



新闻稿

请即发布

新晋名厨张志成掌舵永利澳门京花轩 演绎经典中菜滋味

张总厨呈献经典与当代的川菜、鲁菜及北方佳肴

澳门，2021年10月12日 – 极具气派、品味及以格调称冠的米其林二星中菜餐厅京花轩，迎来新任行政总厨张志成，倾力打造全新菜品，演绎经典与当代糅合的川菜、鲁菜及北方佳肴，带来耳目一新的赏味体验。配合餐厅不流于俗的用餐环境，让一众饕客细味源远流长的中华历史文化底蕴。

京花轩由新任行政总厨张志成掌舵，作为厨艺界炙手可热的新晋名厨，他崇尚匠心烹调，去芜求菁，以富有温情记忆的美食传递热爱与坚持，张总厨善于发挥食材的极致本味，达致大味至简的境界。在加入京花轩前，张总厨在北京老胡同的四合院内开设私房菜，凭着精湛的厨艺及出色的菜品，开业不久旋即成为北京最炙手可热的餐厅之一，吸引饕客慕名而至。如今加入京花轩，张总厨期待将自己做菜的哲学及烹饪理念带到澳门，为宾客呈现历久弥新的经典之作。

匠心演绎经典与当代滋味

从味道香气到优雅设计，京花轩每道菜式都恍如精心雕琢的艺术品，菜色不局限于传统风格，结合传统烹饪、现代厨艺与赏味美学，演绎经典与当代川菜、鲁菜及北方佳肴美馔。张志成总厨精心设计赏味菜单，以“序、迎、颀、启、丰、汤、承、鲜、蔬、转、合”组成的层次呈现各地方佳肴，带领宾客踏上起承转合、高低起伏的味觉之旅，经典菜式包括黄烧花胶、花椒油炆伴响螺片、意大利黑醋银鳕鱼及宜宾燃面等。

搜罗多款中国珍贵茗茶衬托绝佳风味

茶道自古以来是中国饮食文化中不可或缺的一环，四川更是世界茶树和茶文化发源地中心。作为澳门首家提供个人化配茶服务的餐厅，京花轩的专业茶艺团队精心搜罗全国各地共50多款茗茶，当中包括四川山脉孕育出的众多茶树品种，以搭配各式川菜及地方佳肴。与此同时，茶艺师精心调配出自家特配茶，以花香为主调的特配茶与京花轩以繁花庭园的设计概念相互呼应；茶艺师更会按照时令气候，用上等茶叶拼配出各款养生功效的茶品供宾客选择。



京花轩高贵的风格反映出中菜的精致典雅、天人合一的意象。设计风格投射出中国曾经在世界历史上留下的深远影响，包括茶室和门廊，借鉴了现为美国华盛顿菲力尔艺术长廊的永久藏品、著名的船运大亨佛烈德利克·雷兰的“孔雀间”的精巧设计。京花轩以繁花庭园为设计概念，布置瑰丽雅致。餐厅亦设有两间各可容纳10人的独立宴会厅，适合举办私人宴会，尊享非同凡响的餐聚时光。

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。

- 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：vannia.chio@wynnmacau.com

何绮晴—公关传讯主任

电话：853-8889 3948

电邮：elsa.ho@wynnpalace.com