



新聞稿

請即發佈

## 永利粵菜大師譚國鋒傾力打造全新餐廳「譚卉」

澳門，2023年8月15日 – 永利皇宮全新概念餐廳「譚卉」由粵菜大師譚國鋒傾力打造，將中華傳統文化瑰寶二十四節氣與粵菜相結合，因時之序、謹和五味，擷時令風物入饌，融貫中西食材與現代烹調技藝，為「應時而食」的食養理念與精緻粵菜賦予現代活力。饕客可於8月24日起到「譚卉」探索譚師傅全新打造的四時之味。

「譚卉」行政總廚譚國鋒獲獎無數，多次帶領旗下餐廳勇奪米芝蓮星級殊榮、《黑珍珠餐廳指南》鑽級榮譽及登上「亞洲50最佳餐廳」榜單，曾負責招待各國皇室成員及政商巨賈，多年在國際宏揚粵菜文化。他更於2023《黑珍珠餐廳指南》獲授「年度主廚」獎項，成為澳門首位獲此殊榮的主廚。

「譚卉」之卉，呼應了永利皇宮精彩紛呈的花卉主題，花開四季，賞味四時，同時卉的諧音為「會」，體現「譚卉」旨在匯聚世界饕客共同探索賞心悅目、一期一會的時令珍味，是譚師傅廚藝生涯的又一次蛻變和昇華。譚師傅以二十四節氣為題的主廚季節賞味菜單致敬中國傳統飲食文化，於四季變換節氣交替之際，為賓客呈現轉瞬即逝的季節食材。菜單同時承載其鮮明的個人風格，譚師傅分享道：「我崇尚時令，專注本味，致力於延續粵味精髓時融貫中西並引入現代理念與技法，賦予傳統粵菜新的活力。我期望賓客可以在『譚卉』感受粵菜於澳門的傳承與革新。」

除了固定的主廚季節賞味菜單，餐廳還將提供人性化的菜品定制服務，為賓客帶來更細緻、個性化的用餐體驗。「譚卉」的甄選食材，除了順應節氣食養所述的本地風物，更會廣納國際食材。每逢節氣更替，譚師傅還將特別創作專屬的「節氣養生湯」，彰顯粵菜食補的文化傳統。

茶藝及醇酒乃中華歷史文化精髓，是餐飲體驗中不可或缺的元素，永利的茶藝大師將根據二十四節氣為主廚季節賞味菜單搭配香茗。「譚卉」的茶廊華麗大氣，背壁由玻璃馬賽克磚拼成的花卉圖案組成，璀璨奪目，映襯著前方放於金色蓮花托碟上的珍稀茶餅，細節令人目不暇給。中國酒文化底



蘊深厚，釀造歷史源遠流長，餐廳的侍酒師團隊也會從中國各地搜羅稀世及不同香型的中國白酒於酒車上呈獻，搭配譚師傅的時令下酒小點，與賓客分享中華千年酒韻文化，展示中國酒的獨特魅力。

### 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》頒授五星美譽的度假村。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](http://press.wynnpalace.com)。

— 完 —

### 媒體垂詢：

盧敏婷－公關傳訊高級經理

電話：853 8889 3908

電郵：[sofia.lou@wynnmacau.com](mailto:sofia.lou@wynnmacau.com)

何綺晴－公關傳訊副經理

電話：853 8889 3948

電郵：[elsa.ic.ho@wynnpalace.com](mailto:elsa.ic.ho@wynnpalace.com)