



即時發送

**米芝蓮與全球最具影響力的葡萄酒評論出版商 Robert Parker Wine Advocate
攜手開創“國際大廚餐飲系列”**
**兩大權威將於 11 月 11 日假澳門新濠影滙舉辦星級晚宴“感官之旅”，
走紅荷李活的“金屬高級訂製”設計師 Manuel Albarra 為晚宴設計創新體驗元素**

澳門，2016 年 10 月 13 日（星期四）- 美食配美酒，天經地義。全球美食權威《米芝蓮》早前宣佈與全球最具影響力的葡萄酒評論出版商 Robert Parker Wine Advocate 聯手開創“國際大廚餐飲系列”，並由新濠博亞娛樂官方冠名贊助，給港澳饕客呈現米芝蓮星級美饌，讓美食愛好者需遠行也可以賞味大廚手藝。

這次首度於港澳地區攜手呈獻的晚宴，將由獲獎無數的國際級米芝蓮星級餐廳的名廚，以創意演繹多款新穎菜式，並配以最受推崇的 Robert Parker 精緻佳釀，這包括 90 分或以上、獲最高評價的葡萄酒。

Robert Parker Wine Advocate 首席市場營銷官秦杉杰說：「這一系列餐飲盛事專為美食和美酒愛好者而設，香港和澳門擁有世界頂級的美食佳餚及美食家，這次非凡宴會旨在締造史無前例的星級美食故事，呈現讓人畢生難忘的餐饗體驗。」

新加坡兩星米芝蓮餐廳 Odette 主廚 Julien Royer 於新濠天地「御膳房」揭開序幕

法國奧弗涅出生的大廚 Julien Royer，是新加坡摩登法國餐廳 Odette 的創辦人兼主廚。Odette 位於新加坡國家美術館，並在 2016 年《米芝蓮指南新加坡》摘下兩顆米芝蓮星。Royer 由即日起至 10 月 15 日，於新濠天地的米芝蓮二星餐廳「御膳房」作其首個澳門活動，以六道菜式的菜單為「國際大廚系列」揭開序幕。

秦杉杰說：「以 Royer 打頭炮可謂必然之選，他本身蘊含《米芝蓮》及 Robert Parker Wine Advocate 一再強調的熱情和細心。」

Royer 表示：「Odette 最想做的是把焦點放在人的身上，這包括為我們種植和照顧食材的人、下廚做料理的人、還有一直以來相信我們的賓客。」

11 月 11 日的「感官之旅」星級盛宴

這場盛宴將於 11 月 11 日假新濠博亞娛樂位於澳門的新濠影滙大宴會廳舉行，邀請超過 700 位美食家及貴賓參與其中。新濠影滙以荷里活影城為概念，是一所以電影為主題的綜合娛樂休閒度假村。晚宴由 6 位享負盛名的國際頂尖米芝蓮餐館大廚操刀，包括來自香港三星餐廳的「廚魔」(Bo Innovation) 梁經倫 (Alvin Leung)、大阪三星餐廳「柏屋」(Kashiwaya) 的松尾

英明 (Hideaki Matsuo)、斯德哥爾摩二星餐廳「Frantzén」的 Björn Frantzén 及東京一星餐廳「鮨 金坂」(Sushi Kanesaka) 的金坂真次 (Shinji Kanesaka)。來自澳門的星級廚師包括二星餐廳「御膳房」(The Tasting Room) 的 Guillaume Galliot 及二星餐廳「譽瓏軒」(Jade Dragon) 的譚國鋒。有“糕點界畢加索”之稱的甜品大師 Pierre Hermé 也將親臨現場，獻上創意甜點。

以「感官」(SENSES) 為主題的這場星際盛宴，誠邀賓客進入一個融入視覺、聽覺、味覺、嗅覺及觸覺的旅程，體驗華麗的震撼。主辦方重金禮聘西班牙設計師 Manuel Albarran 配合菜單，獨家為當晚活動創作一系列刺激感官的元素。Manuel 曾為荷李活巨星如麥當娜 (Madonna)、碧昂絲 (Beyoncé)、安祖蓮娜·祖莉 (Angelina Jolie) 及 Lady Gaga 設計時裝，而曾獲奧斯卡最佳服裝獎提名的電影 Maleficent《黑魔女：沉睡魔咒》當中之服裝設計亦出自 Manuel 之手，他獨特的手藝，必定讓這場盛宴生色加分。

