之長河。



受江大師的國際視野啟發，永利的專業侍酒師團隊與江大師花上大量時間從世界各地悉心搜羅稀世珍釀，以及以中式元素調製一系列特色雞尾酒搭配主廚推薦菜單裡每道佳餚，為賓客呈獻獨具特色且玩味的品味體驗。川江月特意挑選一系列中國佳釀以融合地道韻味作菜式搭配，其中國色彩與四川菜餚相輔相成，而特意從葡萄牙及西班牙引入稀少產量及亞洲獨家的砵酒和雪利酒更為整個用餐體驗帶來驚喜。

感受中華茶文化魅力

中國茶道融匯中華歷史文化精髓，品茗更蔚為風尚，是餐飲中不可或缺的元素。川江月的茶廊華麗大氣，背壁由玻璃馬賽克磚拼成的花卉圖案組成，璀璨奪目，映襯著前方放於金色蓮花托碟上的珍稀茶餅，所有的細節令人目不暇給。

江大師及川江月侍茶師團隊務求把茶、水、炭、壺、器等各種茶文化物質要素發揮到極致，為賓客提供多款餐廳專屬的稀有醇茶，其中包括一系列從四川搜羅的川茶、如 60 年普洱磚、老樹班章及冰島為后等珍稀茶種，以及在葡萄牙尼伯特酒莊波特酒木桶中陳釀，帶有酒香的特色川江枇杷茶等。江大師更品鑑多款泉水，從中挑選出四川海拔最高的貢嘎山冰川純水，再以穩定性強的頂級橄欖炭和手工四川銀壺煮沸沖泡各款茗茶，搭配國寶級工藝師手製的竹編茶杯，令茶香更馥郁，質感更順滑。賓客可一邊品茶，一邊欣賞侍茶師於茶廊舞台上的茶藝表演，讓賓客沉醉於中華茶文化的魅力之中。

融合中西式建築元素，川江月設計佈局清雅和諧，大廳以優雅的米黃色為主調，中央懸掛了量身定制、由七百多隻意大利穆拉諾玻璃彩蝶組成的吊燈，搭配花藝擺飾，形成花香引蝶喜氣熱鬧的如詩畫面。其獨特的燈光佈置與尊貴雅緻的用餐氛圍，讓賓客享受視覺與味覺兼備的體驗。

有關永利皇宮的餐飲查詢及預訂，歡迎致電 (853) 8889 3663。如欲了解更多詳情，請瀏覽網頁 <http://www.wynnpalace.com/tc/> 或致電 (853) 8889 8889 查詢。



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—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