

川江月

SICHUAN MOON

BY ANDRÉ CHIANG

菜式	川菜
创意厨艺总监	江振诚
行政总厨	范健华
设计公司	Rockwell Group 及 Wynn Design and Development
设计特色	<ul style="list-style-type: none">➤ 茶廊背壁由玻璃马赛克砖拼成的花卉和彩蝶图案组成，映衬着前方放于金色莲花托碟上的珍稀茶饼，餐厅的细节皆令人目不暇给。➤ 餐厅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。
奖项	《香港澳门米其林指南》— 2020 至 2022 年度米其林二星评级 《亚洲 50 最佳餐厅》— 2020 年度上榜餐厅 《福布斯旅游指南》— 2020 年度餐厅 《福布斯旅游指南》— 2019 至 2022 年度五星级餐厅
可容纳人数	104人 8个茶廊座位 48个大厅座位 6间贵宾厅共48个座位
营业时间	星期四至星期日下午6时至晚上11时 逢星期一至星期三休息
服饰要求	轻松优雅；男士请穿着长裤、有袖上装及闭口鞋。
儿童年龄限制	欢迎十岁或以上儿童进入餐厅用膳
接受支付方式	现金、中国银联、美国运通、JCB、VISA、万事达卡、微信支付、支付宝、“聚易用”电子支付
订座服务	建议预先订座。订座热线：(853) 8889 3663
传媒垂询	钱盈 公关传讯总监 (853) 8889 3909 / serena.chin@wynnpalace.com
地址	澳门路氹体育馆大马路永利皇宮 北名店街地面层
电话	(853) 8889 3684
网址	www.wynnpalace.com

川江月 崭新演绎当代四川滋味

位于永利皇宮路氹的川江月是荟萃精髓与新派创意的川菜食府。餐厅旨意透过崭新的概念及当代手法，搭配特选珍稀茗茶，把川菜重新演绎。融合中西式建筑元素，川江月设计布局清雅和谐，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。餐厅更连续三年获得米其林二星荣誉及荣获2020年度《福布斯旅游指南》选为全球“年度餐厅”，并于同年度《亚洲50最佳餐厅》一举夺得“最佳新上榜餐厅奖” (Highest New Entry Award)。

从饮食可以了解一个地方的历史与文化，而川江月无疑是川菜文化和历史的一道窗口。川江月专业的厨师团队从世界各地搜罗上乘食材，提升菜肴的美感和呈现方式，以展现四川菜肴优雅深邃的内涵。而对于四川传统特色菜肴—泡菜，川江月更请来四川泡菜大师加入团队亲自调制处理，以确保新旧泡菜精髓及品质得以高度保存。不论是大胆辛辣或精致细腻的四川味道，川江月均以别树一帜的方式烹调重塑，旨意带出菜系最纯粹的质感和味形，透过融合四川当地和国际食材，把一系列四川家常菜色如酸辣汤、担担面、麻婆豆腐等经典菜式重新打造并于主厨推荐菜单上呈献。川江月更打造注入全新料理世界观及以“味道的颜色”为构想的全新赏味菜单，把传统川菜透过五彩缤纷的颜色来呈现，增添色彩与心理的趣味呼应，带领宾客探索令人耳目一新的当代川菜艺术。

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。川江月特别于大厅置上茶廊，茶廊犹如舞台设计，背壁由玻璃马赛克砖拼成的花卉图案，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。川江月茶廊提供多款稀有餐厅专属醇茶，其中包括一系列从四川搜罗的珍稀川茶及在葡萄牙尼伯特酒庄波特酒木桶中陈酿的特色枇杷茶等，各款茗茶均由橄榄炭煮沸的四川贡嘎山冰川纯水冲泡，搭配手工四川银壶和国宝级工艺师手制的竹编茶杯，务求把茶、水、炭、壶、器等各种茶文化物质要素发挥到极致，同时欣赏茶师于茶廊舞台上的特色茶艺表演，让宾客全方位感受中华茶文化的魅力。

一扇精心雕琢的金色皮制大门引领宾客步入餐厅，恢弘敞阔的大厅随即映入眼帘。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。餐厅特设四间私人包厢以及两间半开放式包厢，满足不同场合的需求。