



新聞稿

請即發佈

米芝蓮星光匯聚永利 永利皇宮川江月摘二星殊榮

永利澳門永利軒、京花軒與「泓」日本料理再奪米芝蓮，同獲二星榮譽

澳門，2019年12月18日 — 《米芝蓮指南 香港 澳門 2020》發佈新一年的美食指南，永利旗下共四家食府獲頒予星級殊榮，合共奪得八顆星。其中永利皇宮的川菜食府川江月首次列入星級指南便一舉摘下二星榮譽，而永利澳門的經典粵菜餐廳永利軒今年更由一星晉升榮獲二星榮譽，永利旗下兩所酒店共增加三顆米芝蓮星，星級餐廳包括：

永利澳門：

- 永利軒（二星）
- 京花軒（二星）
- 「泓」日本料理（二星）

永利皇宮：

- 川江月（二星）

永利澳門有限公司餐飲行政副總裁Kristoffer Luczak表示：「永利皇宮的川江月首次登榜即獲得米芝蓮二星榮譽，肯定了餐廳極致的餐飲水平和力臻完美的服務。而永利澳門的另外三間高雅食府包括永利軒、京花軒和「泓」日本料理能夠再次列入星級名單，奪得二星榮譽，其中，永利澳門的永利軒更由一星晉升榮獲二星榮譽，也再次印證了永利致力推動澳門作為創意城市美食之都之承諾。」

永利皇宮

川江月是薈萃精髓與新派創意的川菜食府。餐廳與國際名廚江振誠攜手合作，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緻的用餐氛圍，讓賓客享受視覺與味覺兼備的體驗。

永利澳門

永利軒連續十一年取得米芝蓮星級榮譽，更由去年的一星晉升為二星榮譽。餐廳精於炮製精緻及經典的粵菜，由餐廳行政總廚陳德光主理，廚師團隊將傳統美食重新包裝，堅持選用來自世界各地最上乘、最時令的食材入饌，配以精緻的擺盤，致力以現代手法演繹傳統粵菜。餐廳設計靈感源自西方並揉合了中國傳統及當代元素，搭配由施華洛世奇水晶及玻璃打造的飛龍作點綴，令剛強的氛圍更顯氣派。

京花軒連續八年奪得二星米芝蓮殊榮，餐廳精心演繹歷史悠久、清代翰林廣東官員譚宗浚始創集中國北方菜系與南方菜系之大成的譚家菜以及中國傳統的魯菜和川菜。作為京花軒掌舵人，永利澳門中菜部行政總廚劉國柱曾於譚家菜嫡系廚師的廚房工作，擁有逾五十年烹飪經驗。不流於俗且高貴的的用餐環境反映出譚家菜精緻典雅、天人合一的意象，呼應譚家北京大院的獨特韻味，為饕客食家帶來無以尚之的餐饗體驗。

「泓」日本料理連續四年成為澳門唯一米芝蓮二星日本餐廳，餐廳從日本及世界各地引進最時令的頂級食材，為賓客呈獻在日本以外最頂級的日式餐飲體驗。餐廳設計由日本標誌性色



彩白色和紅色為主調，搭配一系列嵌有金銀絲線的古董和服腰帶為掛飾，典雅而高貴，為高級和食體驗訂下新標準。

—完—

關於永利澳門

[永利澳門](#)位於中華人民共和國澳門特別行政區，是一座豪華娛樂場度假酒店。永利澳門擁有兩座地標性酒店大樓，共設有 1,008 間酒店客房及套房，佔地約 272,000 平方呎的娛樂場，超過 59,000 平方呎的購物專區，12 間餐飲店，兩所水療中心、一間美髮中心及一個游泳池。永利澳門是繽紛娛樂的絕佳所在，擁有全澳首個精心設計的表演湖，高聳的水柱、耀眼 LED 燈影效果與火焰優雅地伴隨著百老匯歌劇及中文經典金曲揚揚起舞。

永利澳門由國際度假酒店發展商—[Wynn Resorts](#)營運。Wynn Resorts 是全球獨立酒店品牌中獲得最多《福布斯旅遊指南》五星大獎的酒店企業。永利澳門連續三年成為全球唯一榮獲八項《福布斯旅遊指南》五星大獎的度假村。於 2006 年 9 月 6 日開業，第二幢酒店大樓—萬利酒店於 2010 年 4 月 21 日開幕。有關永利澳門的詳情，請瀏覽 press.wynnmacau.com。

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、14 間餐飲店、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 press.wynnpalace.com。

媒體垂詢：

永利澳門及永利皇宮

盧敏婷—公關傳訊經理

電話：853-8889 3908

電郵：sofia.lou@wynnmacau.com

李施翹—公關傳訊副經理

電話：853-8889 3906

電郵：queenie.lei@wynnpalace.com