



新聞稿

請即發佈

永利客席名廚饗宴 開啓春日舌尖之旅

五湖四海名廚到訪交流獻技 一連三月嚐盡大江南北滋味 弘揚中華美食文化

澳門，2021年3月22日 – 踏入春季，永利於四月至六月期間邀請全國多位頂級名廚和新晉星廚蒞臨永利澳門以及永利皇宮路氹，舉辦 14 場「永利客席名廚饗宴」，帶領賓客品嚐來自大江南北的滋味，以獨具地方特色的佳餚展開春日舌尖之旅。

屆時，來自五湖四海的名廚將到永利餐飲學院以及澳門高等學府包括澳門旅遊學院和澳門科技大學，參與舉辦「中國八大菜系」大師班，向本地餐飲菁英詳盡講解和示範廚藝技巧，以澳門這座以「美食之都」聞名的文化名城作平台，推動中國八大菜系的傳承，助力拓寬中華美食對外交流和合作的領域，弘揚中華美食文化。

巴蜀風大師宴（深圳）

巴蜀風大師宴由川菜泰斗彭子渝精心設計每一道菜式，還原成都的味道。是次來訪，廚師長許明強和團隊帶來一系列備受追捧的川味官府菜，讓賓客們感受川菜味別多樣的另一面。

粵海薈（深圳）

粵海薈主廚湯少清師承現代潮菜之父林自然，他秉承林大師弘揚潮汕美食文化的理念，在遵循善用食材原理的基礎上，創新並打破固有的局限性，為賓客帶來高端潮州菜的無限精彩。

大董烤鴨（北京）

作為各國駐華使館接待來華貴賓的指定餐廳，聞名遐邇的大董烤鴨為《米芝蓮指南北京》及《黑珍珠餐廳指南》獲獎餐廳，亦是北京「掛爐」烤鴨代言人。曾多次接待國際政要的大董集團行政總廚孫憲厚將親臨永利，為賓客呈獻餐廳特色的招牌菜及創新意境菜，令感官進入新的維度。

閩東壹魚—黃魚盛宴（福建）

榮獲《橄欖中國餐廳大獎》之年度金質食材大獎的閩東壹魚為中國聞名的大黃魚主產區，擁有得天獨厚的核心海域。其大黃魚於百畝漁場以「深海半野生」法養殖，孕育出魚肉口感鮮嫩美味，堅韌有彈性的大黃魚。是次，榮獲 2020 年度《黑珍珠餐廳指南》年度主廚獎的孫曉陽主廚將帶領團隊以新思維、烹飪技法演繹全新黃魚宴。

天然臺 1908（長沙）

作為新湘菜代表，天然臺打破一般以辣味為主的湘菜框架，傳承了光緒年間譚延闓家中庵菜的做法，餐廳主廚邵慶宏運用最本味最天然的食材，以極細膩的味道開創中國湘菜的匠心之路。

2046 湘味廚房（深圳）

2046 湘味廚房以嚴選高質食材，加上傳統烹飪與現代表現手法等特色，於 2018 年成為唯一列入深圳《黑珍珠餐廳指南》的湘菜餐廳，並於 2019 年榮登深圳必吃榜，餐廳由主廚宋才富掌杓，菜式豐富品質廣受好評。

宴錦堂（北京）

貴為首都北京廚師界的後起之秀，北京私房菜館宴錦堂的創始人兼主廚張志成結合古今手法烹調菜式，尤其擅長對於食材進行大膽解構，務求讓賓客體驗大膽且與眾不同的現代風味。

浙禮（深圳）

創立 10 年的浙禮是深圳廣為所知的江南菜餐廳，其杭幫菜口味以咸為主，略帶甜頭，而包子更被譽為深圳最值得吃的包子之一。餐廳廚師長蘇劍波曾獲中國名廚大會白金獎，旨意傳播獨具江南風韻的現代時尚飲食文化。

永利宮·勝哥私廚 六手聯彈（澳門）

掌廚五十多年、擁有高超正宗順德手藝的勝哥私廚創始人孫軍勝（勝哥），將聯同主廚孫榮傑（榮哥）親臨《亞洲 50 最佳餐廳》上榜餐廳永利宮，與餐廳行政總廚譚國鋒進行六手聯乘，帶來鎮服中港澳台各地政商名人黃金胃的古法金錢蟹盒等招牌名菜，讓饕餮感受順德菜的百般滋味。

