



新聞稿

請即發佈

## 永利旗下三間食府榮登《Tatler Dining Awards 2024》 Tatler Dining 20 大獎

澳門，2024年4月10日 — 由《Hong Kong Tatler》舉辦的餐飲業界盛事《Tatler Dining Awards 2024》於昨日公佈2024年度港澳地區Tatler Dining 20大獎，嘉許過去一年表現傑出的餐廳。位於永利皇宮的譚卉和永利扒房，以及永利澳門旗下中餐廳京花軒於澳門僅20間得獎餐廳中佔三席位。是次得獎印證了永利追求高水準美食和卓越服務的堅持，助力鞏固澳門「創意城市美食之都」的地位。

永利皇宮全新概念餐廳「譚卉」由粵菜大師譚國鋒傾力打造，開幕不足一年便屢獲殊榮，榮獲米芝蓮一星及「亞洲 50 最佳餐廳」澳門最佳餐廳等獎項。譚師傅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。

永利扒房作為澳門首屈一指的經典美式扒房，獲評為《福布斯旅遊指南》五星餐廳及「黑珍珠一鑽餐廳」，餐廳搜羅來自世界各地的頂級食材，呈獻高級牛排與上乘海鮮，配合令人驚喜難忘的劇院式表演，為賓客帶來視覺與味覺的雙重享受。

榮獲《福布斯旅遊指南》五星榮譽及「黑珍珠一鑽餐廳」的京花軒由行政總廚張志成掌舵，精心演繹新派官府菜。作為廚藝界新晉名廚，他崇尚匠心烹調，去蕪求菁，以富有溫情記憶的美食傳遞熱愛與堅持，達致大味至簡的境界。配合餐廳不流於俗的用餐環境，讓饕客細味源遠流長的中華歷史文化底蘊，帶來無以尚之的餐饗體驗。張志成總廚精心設計賞味菜單，以「序、迎、鱈、啟、承、豐、湯、鮮、蔬、轉、合」呈現精細官府菜餚，帶領賓客踏上起承轉合、高低起伏的味覺之旅。

《Tatler Dining Awards 2024》頒獎典禮由《Hong Kong Tatler》舉辦，是港澳餐飲業界的年度盛事。經過Tatler Dining編輯和評審團隊的多方推薦，從港澳220多家餐廳中選出得獎餐廳並彰顯出兩地餐飲業的最佳水準。

傳媒圖片



永利旗下三間食府榮登《Tatler Dining Awards 2024》Tatler Dining 20 大獎



永利皇宮譚卉



永利皇宮永利扒房



永利澳門京花軒

### 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。永利澳門連續八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](http://press.wynnmacau.com)。

### 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 468,000 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-

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

鄭凱霖－公關傳訊副經理

電話：853 8986 5257

電郵： [kate.hl.cheang@wynnpalace.com](mailto:kate.hl.cheang@wynnpalace.com)