



新聞稿

請即發佈

川江月經典再現 國際名廚江振誠呈獻全新賞味菜單

新任行政總廚范健華完美闡釋現代川菜

澳門，2022年2月8日 – 永利皇宮旗下米芝蓮二星川菜食府—川江月將於三月呈獻注入全新料理世界觀及以「味道的顏色」為構想的全新賞味菜單，餐廳創意廚藝總監江振誠大師透過嶄新概念及現代手法演繹川味，帶領賓客探索令人耳目一新的當代川菜藝術。

川江月更迎來新任行政總廚范健華，范總廚以精湛的中西烹調技藝及對食材的獨特見解，與川江月頂級的廚師團隊一起完美闡釋江振誠大師的理念。范總廚期望以川江月的菜品帶出食材的天然滋味，與江大師一起為賓客呈現獨具一格的川菜體驗，繼續讓川菜在世界舞台上發亮。

傳承經典，突破創新為川江月的風格，這種風格歷久彌新，彰顯了現代川菜的魅力。其豐富的味型享有「一菜一格，百菜百味」的美譽。江大師及川江月團隊在賞味菜單中注入了全新的料理世界觀、現代感以及川菜從未嘗試過的味覺體驗，並利用視覺來表現「味道」，把傳統川菜透過五彩繽紛的顏色來呈現，通過這些「味道的顏色」來想像每道菜品的滋味，增添色彩與心理的趣味呼應。其中，江大師以法式技法呈現黑白松露雞豆花，這道菜品以法式經典澄清湯技藝熬製清鷄湯搭配四川經典雞豆花，配上油封白松露燕窩，再以現磨黑松露及伊比利亞陳年西班牙火腿襯托讓層次更豐富、每一勺咸鮮馥郁，軟嫩細滑，是此全新菜單的經典之作亦是最大亮點。麻辣龍蝦鐘水餃以四川傳統小吃為靈感，鐘水餃古名為「水角」，傳統的鐘水餃因其醬汁聞名，江大師分析了其醬汁中八種不同的醬料，層層解構並重塑昇華，配以麻辣醬腌製的日本龍蝦刺身、土豆梳乎厘釀入涼拌豆腐的特殊技法，以嶄新方式呈現鐘水餃「麻、辣、鮮、香」的精髓。賓客可透過味道的顏色看川菜的複合多變、排列的方式感受味道的起承轉合。



川江月亦已推出新一期精髓薈萃的**經典菜單**，保留了川菜的傳統特色本味及到訪川江月必試的獨門料理如**椒麻野菌鴨肝凍**及**秘制香辣帝王蟹**，**重塑川江點**、**二荊條椒香扇貝**及**麻婆豆腐**等菜式。這些傳統菜式以別樹一幟的方式於經典菜單體現，讓賓客可再次回味。江大師亦為經典菜單創作新甜點，包括**溫古知新**及**雪花醪糟桂花釀**，賓客可在川江月體驗一場尋探四川美食歷史和文化的川味之旅。

江大師透過融合四川當地和國際上乘時令食材設計了經典菜單及賞味菜單，再由永利專業侍酒師及侍茶師團隊精心為每道菜式搭配珍釀及茗茶，展現四川菜餚優雅深邃的內涵。川江月侍茶師團隊務求把茶、水、炭、壺、器等各種茶文化物質要素發揮到極致，為賓客提供多款全國各地搜羅的醇茶，如有「眾香之首」美譽的沉香普洱，以及在葡萄牙尼伯特酒莊波特酒木桶中陳釀，帶有酒香的特色川江枇杷茶等。江大師更挑選出四川海拔最高的貢嘎山冰川純水沖泡各款茗茶，令茶香更醇香清雅。賓客可一邊品茶，一邊欣賞侍茶師的茶藝表演，體驗獨具特色的品味體驗。

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。

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、佔地約 107,000 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。



如欲查詢有關詳情，請聯絡：

盧敏婷－公關傳訊高級經理

電話：853 8889 3908

電郵：sofia.lou@wynnmacau.com

李泳琪－公關傳訊主任

電話：853 8889 3949

電郵：fiona.lee@wynnpalace.com