



新闻稿

请即发布

永利澳门荣获《米其林指南 香港 澳门 2012》星级评鉴

永利轩中餐厅首获米其林两星餐厅殊荣

京花轩首度荣获米其林星级餐厅评鉴

2011年12月01日,澳门讯 — 永利轩中餐厅首度获评为米其林两星级餐厅,至于去年刚开业的京花轩,也首获米其林星级餐厅评鉴。全澳门仅有七家餐厅获米其林星级评鉴,而永利澳门的高级食府就占了两个席位。

永利澳门总裁高哲恒先生表示:「我们非常荣幸获得这两项『首次』的殊荣。永利轩中餐厅获米其林评为两星级餐厅,而京花轩也首度获得米其林星级评鉴。这项荣誉对永利轩中餐厅行政总厨陈伟强师傅,和永利中菜部行政总厨和主理京花轩的刘国柱大师而言,是对他们的超卓厨艺和才华的一个认同,我们因此感到无比兴奋。」

在永利轩中餐厅,陈师傅以为粤菜注入创新意念而闻名,他更投入大部份时间,致力培训其出色和充满热诚的厨师团队,让他们发挥出色的厨艺才华。因此,永利轩中餐厅连续三年夺得实至名归的米其林星级评鉴。



刘国柱大师从事厨务超过四十载，曾为中国领导人邓小平、英国女王和美国国务卿基辛格下厨。多年来，他培训出超过百位中国青年厨师，传授其对谭家菜、鲁菜和川菜等名菜的烹饪技巧。如今，刘大师带领门下七位徒弟主理京花轩，让澳门的宾客有机会一尝这套源自清朝的经典名菜。

《米其林指南 香港 澳门 2012》共收录了 69 间一星或以上来自香港和澳门的餐厅和酒店。

米其林的五大星级评审准则：食材的质量、准备食物的技巧和口味的融合、厨师烹调的菜式所流露的个性、是否物有所值和各种菜肴烹调水准的一致性。米其林星级评定只反映「碟上的菜肴」的质素。

- 完 -

关于 Wynn Resorts

Wynn Resorts, Limited 于美国纳斯达克全球精选市场上市，股份代号为 WYNN，亦是标准普尔 500 指数及纳斯达克 100 指数之成份股。公司拥有和经营 Wynn 及 Encore Las Vegas (www.wynnlasvegas.com)，和永利澳门 (www.wynnmacau.com)。

Wynn 及 Encore Las Vegas 拥有两间豪华酒店大楼，设有 4,750 间宽敞的客房、套房及渡假别墅式套房；占地约 186,000 平方尺的娱乐场；35 间由名厨主理的餐厅；两个屡获殊荣的理疗康体中心；一个 18 洞高尔夫球场；会议场所；Ferrari (法拉利) 及 Maserati (马莎拉蒂) 经销店；占地约 101,000 平方尺的零售区；两个展示厅；三间夜总会和一间海滩俱乐部。

永利澳门位于中华人民共和国澳门特别行政区内，拥有的两间酒店大楼，共设有 1,009 间豪



华酒店客房及套房 ;占地约 265,000 平方尺的娱乐场 ;八家休闲及高级餐厅 ;占地超过 54,200 平方尺的零售区及娱乐和休闲设施 , 包括两个健身会所、两个理疗康体中心及泳池。

如欲查询有关详情 , 请联络 :

廖晓龄

推广传讯总监

电话: (853) 8986 5521

电邮 : katharine.liu@wynnmacau.com