



新闻稿

请即发布

永利皇宫川江月演绎当代创意四川滋味

澳门，2019年3月15日 – 永利皇宫路丞与国际名厨江振诚大师携手打造的川菜食府——川江月现正开幕。担任餐厅创意厨艺总监的江振诚大师带领川江月团队演绎荟萃精髓的四川滋味。餐厅从世界各地搜罗上乘四季时令食材，旨意透过新颖概念及当代手法重塑四川菜肴，提升其美感和呈现方式，搭配特选中国珍稀茗茶及稀世珍酿，为川江月的宾客带来极致奢华的川菜享受。

当代手法重塑四川滋味

甫进川江月，宾客犹如打开了川菜文化和历史的大门。不论是大胆辛辣或是精致细腻的四川滋味，江大师均透过融合四川当地和国际上乘时令食材，设计了四季不同及烹调手法讲究耗时的主厨推荐菜单，每日限量呈献，再由永利专业侍酒师及侍茶师团队精心为每道菜式搭配珍酿及茗茶。不一样的川江月旅程由 **88 富贵凉菜** 展开，八款凉菜体现川菜多变的味型，尽显川菜“一菜一格，百菜百味”的美誉。

江大师更把一系列四川家常菜色如酸辣汤、担担面、麻婆豆腐和鱼香茄子等传统菜式以别树一帜的方式重塑升华，带出食材最纯粹的原有质感和味形。其中由川菜之魂——郫县老豆瓣酱烹调的**秘制香辣帝王蟹**融入粤菜避风塘的烹调手法，完美融合四川菜肴优雅深邃的内涵和在地风味。江大师的另一独特经典名菜——**椒麻野菌鸭肝冻**，参照法国火烤鸭肝冻的烹调方法，混合鸡蛋后低温处理，再以火枪轻炙，此经典菜式现只限定在川江月才能品尝得到。**主厨推荐菜单**除包括超过二十款前菜、各款创意主菜及让人惊喜之甜品，川江月更邀请了来自四川的泡菜大师亲自调制四川传统特色菜肴——泡菜，以确保新旧泡菜精髓及品质得以高度保存，让宾客一举品尝川菜各式丰富味型，犹如穿越川蜀饮食文化之长河。



受江大师的国际视野启发，永利的专业侍酒师团队与江大师花上大量时间从世界各地悉心搜罗稀世珍酿，以及以中式元素调制一系列特色鸡尾酒搭配主厨推荐菜单里每道佳肴，为宾客呈献独具特色且玩味的品味体验。川江月特意挑选一系列中国佳酿以融合地道韵味作菜式搭配，其中国色彩与四川菜肴相辅相成，而特意从葡萄牙及西班牙引入稀少产量及亚洲独家的砵酒和雪利酒更为整个用餐体验带来惊喜。

感受中华茶文化魅力

中国茶道融汇中华历史文化精髓，品茗更蔚为风尚，是餐饮中不可或缺的元素。川江月的茶廊华丽大气，背壁由玻璃马赛克砖拼成的花卉图案组成，璀璨夺目，映衬着前方放于金色莲花托碟上的珍稀茶饼，所有的细节令人目不暇给。

江大师及川江月侍茶师团队务求把茶、水、炭、壶、器等各种茶文化物质要素发挥到极致，为宾客提供多款餐厅专属的稀有醇茶，其中包括一系列从四川搜罗的川茶、如 60 年普洱砖、老树班章及冰岛为后等珍稀茶种，以及在葡萄牙尼伯特酒庄波特酒木桶中陈酿，带有酒香的特色川江枇杷茶等。江大师更品鉴多款泉水，从中挑选出四川海拔最高的贡嘎山冰川纯水，再以稳定性强的顶级橄榄炭和手工四川银壶煮沸冲泡各款茗茶，搭配国宝级工艺师手制的竹编茶杯，令茶香更馥郁，质感更顺滑。宾客可一边品茶，一边欣赏侍茶师于茶廊舞台上的茶艺表演，让宾客沉醉于中华茶文化的魅力之中。

融合中西式建筑元素，川江月设计布局清雅和谐，大厅以优雅的米黄色为主调，中央悬挂了量身定制、由七百多只意大利穆拉诺玻璃彩蝶组成的吊灯，搭配花艺摆饰，形成花香引蝶喜气热闹的如诗画面。其独特的灯光布置与尊贵雅致的用餐氛围，让宾客享受视觉与味觉兼备的体验。

有关永利皇宫的餐饮查询及预订，欢迎致电 (853) 8889 3663。如欲了解更多详情，请浏览网页 <http://www.wynnpalace.com/tc/> 或致电 (853) 8889 8889 查询。



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 424,000 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