



新聞稿

請即發佈

永利澳門 11 月推出「名廚快閃音樂噴泉餐廳」餐饗盛會

來自世界各地的廚藝巨匠雲集澳門，呈獻一連串星級晚宴

澳門，2023年11月6日 — 永利澳門隆重推出「名廚快閃音樂噴泉餐廳」嶄新餐飲概念，匯聚來自世界各地知名餐廳的廚藝大師呈獻一連串星級晚宴，帶領賓客走進各大菜系的滋味世界，同時欣賞表演湖的音樂噴泉匯演。首批於11月在永利澳門展現出色烹飪技藝的名廚包括：南堂館的張玉巧行政總廚、THE ODDS的梅鎮燁行政主廚、桂語山房的張杰廚師長，以及JL Studio的品牌創辦人兼主廚林恬耀。此項由永利澳門主辦的全新「名廚快閃音樂噴泉餐廳」活動，旨在分享世界各地的烹飪文化，同時進一步傳揚澳門作為聯合國教科文組織「創意城市美食之都」的地位。

成都南堂館行政總廚張玉巧（川菜料理）

來自成都的南堂館行政總廚張玉巧以其卓越廚藝屢獲殊榮，最近於2022年再添新榮譽，獲得了川菜味型開創獎。南堂館在他領導下連續三年榮膺成都米芝蓮指南入選餐廳，並獲得黑珍珠入圍餐廳榮耀。張行政總廚在精心保存四川菜傳統的同時，堅持將上乘當地食材與創新的烹飪技術相融合。張大廚將會把南堂館傳承已久的川菜精髓帶到永利澳門，為賓客呈獻南堂館的幾道名菜佳餚，包括別出心裁的「推紗望月」。這道菜運用四川泡菜水調味，將魚肉塑造成一輪明月，星點般的韭黃在清澈湯汁中盤旋，別有一番風味。

北京 THE ODDS 行政主廚梅鎮燁（法式料理）

梅鎮燁行政主廚在他光輝的職業生涯中曾於眾多米芝蓮星級餐廳耕耘，深深培養了他對法國美食的熱愛與著迷。他成為了芝加哥米芝蓮三星餐廳 Grace 最年輕的廚師，隨後任職米芝蓮三星餐廳 Alinea、兩星 Acadia 和一星 Temporis。2022年，梅鎮燁終於實現了十年來的夢想，將其烹飪理念帶到北京，並加入了一家新的法國餐廳—THE ODDS。THE ODDS 曼妙融匯經典法國烹飪技法和梅大廚的獨到靈感。梅鎮燁大廚將在永利澳門獻上 THE ODDS 的數道主打菜式，包括「煙熏澳洲 M9 牛小排」。這款佳餚運用非傳統手法烹製和煙燻和牛，賦予其獨特口感，並結合多樣香料和蔬菜，平衡味蕾，呈現豐富多變的風味。

杭州桂語山房廚師長張杰（浙江料理）

桂語山房的廚師長張杰一直堅持使用新鮮食材，保存浙菜的獨特風味。在他的領導下，桂語山房連續六年榮獲黑珍珠餐廳的殊榮，並於2023年獲選為杭州米芝蓮一星餐廳。桂語山房位於西湖十景之一的「滿隴桂雨」，被如詩如畫的自然風光環繞著。張大廚一直秉持對本地食材的尊重，堅守餐廳以



傳統浙菜為中心的烹飪哲學。在澳門期間，張大廚將傾心打造多道來自杭州的特色菜餚，包括「西湖蕪菜花膠羹」。在這金秋時節，蕪菜當令，與花膠慢火燉煮，味道更是令人心醉。

台中 JL Studio 品牌創辦人兼主廚林恬耀（新加坡料理）

JL Studio 位於台中市中心，是新加坡籍主廚林恬耀匠心獨具的結晶，同時也是全球唯一一家專注於新加坡美食藝術的三星米芝蓮餐廳，同時亦是「亞洲 50 最佳餐廳」。透過林主廚對於時令、風土的深刻尊重，以及對台灣本土食材的獨到理解，JL Studio 優雅地展現現代新加坡美食的精髓，將新加坡料理的邊界推向未曾涉足的境域。在永利期間，林主廚將為賓客呈上幾道餐廳特色的菜式，包括美國特等極黑和牛無骨牛小排配豆酥及娘惹醃菜。

