



譚 卉

CHEF TAM'S
SEASONS



菜式	粵菜
行政总厨	譚国锋
设计公司	Rockwell Group 及 Wynn Design and Development
设计特色	<ul style="list-style-type: none">➤ 茶廊背壁由玻璃马赛克砖拼成的花卉和彩蝶图案组成，映衬着前方放于金色莲花托碟上的珍稀茶饼，餐厅的细节皆令人目不暇给。➤ 餐厅中央悬挂了量身定制、由七百多只意大利穆拉诺玻璃彩蝶组成的吊灯，搭配花艺摆饰，形成花香引蝶喜气热闹的如诗画面。
奖项	《香港澳门米芝莲指南》— 2024年度米芝莲一星评级 《亚洲 50 最佳餐厅》— 2024 年度上榜餐厅、澳门最佳餐厅
可容纳人数	106人 8个茶廊座位 50个大厅座位 6间贵宾厅共48个座位
营业时间	午膳: 每日中午十二时至下午三时 晚膳: 每日下午五时三十分至晚上十时三十分
服饰要求	轻松优雅；男士请穿着长裤、有袖上装及闭口鞋。
儿童年龄限制	欢迎十岁或以上儿童进入餐厅用膳
接受支付方式	现金、中国银联、美国运通、JCB、VISA、万事达卡、微信支付、支付宝、「聚易用」电子支付
订座服务	建议预先订座。订座热线：(853) 8889 3663
传媒垂询	pr@wynnpalace.com
地址	澳门路氹体育馆大马路永利皇宮 北名店街地面层
电话	(853) 8889 3684
网址	https://www.wynnresortsmacau.com/zh-hk/wynn-palace



譚卉 以二十四节气赋予传统粤菜现代活力

位于永利皇宮的譚卉由旗下粵菜大师譚国锋倾力打造，将中华传统文化瑰宝二十四节气与粵菜相结合，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」的食养理念与精致粵菜赋予现代活力。

行政总厨譚国锋获奖无数，多次带领旗下餐厅勇夺米芝莲星级殊荣、《黑珍珠餐厅指南》钻级荣誉及登上「亚洲50最佳餐厅」榜单，多年在国际宏扬粵菜文化。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。在譚师傅的带领下，「譚卉」于《香港澳门米芝莲指南2024》荣获米芝莲一星，并成为澳门唯一餐厅登上2024年度「亚洲50最佳餐厅」榜单，同时夺得「澳门最佳餐厅」殊荣。

「譚卉」之卉，呼应了永利皇宮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「譚卉」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，是譚师傅厨艺生涯的又一次蜕变和升华。譚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，譚师傅崇尚时令，专注本味，滋养身心，致力于延续粤味精髓时融贯中西并引入现代理念与技法，让宾客在譚卉感受粵菜的传承与革新。

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。「譚卉」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，譚师傅还将特别创作专属的「节气养生汤」，彰显粵菜食补的文化传统。

茶艺及醇酒乃中华历史文化精髓，与美馔体验相辅相成，是餐饮中不可或缺的元素。譚卉的茶廊华丽大气，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。永利的茶艺大师将根据四季变幻以花卉为元素拼配欢迎茶，也以二十四节气为主厨季节赏味菜单搭配珍稀茗茶，宾客一边品茗一边欣赏茶师于茶廊舞台上的特色茶艺表演，感受中华茶文化的韵味。

中国酒文化底蕴深厚，酿造历史源远流长，随着时代变迁，中国酒文化更丰盛多彩。餐厅的侍酒师团队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，搭配譚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。

一扇精心雕琢的皮制大门引领宾客步入餐厅，恢弘敞阔的大厅随即映入眼帘。大厅以优雅的米黄色为主调，中央悬挂了量身定制、由七百多只意大利穆拉诺玻璃彩蝶组成的吊灯，搭配花艺摆饰，形成花香引蝶喜气热闹的如诗画面。餐厅特设六间私人包厢，满足不同场合的需求。

###