



新闻稿

请即发布

永利客席名厨飨宴 开启春日舌尖之旅

五湖四海名厨到访交流献技 一连三月嚐尽大江南北滋味 弘扬中华美食文化

澳门，2021年3月22日 – 踏入春季，永利于四月至六月期间邀请全国多位顶级名厨和新晋星厨莅临永利澳门以及永利皇宫路氹，举办14场「永利客席名厨飨宴」，带领宾客品嚐来自大江南北的滋味，以独具地方特色的佳肴展开春日舌尖之旅。

届时，来自五湖四海的名厨将到永利餐饮学院以及澳门高等学府包括澳门旅游学院和澳门科技大学，参与举办「中国八大菜系」大师班，向澳门餐饮菁英详尽讲解和示范厨艺技巧，以澳门这座以「美食之都」闻名的文化名城作平台，推动中国八大菜系的传承，助力拓宽中华美食对外交流和合作的领域，弘扬中华美食文化。

巴蜀风大师宴（深圳）

巴蜀风大师宴由川菜泰斗彭子渝精心设计每一道菜式，还原成都的味道。本次来访，厨师长许明强和团队带来一系列备受追捧的川味官府菜，让宾客们感受川菜味别多样的另一面。

粤海荟（深圳）

粤海荟主厨汤少清师承现代潮菜之父林自然，他秉承林大师弘扬潮汕美食文化的理念，在遵循善用食材原理的基础上，创新并打破固有的局限性，为宾客带来高端潮州菜的无限精彩。

大董烤鸭（北京）

作为各国驻华使馆接待来华贵宾的指定餐厅，闻名遐迩的大董烤鸭为《米其林指南北京》及《黑珍珠餐厅指南》获奖餐厅，也是北京「挂炉」烤鸭代言人。曾多次接待国际政要的大董集团行政总厨孙宪厚将亲临永利，为宾客呈献餐厅特色的招牌菜及创新意境菜，令感官进入新的维度。

闽东壹鱼—黄鱼盛宴（福建）

荣获《橄榄中国餐厅大奖》之年度金质食材大奖的闽东壹鱼为中国闻名的大黄鱼主产区，拥有得天独厚的核心海域。其大黄鱼于万亩渔场以「深海半野生」法养殖，孕育出鱼肉口感鲜嫩美味，坚韧有弹性的大黄鱼。本次，荣获 2020 年度《黑珍珠餐厅指南》年度主厨奖的孙晓阳主厨将带领团队以新思维、烹饪技法演绎全新黄鱼宴。

天然台 1908（长沙）

作为新湘菜代表，天然台打破一般以辣味为主的湘菜框架，传承了光绪年间谭延闿家中腌菜的做法，餐厅主厨邵庆宏运用最本味最天然的食材，以极细腻的味道开创中国湘菜的匠心之路。

2046 湘味厨房（深圳）

2046 湘味厨房以严选高质食材，加上传统烹饪与现代表现手法等特色，于 2018 年成为唯一列入深圳《黑珍珠餐厅指南》的湘菜餐厅，并于 2019 年荣登深圳必吃榜，餐厅由主厨宋才富掌杓，菜式丰富品质广受好评。

宴锦堂（北京）

贵为首都北京厨师界的后起之秀，北京私房菜馆宴锦堂的创始人兼主厨张志成结合古今手法烹调菜式，尤其擅长对于食材进行大胆解构，务求让宾客体验大胆且与众不同的现代风味。

浙礼（深圳）

创立 10 年的浙礼是深圳广为所知的江南菜餐厅，其杭帮菜口味以咸为主，略带甜头，而包子更被誉为深圳最值得吃的包子之一。餐厅厨师长苏剑波曾获中国名厨大会白金奖，旨意传播独具江南风韵的现代时尚饮食文化。

