



新闻稿

请即发布

永利粤菜大师谭国锋倾力打造全新餐厅“谭卉”

澳门，2023年8月15日 – 永利皇宫全新概念餐厅“谭卉”由粤菜大师谭国锋倾力打造，将中华传统文化瑰宝二十四节气与粤菜相结合，因时之序、谨和五味，撷时令风物入馔，融贯中西食材与现代烹调技艺，为“应时而食”的食养理念与精致粤菜赋予现代活力。饕客可于8月24日起到“谭卉”探索谭师傅全新打造的四时之味。

“谭卉”行政总厨谭国锋获奖无数，多次带领旗下餐厅勇夺米其林星级殊荣、《黑珍珠餐厅指南》钻级荣誉及登上“亚洲50最佳餐厅”榜单，曾负责招待各国皇室成员及政商巨贾，多年在国际宏扬粤菜文化。他更于2023《黑珍珠餐厅指南》获授“年度主厨”奖项，成为澳门首位获此殊荣的主厨。

“谭卉”之卉，呼应了永利皇宫精彩纷呈的花卉主题，花开四季，赏味四时，同时卉的谐音为“会”，体现“谭卉”旨在汇聚世界饕客共同探索赏心悦目、一期一会的时令珍味，是谭师傅厨艺生涯的又一次蜕变和升华。谭师傅以二十四节气为题的主厨季节赏味菜单致敬中国传统饮食文化，于四季变换节气交替之际，为宾客呈现转瞬即逝的季节食材。菜单同时承载其鲜明的个人风格，谭师傅分享道：“我崇尚时令，专注本味，致力于延续粤味精髓时融贯中西并引入现代理念与技法，赋予传统粤菜新的活力。我期望宾客可以在‘谭卉’感受粤菜于澳门的传承与革新。”

除了固定的主厨季节赏味菜单，餐厅还将提供人性化的菜品定制服务，为宾客带来更细致、个性化的用餐体验。“谭卉”的甄选食材，除了顺应节气食养所述的本地风物，更会广纳国际食材。每逢节气更替，谭师傅还将特别创作专属的“节气养生汤”，彰显粤菜食补的文化传统。

茶艺及醇酒乃中华历史文化精髓，是餐饮体验中不可或缺的元素，永利的茶艺大师将根据二十四节气为主厨季节赏味菜单搭配香茗。“谭卉”的茶廊华丽大气，背壁由玻璃马赛克砖拼成的花卉图案组成，璀璨夺目，映衬着前方放于金色莲花托碟上的珍稀茶饼，细节令人目不暇给。中国酒文化底



蕴深厚，酿造历史源远流长，餐厅的侍酒师团队也会从中国各地搜罗稀世及不同香型的中国白酒于酒车上呈献，搭配谭师傅的时令下酒小点，与宾客分享中华千年酒韵文化，展示中国酒的独特魅力。

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。

— 完 —

媒体垂询：

卢敏婷 — 公关传讯高级经理

电话：853 8889 3908

电邮：sofia.lou@wynnmacau.com

何绮晴 — 公关传讯副经理

电话：853 8889 3948

电邮：elsa.ic.ho@wynnpalace.com