



新闻稿

请即发布

永利澳门 11 月推出“名厨快闪音乐喷泉餐厅”餐飨盛会

来自世界各地的厨艺巨匠云集澳门，呈献一连串星级晚宴

澳门，2023年11月6日 — 永利澳门隆重推出“名厨快闪音乐喷泉餐厅”崭新餐饮概念，汇聚来自世界各地知名餐厅的厨艺大师呈献一连串星级晚宴，带领宾客走进各大菜系的滋味世界，同时欣赏表演湖的音乐喷泉汇演。首批于11月在永利澳门展现出色烹饪技艺的名厨包括：南堂馆的张玉巧行政总厨、THE ODDS的梅镇焯行政主厨、桂语山房的张杰厨师长，以及JL Studio的品牌创办人兼主厨林恬耀。此项由永利澳门主办的全新“名厨快闪音乐喷泉餐厅”活动，旨在分享世界各地的烹饪文化，同时进一步传扬澳门作为联合国教科文组织“创意城市美食之都”的地位。

成都南堂馆行政总厨张玉巧（川菜料理）

来自成都的南堂馆行政总厨张玉巧以其卓越厨艺屡获殊荣，最近于2022年再添新荣誉，获得了川菜味型开创奖。南堂馆在他领导下连续三年荣膺成都米其林指南入选餐厅，并获得黑珍珠入围餐厅荣耀。张行政总厨在精心保存四川菜传统的同时，坚持将上乘当地食材与创新的烹饪技术相融合。张大厨将会把南堂馆传承已久的川菜精髓带到永利澳门，为宾客呈献南堂馆的几道名菜佳肴，包括别出心裁的“推纱望月”。这道菜运用四川泡菜水调味，将鱼肉塑造成一轮明月，星点般的韭黄在清澈汤汁中盘旋，别有一番风味。

北京 THE ODDS 行政主厨梅镇焯（法式料理）

梅镇焯行政主厨在他光辉的职业生中曾于众多米其林星级餐厅耕耘，深深培养了他对法国美食的热爱与着迷。他成为了芝加哥米其林三星餐厅 Grace 最年轻的厨师，随后任职米其林三星餐厅 Alinea、两星 Acadia 和一星 Temporis。2022年，梅镇焯终于实现了十年来的梦想，将其烹饪理念带到北京，并加入了一家新的法国餐厅—THE ODDS。THE ODDS 曼妙融汇经典法国烹饪技法和梅大厨的独到灵感。梅镇焯大厨将在永利澳门献上 THE ODDS 的数道主打菜式，包括“烟熏澳洲 M9 牛小排”。这款佳肴运用非传统手法烹制和烟熏和牛，赋予其独特口感，并结合多样香料和蔬菜，平衡味蕾，呈现丰富多变的风味。

杭州桂语山房厨师长张杰（浙江料理）

桂语山房的厨师长张杰一直坚持使用新鲜食材，保存浙菜的独特风味。在他的领导下，桂语山房连续六年荣获黑珍珠餐厅的殊荣，并于2023年获选为杭州米其林一星餐厅。桂语山房位于西湖十景之一的“满陇桂雨”，被如诗如画的自然风光环绕着。张大厨一直秉持对本地食材的尊重，坚守餐厅以



传统浙菜为中心的烹饪哲学。在澳门期间，张大厨将倾心打造多道来自杭州的特色菜肴，包括“西湖莼菜花胶羹”。在这金秋时节，莼菜当令，与花胶慢火炖煮，味道更是令人心醉。

台中 JL Studio 品牌创办人兼主厨林恬耀（新加坡料理）

JL Studio 位于台中市中心，是新加坡籍主厨林恬耀匠心独具的结晶，同时也是全球唯一一家专注于新加坡美食艺术的三星米其林餐厅，同时亦是“亚洲 50 最佳餐厅”。透过林主厨对于时令、风土的深刻尊重，以及对台湾本土食材的独到理解，JL Studio 优雅地展现现代新加坡美食的精髓，将新加坡料理的边界推向未曾涉足的境域。在永利期间，林主厨将为宾客呈上几道餐厅特色的菜式，包括美国特等极黑和牛无骨牛小排配豆酥及娘惹腌菜。

