



譚 卉

CHEF TAM'S
SEASONS



| | |
|--------|--|
| 菜式 | 粵菜 |
| 行政總廚 | 譚國鋒 |
| 設計公司 | Rockwell Group 及 Wynn Design and Development |
| 設計特色 | <ul style="list-style-type: none">➤ 茶廊背壁由玻璃馬賽克磚拼成的花卉和彩蝶圖案組成，映襯著前方放於金色蓮花托碟上的珍稀茶餅，餐廳的細節皆令人目不暇給。➤ 餐廳中央懸掛了量身定制、由七百多隻意大利穆拉諾玻璃彩蝶組成的吊燈，搭配花藝擺飾，形成花香引蝶喜氣熱鬧的如詩畫面。 |
| 獎項 | 《香港澳門米芝蓮指南》— 2024年度米芝蓮一星評級 《亞洲 50 最佳餐廳》— 2024 年度上榜餐廳、澳門最佳餐廳 |
| 可容納人數 | 106人 8個茶廊座位 50個大廳座位 6間貴賓廳共48個座位 |
| 營業時間 | 午膳: 每日中午十二時至下午三時 晚膳: 每日下午五時三十分至晚上十時三十分 |
| 服飾要求 | 輕鬆優雅；男士請穿著長褲、有袖上裝及閉口鞋。 |
| 兒童年齡限制 | 歡迎十歲或以上兒童進入餐廳用膳 |
| 接受支付方式 | 現金、中國銀聯、美國運通、JCB、VISA、萬事達卡、微信支付、支付寶、「聚易用」電子支付 |
| 訂座服務 | 建議預先訂座。訂座熱線：(853) 8889 3663 |
| 傳媒垂詢 | pr@wynnpalace.com |
| 地址 | 澳門路氹體育館大馬路永利皇宮 北名店街地面層 |
| 電話 | (853) 8889 3684 |
| 網址 | https://www.wynnresortsmacau.com/zh-hk/wynn-palace |



譚卉 以二十四節氣賦予傳統粵菜現代活力

位於永利皇宮的譚卉由旗下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。

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，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。在譚師傅的帶領下，「譚卉」於《香港澳門米芝蓮指南2024》榮獲米芝蓮一星，並成為澳門唯一餐廳登上2024年度「亞洲50最佳餐廳」榜單，同時奪得「澳門最佳餐廳」殊榮。

「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，譚師傅崇尚時令，專注本味，滋養身心，致力於延續粵味精髓時融貫中西並引入現代理念與技法，讓賓客在譚卉感受粵菜的傳承與革新。

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，與美饌體驗相輔相成，是餐飲中不可或缺的元素。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。永利的茶藝大師將根據四季變幻以花卉為元素拼配歡迎茶，也以二十四節氣為主廚季節賞味菜單搭配珍稀茗茶，賓客一邊品茗一邊欣賞茶師於茶廊舞台上的特色茶藝表演，感受中華茶文化的韻味。

中國酒文化底蘊深厚，釀造歷史源遠流長，隨著時代變遷，中國酒文化更豐盛多彩。餐廳的侍酒師團隊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。

一扇精心雕琢的皮製大門引領賓客步入餐廳，恢弘敞闊的大廳隨即映入眼簾。大廳以優雅的米黃色為主調，中央懸掛了量身定制、由七百多隻意大利穆拉諾玻璃彩蝶組成的吊燈，搭配花藝擺飾，形成花香引蝶喜氣熱鬧的如詩畫面。餐廳特設六間私人包廂，滿足不同場合的需求。

###