為使用餐體驗更趨完美，貴賓將有機會品嚐全球最受歡迎的葡萄酒，包括一系列獨家的高分佳釀，比如標誌性的香檳、獲得高度評價的 Remi Jobard, Meursault 1 er Cru, Les Genevrières 2013 (RP 89-91)、Chateau Latour à Pomerol, Pomerol 2006 (RP 94)、Chateau Hosanna, Pomerol 2006 (RP 91)、Chateau Trotanoy, Pomerol 2006 (RP 95+)、Chateau La Fleur-Petrus, Pomerol 2006 (RP 93) 和 Quinta do Vallado ABF Old Tawny Port 1888。

米芝蓮與 Robert Parker Wine Advocate 星級盛宴「感官之旅」：

日期: 2016 年 11 月 11 日星期五

地點: 澳門新濠影滙大宴會廳

價錢: 每位澳門幣 5,750 元 (美金 720 元)，包括六道菜佳餚配 Robert Parker 評級美酒。

星級總廚系列

「感官之旅」盛宴打響頭炮之後，第二場「國際大廚系列」邀來斯德哥爾摩二星餐廳「Frantzén」創辦人 Björn Frantzén，在 11 月 12 及 13 日於澳門新濠鋒的「奧羅拉」餐廳的「逸」私人廂房，呈現他的精緻料理。

緊接著的第三場「國際大廚系列」則邀請到芝加哥三星餐廳「Grace」創辦人 Curtis Duffy，在 12 月 1 至 3 日於澳門新濠天地的「御膳房」(The Tasting Room)，以時令新鮮食材詮釋出他獨有的風格。

更多活動詳情及訂位細節，請瀏覽 https://guide.michelin.com.hk/zh_TW。

圖片說明:

P001_來自新加坡的米芝蓮二星法國餐廳 Odette 的主廚 Julien Royer 與新濠天地「御膳房」的餐廳團隊為首場「國際大廚系列」作好準備。



P002_名廚 Julien Royer 由即日起至 10 月 15 日於新濠天地米芝蓮二星法國餐廳「御膳房」舉行其首個澳門活動。



P003_名廚 Julien Royer 的其中一個招牌菜「甜菜頭華麗綻放」- 鹽焗甜菜頭，甜菜頭雪糕及有機蜜糖。



P004_名廚 Julien Royer 為新濠天地「御膳房」於 10 月 12 至 15 日舉行的首場「國際大廚系列」創作的甜點「朱古力果仁」- 特濃朱古力及花生。



- ENDS -

- 完 -

合作夥伴

2017 米芝蓮在香港及澳門的一系列星級美食盛事之合作夥伴：

官方冠名合作夥伴

新濠博亞娛樂有限公司

高級合作夥伴

Mercedes AMG - 官方代步名車

Lucaris - 官方水晶製品

Badoit & Evian - 官方飲用礦泉水

Chope - 官方預訂系統提供

Deliveroo - 官方食材運輸

Tiger Beer - 官方啤酒

VZug - 官方廚房用具

有關《Robert Parker Wine Advocate》

過去 35 年，The Wine Advocate 以及後來的 www.RobertParker.com，是世界領袖和獨立消費者最信賴的美酒指南，由知名評酒家 Robert M. Parker, Jr. 創辦。這名世界上最具影響力的葡萄酒評論家是唯一一名獲得法國、意大利和西班牙總統表彰以最高等榮譽的評論家。Robert Parker Wine Advocate 為愛酒人士提供多元資訊，當中有超過 30 萬個評分、報告、影片、文章、新聞資訊、網上交易狀態及價錢等，他更設有應用程式讓愛酒人士有最快的美酒資訊。

今年，米芝蓮與 Robert Parker Wine Advocate 繼新加坡後再度攜手，為香港開發數碼平台 guide.michelin.com.hk，方便美食愛好者隨時隨地瀏覽和查閱港澳兩地的餐飲信息。

詳情: www.RobertParker.com

有關《米芝蓮指南》

《米芝蓮指南》為熱愛美食人士提供最獨特、最專業的餐廳及酒店指南，遍佈 28 個國家，包括最新的餐飲資訊、地道美食及新晉廚師情報，每年也會介紹各國的飲食新地標以吸引旅客前來品嚐。

《米芝蓮指南》有印刷版及網上版，大家可以從網上及多個手機媒體上瀏覽相關資訊及訂位，為旅客提供更優質、更方便的服務。

傳媒查詢：

Mandy Soh, Qi Communications | +852 9504 7748 | mandy.soh@theqiasia.com

Ainslie Cheung, Qi Communications | +852 9311 3256 | ainslie.cheung@theqiasia.com

Celina Ma, Qi Communications | +852 9368 8662 | celina.ma@theqiasia.com