「名廚快閃音樂噴泉餐廳」活動時間表

活動	日期及時間	地點	價錢
南堂館行政總廚張玉巧（川菜料理）	11月3-5日 晚上7時	永利澳門名廚快閃 音樂噴泉餐廳	澳門幣 1,588*/位
THE ODDS 行政主廚梅鎮燁（法式料理）	11月10-12日 晚上7時	永利澳門名廚快閃 音樂噴泉餐廳	澳門幣 1,588*/位
桂語山房廚師長張杰（浙江料理）	11月17-18日 晚上7時	永利澳門名廚快閃 音樂噴泉餐廳	澳門幣 1,888*/位
JL Studio 品牌創辦人兼主廚林恬耀（新加坡料理）	11月23-26日 晚上7時	永利澳門名廚快閃 音樂噴泉餐廳	澳門幣 1,888*/位

搭配美酒另加澳門幣 500 元 + 10%服務費。

*需加收 10%服務費及 5%政府稅。

如需預訂或查詢，請致電：(853) 8986 3663。更多詳情，請瀏覽網站：

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



傳媒圖片:

Wynn MACAU
永利澳門

CELEBRITY CHEF

Popup Kitchen

名廚快閃音樂噴泉餐廳

3-5/11
張玉巧
南堂館
米芝蓮入選餐廳

10-12/11
梅鎮燁
THE ODDS
曾任職芝加哥
米芝蓮三星餐廳
GRACE最年輕廚師

17-18/11
張杰
桂語山房
米芝蓮一星餐廳

23-26/11
林恬耀
JL STUDIO
米芝蓮三星餐廳

每逢周末 | 晚上7點
查詢或預訂 (853) 8986 3663

永利澳門名廚快閃音樂噴泉餐廳



南堂館行政總廚張玉巧



南堂館名菜「推紗望月」



THE ODDS 行政主廚梅鎮燁



THE ODDS 主打菜式之一「煙熏澳洲 M9 牛小排」



桂語山房廚師長張杰



桂語山房菜式之一「西湖蕪菜花膠羹」



JL Studio 品牌創辦人兼主廚林恬耀



JL Studio 呈獻美國特等極黑和牛無骨牛小排配豆酥及娘惹醃菜



關於永利澳門

[永利澳門](#)位於中華人民共和國澳門特別行政區，是一座豪華娛樂場度假酒店。永利澳門擁有兩座地標性酒店大樓，共設有 1,010 間酒店客房及套房，佔地約 294,000 平方呎的娛樂場，佔地約 64,300 平方呎的購物專區，14 間餐飲店，兩所水療中心、一間美髮中心及一個游泳池。永利澳門是繽紛娛樂的絕佳所在，擁有全澳首個精心設計的表演湖，高聳的水柱、耀眼 LED 燈影效果與火焰優雅地伴隨著百老匯歌劇及中文經典金曲揚揚起舞。

永利澳門由國際度假酒店發展商—[Wynn Resorts](#) 營運。Wynn Resorts 是全球獨立酒店品牌中獲得最多《福布斯旅遊指南》五星大獎的酒店企業。永利澳門連續七年成為全球唯一榮獲八項《福布斯旅遊指南》五星大獎的度假村。於 2006 年 9 月 6 日開業，第二幢酒店大樓—萬利酒店於 2010 年 4 月 21 日開幕。有關永利澳門的詳情，請瀏覽 press.wynnmacau.com。

-完-

如欲查詢有關詳情，請聯絡：

盧敏婷—公關傳訊高級經理

電話：853 8986 5252

電郵：sofia.lou@wynnmacau.com

何綺晴—公關傳訊副經理

電話：853 8986 5256

電郵：elsa.ic.ho@wynnpalace.com