



新闻稿

请即发布

川江月经典再现 国际名厨江振诚呈献全新赏味菜单

新任行政总厨范健华完美阐释现代川菜

澳门，2022年2月8日 – 永利皇宫旗下米其林二星川菜食府—川江月将于三月呈献注入全新料理世界观及以“味道的颜色”为构想的全新赏味菜单，餐厅创意厨艺总监江振诚大师透过崭新概念及现代手法演绎川味，带领宾客探索令人耳目一新的当代川菜艺术。

川江月更迎来新任行政总厨范健华，范总厨以精湛的中西烹调技艺及对食材的独特见解，与川江月顶级的厨师团队一起完美阐释江振诚大师的理念。范总厨期望以川江月的菜品带出食材的天然滋味，与江大师一起为宾客呈现独具一格的川菜体验，继续让川菜在世界舞台上发亮。

传承经典，突破创新为川江月的风格，这种风格历久弥新，彰显了现代川菜的魅力。其丰富的味型享有“一菜一格，百菜百味”的美誉。江大师及川江月团队在赏味菜单中注入了全新的料理世界观、现代感以及川菜从未尝试过的味觉体验，并利用视觉来表现“味道”，把传统川菜透过五彩缤纷的颜色来呈现，通过这些“味道的颜色”来想像每道菜品的滋味，增添色彩与心理的趣味呼应。其中，江大师以法式技法呈现黑白松露鸡豆花，这道菜品以法式经典澄清汤技艺熬制清鸡汤搭配四川经典鸡豆花，配上油封白松露燕窝，再以现磨黑松露及伊比利亚陈年西班牙火腿衬托让层次更丰富、每一勺咸鲜馥郁，软嫩细滑，是此全新菜单的经典之作亦是最大亮点。麻辣龙虾钟水饺以四川传统小吃为灵感，钟水饺古名为“水角”，传统的钟水饺因其酱汁闻名，江大师分析了其酱汁中八种不同的酱料，层层解构并重塑升华，配以麻辣酱腌制的日本龙虾刺身、土豆梳乎厘酿入凉拌豆腐的特殊技法，以崭新方式呈现钟水饺“麻、辣、鲜、香”的精髓。宾客可透过味道的颜色看川菜的复合多变、排列的方式感受味道的起承转合。



川江月亦已推出新一期精髓荟萃的**经典菜单**，保留了川菜的传统特色本味及到访川江月必试的独门料理如**椒麻野菌鸭肝冻**及**秘制香辣帝王蟹**，重塑川江点、**二荆条椒香扇贝**及**麻婆豆腐**等菜式。这些传统菜式以别树一帜的方式于经典菜单体现，让宾客可再次回味。江大师亦为经典菜单创作新甜点，包括**温古知新**及**雪花醪糟桂花酿**，宾客可在川江月体验一场寻探四川美食历史和文化的川味之旅。

江大师透过融合四川当地和国际上乘时令食材设计了经典菜单及赏味菜单，再由永利专业侍酒师及侍茶师团队精心为每道菜式搭配珍酿及茗茶，展现四川菜肴优雅深邃的内涵。川江月侍茶师团队务求把茶、水、炭、壶、器等各种茶文化物质要素发挥到极致，为宾客提供多款全国各地搜罗的醇茶，如有“众香之首”美誉的沉香普洱，以及在葡萄牙尼伯特酒庄波特酒木桶中陈酿，带有酒香的特色川江枇杷茶等。江大师更挑选出四川海拔最高的贡嘎山冰川纯水冲泡各款茗茶，令茶香更醇香清雅。宾客可一边品茶，一边欣赏侍茶师的茶艺表演，体验独具特色的品味体验。

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。

关于永利皇宮

永利渡假村集团旗下的永利皇宮，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。永利皇宮座落澳门路氹城区，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、占地约 107,000 平方呎的永利名店街、14 间餐饮店、全澳门最大的水疗中心、美发中心及游泳池。永利皇宮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。永利皇宮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。永利皇宮于 2016 年 8 月 22 日开业。有关度假村的更多资料，可浏览 press.wynnpalace.com。



如欲查询有关详情，请联络：

卢敏婷－公关传讯高级经理

电话：853 8889 3908

电邮：sofia.lou@wynnmacau.com

李泳琪－公关传讯主任

电话：853 8889 3949

电邮：fiona.lee@wynnpalace.com