

# 川江月

SICHUAN MOON

---

BY ANDRÉ CHIANG

菜式	川菜
創意廚藝總監	江振誠
行政總廚	范健華
設計公司	Rockwell Group 及 Wynn Design and Development
設計特色	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 茶廊背壁由玻璃馬賽克磚拼成的花卉和彩蝶圖案組成，映襯著前方放於金色蓮花托碟上的珍稀茶餅，餐廳的細節皆令人目不暇給。</li><li>➤ 餐廳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。</li></ul>
獎項	《香港澳門米芝蓮指南》— 2020 至 2022 年度米芝蓮二星評級 《亞洲 50 最佳餐廳》— 2020 年度上榜餐廳 《福布斯旅遊指南》— 2020 年度餐廳 《福布斯旅遊指南》— 2019 至 2022 年度五星級餐廳
可容納人數	104人 8個茶廊座位 48個大廳座位 6間貴賓廳共48個座位
營業時間	星期四至星期日下午6時至晚上11時 逢星期一至星期三休息
服飾要求	輕鬆優雅；男士請穿著長褲、有袖上裝及閉口鞋。
兒童年齡限制	歡迎十歲或以上兒童進入餐廳用膳
接受支付方式	現金、中國銀聯、美國運通、JCB、VISA、萬事達卡、微信支付、支付寶、「聚易用」電子支付
訂座服務	建議預先訂座。訂座熱線：(853) 8889 3663
傳媒垂詢	錢盈 公關傳訊總監 (853) 8889 3909 / <a href="mailto:serena.chin@wynnpalace.com">serena.chin@wynnpalace.com</a>
地址	澳門路氹體育館大馬路永利皇宮 北名店街地面層
電話	(853) 8889 3684
網址	<a href="http://www.wynnpalace.com">www.wynnpalace.com</a>

## 川江月 嶄新演繹當代四川滋味

位於永利皇宮路氹的川江月是薈萃精髓與新派創意的川菜食府。餐廳旨意透過嶄新的概念及當代手法，搭配特選珍稀茗茶，把川菜重新演繹。融合中西式建築元素，川江月設計佈局清雅和諧，其獨特的燈光佈置與尊貴雅致的用餐氛圍，讓賓客享受視覺與味覺兼備的體驗。餐廳更連續三年獲得米芝蓮二星榮譽及榮獲2020年度《福布斯旅遊指南》選為全球「年度餐廳」，並於同年度《亞洲50最佳餐廳》一舉奪得「最佳新上榜餐廳獎」(Highest New Entry Award)。

從飲食可以瞭解一個地方的歷史與文化，而川江月無疑是川菜文化和歷史的一道窗口。川江月專業的廚師團隊從世界各地搜羅上乘食材，提升菜餚的美感和呈現方式，以展現四川菜餚優雅深邃的內涵。而對於四川傳統特色菜餚—泡菜，川江月更請來四川泡菜大師加入團隊親自調製處理，以確保新舊泡菜精髓及品質得以高度保存。不論是大膽辛辣或精緻細膩的四川味道，川江月均以別樹一幟的方式烹調重塑，旨意帶出菜系最純粹的質感和味形，透過融合四川當地和國際食材，把一系列四川家常菜色如酸辣湯、擔擔面、麻婆豆腐等經典菜式重新打造並於主廚推薦菜單上呈獻。川江月更打造注入全新料理世界觀及以「味道的顏色」為構想的全新賞味菜單，把傳統川菜透過五彩繽紛的顏色來呈現，增添色彩與心理的趣味呼應，帶領賓客探索令人耳目一新的當代川菜藝術。

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。川江月特別於大廳置上茶廊，茶廊猶如舞台設計，背壁由玻璃馬賽克磚拼成的花卉圖案，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。川江月茶廊提供多款稀有餐廳專屬醇茶，其中包括一系列從四川搜羅的珍稀川茶及在葡萄牙尼伯特酒莊波特酒木桶中陳釀的特色枇杷茶等，各款茗茶均由橄欖炭煮沸的四川貢嘎山冰川純水沖泡，搭配手工四川銀壺和國寶級工藝師手制的竹編茶杯，務求把茶、水、炭、壺、器等各種茶文化物質要素發揮到極致，同時欣賞茶師於茶廊舞台上的特色茶藝表演，讓賓客全方位感受中華茶文化的魅力。

一扇精心雕琢的金色皮製大門引領賓客步入餐廳，恢弘敞闊的大廳隨即映入眼簾。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。餐廳特設四間私人包廂以及兩間半開放式包廂，滿足不同場合的需求。