永利宫·胜哥私厨 六手联弹（澳门）

掌厨五十多年、拥有高超正宗顺德手艺的胜哥私厨创始人孙军胜（胜哥），将联同主厨孙荣杰（荣哥）亲临《亚洲 50 最佳餐厅》上榜餐厅永利宫，与餐厅行政总厨谭国锋进行六手联乘，带来镇服中港澳台各地政商名人黄金胃的古法金钱蟹盒等招牌名菜，让饕餮感受顺德菜的百般滋味。

蚝门九式（深圳）

蚝门九式由有「中国蚝文化教父」之称的陈汉宗（蚝爷）主理，餐厅主打以蚝入馔，采用的每一只生蚝都来自自家经营的红海湾生蚝养殖场，不论是新鲜生蚝的或是风乾金蚝，都被演绎成风味十足的蚝菜肴。

羽羊至味（北京）

师承联合利华餐饮策划中国区行政总厨傅拥军，北京新晋私房菜羽羊至味主厨王浩全为2016/2020 世界奥林匹克烹饪大赛中国队教练，其厨艺理念一切回归到食材本身，旨意用工、用时、用料、用心、把视觉和味觉感官做到极致，本次带来「冰、冷、温、热、烫」的菜单设计，期望每处细节都不负宾客期待。

江南雅厨（苏州）

获奖无数、于《黑珍珠餐厅指南》榜上有名的江南雅厨为苏州著名美食家餐厅。陈建平主厨及团队将诚邀宾客随舌尖细品寻江南韵味，以苏州时令食材为引，感受新潮苏州菜文化底蕴丰富。

捌跃（深圳）

为打造深圳美食新地标，「蟹后工作室」主理人方美雪于2020年创立捌跃并担任餐厅主厨工作，旨意以尊重本味、健康的手法在传统烹饪技艺上加以创新，打造新晋新派潮粤菜。

逸道（上海）

来自《米其林指南上海》一星评级及《黑珍珠餐厅指南》一钻餐厅逸道的新晋星厨侯益伟把江南食材的风味在传统里创出新意，以妙手生花的刀工共同烹制演绎淮扬菜。

永利客席名厨飨宴

| 活动 | 日期（四月） | 地点 |
|---------------|-----------|---------|
| 巴蜀风大师宴（四川菜） | 4月2及3日 | 永利澳门京花轩 |
| 粤海荟（潮州菜） | 4月9及10日 | 永利皇宫川江月 |
| 大董烤鸭（北京菜） | 4月16及17日 | 永利澳门京花轩 |
| 闽东壹鱼（黄鱼宴） | 4月23及24日 | 永利皇宫川江月 |
| 天然台1908（新湘菜） | 4月30及5月1日 | 永利澳门京花轩 |
| 2046湘味厨房（新湘菜） | 4月30及5月1日 | 永利皇宫川江月 |
| 活动 | 日期（五月） | 地点 |
| 宴锦堂（融合菜） | 5月7及9日 | 永利皇宫京花轩 |

| | | |
|--------------------|---------------|-----------|
| 浙礼（江南菜） | 5月14及15日 | 永利澳门京花轩 |
| 永利宫·胜哥私厨 六手联弹（顺德菜） | 5月21及22日 | 永利皇宫川江月 |
| 蚝门九式（融合菜） | 5月28及29日 | 永利澳门京花轩 |
| 活动 | 日期（六月） | 地点 |
| 羽羊至味（融合菜） | 6月4及5日 | 永利皇宫川江月 |
| 江南雅厨（苏州菜） | 6月11及12日 | 永利澳门京花轩 |
| 捌跃（潮粤菜） | 6月18及19日 | 永利皇宫川江月 |
| 逸道（江浙菜） | 6月25及26日 | 永利澳门京花轩 |

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.wynmacau.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



永利邀请五湖四海名厨在「永利客席名厨飨宴」交流献技，一连三月带来大江南北滋味，弘扬中华美食文化。

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—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。

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、独特的观光电缆车、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

- 完 -

如欲查询有关详情，请联络：

招倩彤—公关传讯经理

电话：853-8889 3910

电邮：yannia.chio@wynnpalace.com

李施翘—公关传讯副经理

电话：853-8889 3906

电邮：queenie.lei@wynnpalace.com