



新闻稿

请即发布

## 永利旗下三间食府荣登《Tatler Dining Awards 2024》 Tatler Dining 20 大奖

澳门，2024年4月10日 — 由《Hong Kong Tatler》举办的餐饮业界盛事《Tatler Dining Awards 2024》于昨日公布2024年度港澳地区Tatler Dining 20大奖，嘉许过去一年表现杰出的餐厅。位于永利皇宫的**谭卉**和**永利扒房**，以及永利澳门旗下中餐厅**京花轩**于澳门仅20间得奖餐厅中占三席位。是次得奖印证了永利追求高水准美食和卓越服务的坚持，助力巩固澳门“创意城市美食之都”的地位。

永利皇宫全新概念餐厅“**谭卉**”由粤菜大师谭国锋倾力打造，开幕不足一年便屡获殊荣，荣获米其林一星及“亚洲 50 最佳餐厅”澳门最佳餐厅等奖项。谭师傅将中华传统文化瑰宝二十四节气与粤菜相结合，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”的食养理念与精致粤菜赋予现代活力。

**永利扒房**作为澳门首屈一指的经典美式扒房，获评为《福布斯旅游指南》五星餐厅及“黑珍珠一钻餐厅”，餐厅搜罗来自世界各地的顶级食材，呈献高级牛排与上乘海鲜，配合令人惊喜难忘的剧院式表演，为宾客带来视觉与味觉的双重享受。

荣获《福布斯旅游指南》五星荣誉及“黑珍珠一钻餐厅”的**京花轩**由行政总厨张志成掌舵，精心演绎新派官府菜。作为厨艺界新晋名厨，他崇尚匠心烹调，去芜求菁，以富有温情记忆的美食传递热爱与坚持，达致大味至简的境界。配合餐厅不流于俗的用餐环境，让饕客细味源远流长的中华历史文化底蕴，带来无以尚之的餐飨体验。张志成总厨精心设计赏味菜单，以“序、迎、鲟、启、承、丰、汤、鲜、蔬、转、合”呈现精细官府菜肴，带领宾客踏上起承转合、高低起伏的味觉之旅。

《Tatler Dining Awards 2024》颁奖典礼由《Hong Kong Tatler》举办，是港澳餐饮业界的年度盛事。经过Tatler Dining编辑和评审团队的多方推荐，从港澳220多家餐厅中选出得奖餐厅并彰显出两地餐饮业的最佳水准。



传媒图片



永利旗下三间食府荣登《Tatler Dining Awards 2024》Tatler Dining 20 大奖



永利皇宫谭卉



永利皇宫永利扒房



永利澳门京花轩

## 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。永利澳门连续八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](http://press.wynnmacau.com)。

## 关于永利皇宫

永利渡假村集团旗下的[永利皇宫](#)，是继永利澳门之后第二所于澳门特别行政区发展的豪华综合度假村。永利皇宫座落澳门路氹城区，楼高 28 层，设有 1,706 间优雅华贵的客房、套房及别墅、多功能会议设施、占地约 107,000 平方尺的永利名店街、14 间餐饮店、全澳门最大的水疗中心、美发中心及游泳池。永利皇宫提供的缤纷娱乐体验包括占地八英亩、结合水舞、音乐与光影的表演湖、独特的观光电缆车、巨型花卉雕塑，以及一系列出自世界上首屈一指的名师之手的艺术瑰宝珍藏。



永利渡假村为全球独立酒店品牌中累积获得最多《福布斯旅游指南》五星大奖的酒店品牌。永利皇宫为全球首间拥逾千客房，而获《福布斯旅游指南》颁授五星美誉的度假村。永利皇宫于2016年8月22日开业。有关度假村的更多资料，可浏览 [press.wynnpalace.com](http://press.wynnpalace.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](mailto:sofia.lou@wynnmacau.com)

郑凯霖－公关传讯副经理

电话：853 8986 5257

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