蠔門九式（深圳）

蠔門九式由有「中國蠔文化教父」之稱的陳漢宗（蠔爺）主理，餐廳主打以蠔入饌，採用的每一隻生蠔都來自自家經營的紅海灣生蠔養殖場，不論是新鮮生蠔的或是風乾金蠔，都被演繹成風味十足的蠔菜肴。

羽羊至味（北京）

師承聯合利華餐飲策劃中國區行政總廚傅擁軍，北京新晉私房菜羽羊至味主廚王浩全為2016/2020 世界奧林匹克烹飪大賽中國隊教練，其廚藝理念一切回歸到食材本身，旨意用工、用時、用料、用心、把視覺和味覺感官做到極致，是次帶來「冰、冷、溫、熱、燙」的菜單設計，期望每處細節都不負賓客期待。

江南雅厨（蘇州）

獲獎無數、於《黑珍珠餐廳指南》榜上有名的江南雅厨為蘇州著名美食家餐廳。陳建平主廚及團隊將誠邀賓客隨舌尖細品尋江南韻味，以蘇州時令食材為引，感受新潮蘇州菜文化底蘊豐富。

捌躍（深圳）

為打造深圳美食新地標，「蟹后工作室」主理人方美雪於2020年創立捌躍並擔任餐廳主廚工作，旨意以尊重本味、健康的手法在傳統烹飪技藝上加以創新，打造新晉新派潮粵菜。

逸道（上海）

來自《米芝蓮指南上海》一星評級及《黑珍珠餐廳指南》一鑽餐廳逸道的新晉星廚侯益偉把江南食材的風味在傳統裡創出新意，以妙手生花的刀工共同烹製演繹淮揚菜。

永利客席名廚饗宴

活動	日期（四月）	地點
巴蜀風大師宴（四川菜）	4月2及3日	永利澳門京花軒
粵海薈（潮州菜）	4月9及10日	永利皇宮川江月
大董烤鴨（北京菜）	4月16及17日	永利澳門京花軒
閩東壹魚（黃魚宴）	4月23及24日	永利皇宮川江月
天然臺1908（新湘菜）	4月30及5月1日	永利澳門京花軒
2046湘味廚房（新湘菜）	4月30及5月1日	永利皇宮川江月
活動	日期（五月）	地點
宴錦堂（融合菜）	5月7及9日	永利皇宮京花軒

浙禮（江南菜）	5月14及15日	永利澳門京花軒
永利宮·勝哥私廚 六手聯彈（順德菜）	5月21及22日	永利皇宮川江月
蠔門九式（融合菜）	5月28及29日	永利澳門京花軒
活動	日期（六月）	地點
羽羊至味（融合菜）	6月4及5日	永利皇宮川江月
江南雅廚（蘇州菜）	6月11及12日	永利澳門京花軒
捌躍（潮粵菜）	6月18及19日	永利皇宮川江月
逸道（江浙菜）	6月25及26日	永利澳門京花軒

有關永利澳門的餐飲查詢及預訂，歡迎致電 (853) 8986 3663。如欲了解更多詳情，請瀏覽網頁 <http://www.wynnmacau.com/tc/> 或致電 (853) 2888 9966 查詢。

有關永利皇宮的餐飲查詢及預訂，歡迎致電 (853) 8889 3663。如欲了解更多詳情，請瀏覽網頁 <http://www.wynnpalace.com/tc/> 或致電 (853) 8889 8889 查詢。

傳媒照片



永利邀請五湖四海名廚在「永利客席名廚饗宴」交流獻技，一連三月帶來大江南北滋味，弘揚中華美食文化。

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 1,010 間酒店客房及套房，佔地約 252,000 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。永利澳門連續五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、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

- 完 -

如欲查詢有關詳情，請聯絡：

招倩彤—公關傳訊經理

電話：853-8889 3910

電郵：yannia.chio@wynnpalace.com

李施翹—公關傳訊副經理

電話：853-8889 3906

電郵：queenie.lei@wynnpalace.com