



新闻稿

请即发布

## 永利四家高级食府同获《南华早报》颁发澳门 20 间最佳餐厅

永利澳门京花轩、“泓”日本料理以及永利皇宫永利宫、川江月荣获殊荣

澳门，2021 年 3 月 19 日 –永利澳门京花轩和“泓”日本料理以及永利皇宫路氹永利宫和川江月荣获香港《南华早报》《100 Top Tables 2021 – A CEO' s Dining Guide》列入澳门 20 间最佳餐厅，在全澳仅 20 间获得此殊荣的澳门餐厅之中，永利旗下的高级食府占四席位。其中，永利皇宫川菜食府川江月更首次获颁荣誉。此荣誉印证了永利致力推动澳门作为联合国教科文组织—“创意城市美食之都”之承诺。《南华早报》一年一度公布的《100 Top Tables 2021》推荐 100 间来自香港及 20 间位于澳门的高端食府，是一本为高级管理人员介绍香港及澳门顶尖食府的餐饮指南。

### 永利皇宫

永利皇宫的川江月则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。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。永利宫厨师团队崇尚纯正与天然之味，擅于采用四季时令的鲜活及养生食材，团队创作既富新颖意念亦保留传统粤菜烹调精髓的菜式，呈献令每位宾客垂涎的正宗粤式美馔。宾客更可同时饱览横跨整个永利皇宫、占地八英亩的表演湖的壮丽景色。

### 永利澳门

永利澳门的京花轩连续九年荣获殊荣，京花轩的室内设计受中国历史文化影响，高贵的风格反映出精致典雅、天人合一的意象，让宾客于极具气派品味的餐厅内，品尝上乘佳肴。而“泓”日本料理呈献在日本以外最顶级的日式餐饮体验，日本大师保留了最传统的和食文化，采用从日本及世界各地搜罗最时令的顶级食材制作精选菜式，完美且独特的用餐方式为高级和食体验订下新标准。

如欲亲临餐厅品尝极致的餐饮体验，欢迎致电永利澳门 (853) 8986 3663 或 永利皇宫 (853) 8889 3663 订座。



传媒照片



1: 永利皇宫 – 川江月



2: 永利皇宫 – 永利宫



3: 永利澳门 – 京花轩



#### 4: 永利澳门 – “泓” 日本料理

##### 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 1,010 间酒店客房及套房，占地约 252,000 平方尺的娱乐场，超过 59,000 平方尺的购物专区，12 间餐饮店，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。永利澳门连续五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—永利酒店于 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 间餐饮店、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、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 —

**媒体垂询：**

永利澳门及永利皇宫

招倩彤 – 公关传讯经理

电话：+853 8889 3910

电邮：[yannia.chio@wynnpalace.com](mailto:yannia.chio@wynnpalace.com)

永利澳门及永利皇宫

陈敬邦 – 公关传讯副经理

电话：+853 8889 3907

电邮：[aron.chan@wynnpalace.com](mailto:aron.chan@wynnpalace.com)