“名厨快闪音乐喷泉餐厅”活动时间表

活动	日期及时间	地点	价钱
南堂馆行政总厨张玉巧（川菜料理）	11月3-5日 晚上7时	永利澳门名厨快闪 音乐喷泉餐厅	澳门币 1,588*/位
THE ODDS 行政主厨梅镇焯（法式料理）	11月10-12日 晚上7时	永利澳门名厨快闪 音乐喷泉餐厅	澳门币 1,588*/位
桂语山房厨师长张杰（浙江料理）	11月17-18日 晚上7时	永利澳门名厨快闪 音乐喷泉餐厅	澳门币 1,888*/位
JL Studio 品牌创办人兼主厨林恬耀（新加坡料理）	11月23-26日 晚上7时	永利澳门名厨快闪 音乐喷泉餐厅	澳门币 1,888*/位

搭配美酒另加澳门币 500 元 + 10%服务费。

*需加收 10%服务费及 5%政府税。

如需预订或查询，请致电：(853) 8986 3663。更多详情，请浏览网站：

<https://www.wynnresortsmacau.com.cn/zh-cn/wynn-macau/offers/wm-guest-chef>



传媒图片:

Wynn MACAU
永利澳門

CELEBRITY CHEF

Popup Kitchen

名厨快闪音乐喷泉餐厅

3-5/11
张玉巧
南堂馆
米其林入选餐厅

10-12/11
梅镇焯
THE ODDS
曾任职芝加哥
米其林三星餐厅
GRACE最年轻厨师

23-26/11
林恬耀
JL STUDIO
米其林三星餐厅

17-18/11
张杰
桂语山房
米其林一星餐厅

每逢周末 | 晚上7点
查询或预订 (853) 8986 3663

永利澳门名厨快闪音乐喷泉餐厅



南堂馆行政总厨张玉巧



南堂馆名菜“推纱望月”



THE ODDS 行政主厨梅镇焯



THE ODDS 主打菜式之一“烟熏澳洲 M9 牛小排”



桂语山房厨师长张杰



桂语山房菜式之一“西湖莼菜花胶羹”



JL Studio 品牌创办人兼主厨林恬耀



JL Studio 呈献美国特等极黑和牛无骨牛小排配豆酥及娘惹腌菜



关于永利澳门

[永利澳门](#)位于中华人民共和国澳门特别行政区，是一座豪华娱乐场度假酒店。永利澳门拥有两座地标性酒店大楼，共设有 1,010 间酒店客房及套房，占地约 64,300 平方尺的购物专区，14 间餐饮店，两所水疗中心、一间美发中心及一个游泳池。永利澳门是缤纷娱乐的绝佳所在，拥有全澳首个精心设计的表演湖，高耸的水柱、耀眼 LED 灯影效果与火焰优雅地伴随着百老汇歌剧及中文经典金曲扬扬起舞。

永利澳门由国际度假酒店发展商—[Wynn Resorts](#) 营运。Wynn Resorts 是全球独立酒店品牌中获得最多《福布斯旅游指南》五星大奖的酒店企业。永利澳门连续七年成为全球唯一荣获八项《福布斯旅游指南》五星大奖的度假村。于 2006 年 9 月 6 日开业，第二幢酒店大楼—万利酒店于 2010 年 4 月 21 日开幕。有关永利澳门的详情，请浏览 press.wynnmacau.com。

—完—

如欲查询有关详情，请联络：

卢敏婷—公关传讯高级经理

电话：853 8986 5252

电邮：sofia.lou@wynnmacau.com

何绮晴—公关传讯副经理

电话：853 8986 5256

电邮：elsa.ic.ho@wynnpalace.com