



新闻稿

请即发布

---

## 世界名厨联手献技 亮相新一季“永利客席名厨飨宴”

澳门，2019年7月1日 – 永利澳门及永利皇宫路氹将于7月至9月期间继续举办一系列“永利客席名厨飨宴”，永利将邀请各国星级名厨聚首永利呈献一系列滋味盛宴，部份名厨更会与永利星级主厨联手，创造崭新味蕾冲击。此外，永利亦邀请获奖无数的调酒师作客席驻场献技，为宾客展现鸡尾酒的艺术。

### 28 HongKong Street（新加坡）

位于新加坡的28 HongKong Street酒吧荣获“世界50最佳酒吧”及“亚洲50最佳酒吧”，其调酒大师Lukas Kaufmann及Jez Carreon将亲临永利吧一展其精湛细腻的调酒技艺，为宾客呈献融合美式都市风潮的特色鸡尾酒。

日期：7月5日及7月6日

地点：永利皇宫永利吧

### 日本料理 钱屋 – 高木慎一郎（金泽）

荣获米其林二星评级、位于日本金泽市的钱屋 (Zeniya)，以时令细腻的怀石料理闻名，其餐厅主厨高木慎一郎大师将一连两日客座永利澳门“泓”日本料理。深受故乡石川县的料理文化熏陶，高木大师的作品从烹调方式至卖相均一丝不苟，以优雅新派手法演绎其味觉盛宴。

日期：7月8日及7月9日

地点：永利澳门“泓”日本料理

### **黄油蟹盛宴 – 方美雪与谭国锋（深圳及澳门）**

“蟹后工作室”由著名中国美食家方美雪创立，黄油蟹一身油膏甘香、肉质鲜嫩，有蟹中之王的美称，从育苗到餐桌都由“蟹后”方美雪精心挑选，以确保品质。她将会和永利宫行政总厨谭国锋将于最当造时炮制一系列黄油蟹佳肴，呈献甘香丰腴的人间珍馐，为宾客带来回味无穷的体验。

日期：7月27日及7月28日

地点：永利皇宫永利宫

### **Tippling Club（新加坡）**

曾入选“世界50最佳酒吧”及连续四年入选“亚洲50最佳酒吧”、位于新加坡的Tippling Club，其调酒大师 Andrew Loudon 将亲临“霞”酒廊为宾客带来一系列特色鸡尾酒。Tippling Club 的鸡尾酒仿照香水进行设计，宾客可以透过闻香来挑选自己喜欢的风味，展开一个创意无限的鸡尾酒体验。

日期：8月30日及8月31日

地点：永利澳门“霞”酒廊

### **TATE Dining Room 及永利宫联乘飨宴 – 刘韵棋与谭国锋（香港及澳门）**

TATE Dining Room 连续七年荣获《米芝莲指南香港澳门》一星殊荣，其主厨刘韵棋亦于2015年荣获“亚洲50最佳餐厅”最佳女厨师。刘主厨将发挥个人的美学才华，展现出崭新饮食概念“能吃进肚子里的故事”，联同永利宫行政总厨谭国锋，在永利皇宫合力打造结合视觉及味蕾享受的中法美食体验。

日期：9月5日及9月6日

地点：永利皇宫永利宫

### **Tito's Vodka（德州）**

曾获多项调酒竞赛大奖的新加坡调酒师 Hirman Asnadi 将亲临永利皇宫永利吧，为宾客带来各款以 Tito's 伏特加作基酒的鸡尾酒，其伏特加以玉米作原料，用全手工及最原始的铜制壶式蒸馏器经过六次蒸馏制作而成，不含麸质，是世上最纯净的伏特加之一。Tito's 伏特加有着非常柔顺的口感，前调有股烟熏的香气，随后有谷物淡淡的甜味，最适合用来调配各款特色鸡尾酒。

日期：9月13日及9月14日

地点：永利皇宫永利吧

### **甬府及永利宫联乘飨宴 – 徐昆磊与谭国锋（上海及澳门）**

荣获米其林一星评级及黑珍珠二钻餐厅、位于上海的甬府餐厅以宁波菜闻名，徐昆磊主厨在传统菜式上加入创意，炮制讲究咸鲜而后回甘的宁波美馔。徐主厨将莅临永利皇宫永利宫与行政总厨谭国锋联手，以时令食材为宾客呈献非凡的浙粤风味盛宴。

日期：9月19日及9月20日

地点：永利皇宫永利宫

### **Bar Trench（东京）**

荣获“亚洲 50 最佳酒吧”及鸡尾酒和酒吧文化荣誉，来自日本东京 Bar Trench 的首席调酒大师 Rogerio Igarashi Vaz 将驾临永利皇宫永利吧，向宾客展示西式佳酿混合日式细节的调酒手艺，为宾客打造兼具东瀛与西方特色的品酒之夜。

日期：9月20日及9月21日

地点：永利皇宫永利吧

有关永利澳门的餐饮查询及预订，欢迎致电 (853) 8986 3663。如欲了解更多详情，请浏览网页 <http://www.wynnmacau.com/tc/> 或致电 (853) 2888 9966 查询。

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。

## 传媒照片



上排由左至右: 钱屋主厨高木慎一郎大师、“蟹后工作室”创办人方美雪、永利皇宫永利宫行政总厨谭国锋、TATE Dining Room 主厨刘韵棋及甬府主厨徐昆磊。

下排由左至右: 28 HongKong Street 调酒师 Lukas Kaufmann 及 Jez Carreon、Tippling Club 首席调酒师 Andrew Loudon、新加坡调酒师 Hirman Asnadi 及 Bar Trench 首席调酒师 Rogerio Igarashi Vaz。

### 关于永利澳门

[永利澳门](#)位于中华人民共和国澳门特别行政区，是一座豪华娱乐场度假酒店。永利澳门拥有两座地标性酒店大楼，共设有 1,008 间酒店客房及套房，占地约 273,000 平方尺的娱乐场，超过 59,000 平方尺的购物专区，九家休闲及高级餐厅，两所水疗中心、一间美发中心及一个游泳池。永利澳门是缤纷娱乐的绝佳所在，拥有全澳首个精心设计的表演湖，高耸的水柱、耀眼 LED 灯影效果与火焰优雅地伴随着百老汇歌剧及中文经典金曲扬扬起舞。

永利澳门由国际度假酒店发展商—[Wynn Resorts](#) 营运。Wynn Resorts 是全球独立酒店品牌中获得最多《福布斯旅游指南》五星大奖的酒店企业。永利澳门连续三年成为全球唯一荣获八项《福布斯旅游指南》五星大奖的度假村。于 2006 年 9 月 6 日开业，第二幢酒店大楼—万利酒店于 2010 年 4 月 21 日开幕。有关永利澳门的详情，请浏览 [press.wynnmacau.com](http://press.wynnmacau.com)。

## 关于永利皇宫

永利渡假村集团旗下的[永利皇宫](#)，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。永利皇宫座落澳门路氹城区，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、14 间休闲及高雅餐厅、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。永利皇宫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。永利皇宫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。永利皇宫于 2016 年 8 月 22 日开业。有关度假村的更多资料，可浏览 [press.wynnpalace.com](http://press.wynnpalace.com)。

- 完 -

### 如欲查询有关详情，请联络：

卢敏婷－公关传讯经理

电话：853-8889 3908

电邮：[sofia.lou@wynnmacau.com](mailto:sofia.lou@wynnmacau.com)

李泳琪－公关传讯主任

电话：853-8889 3949

电邮：[fiona.lee@wynnpalace.com](mailto:fiona.lee@wynnpalace.com)