



THE RITZ-CARLTON

BEIJING

北京丽思卡尔顿酒店

新闻通稿

王悦
公关总监

地址：北京市朝阳区华贸中心建国路甲83号
电话：(86 10) 5908 8951 传真：(86 10) 5908 8942
手机：(86) 13709863000
电子邮箱：lisa.wang@ritzcarlton.com

巴罗洛餐厅特邀 TANO SIMONATO 再掀米其林盛宴

中国北京，2017年7月4日 - 北京丽思卡尔顿酒店邀请米其林星级厨师Tano Simonato于2017年7月12日至14日做客巴罗洛餐厅，携手厨师长 Amedeo Ferri 带您探寻原汁原味的意大利风情美馐，呈现以其传承技艺精心打造的典藏食味。

来自意大利的Tano Simonato在米兰拥有广受赞誉的米其林一星餐厅—Tano passami l'olio, Tano取自他的名字，passami l'olio寓意将橄榄油递给我，以此命名的餐厅将橄榄油灵活运用于打造各种健康佳肴。自1995年起，擅长使用优质初榨橄榄油的他创作出一道道清新淡雅的招牌菜，深受顾客与美食评论家的喜爱。他极少使用黄油，创造40多种不同的初榨橄榄油调味，让宾客静心品尝菜肴本质的鲜味。“心中的梦想与对烹饪的热情是我不断进步的动力。”Tano Simonato表示：“我乐于使用橄榄油来保持食物原味，口感清新又健康营养，这是我烹饪的秘密。”

此次做客北京丽思卡尔顿酒店巴罗洛餐厅，Tano Simonato为京城食客带来5道式定制晚宴，包括瑞士甜菜秘渍银鳕鱼辅以田蒜蛋黄酱，海螯虾配柠檬清汤以及蜜渍可可干果羊排等。卓越的餐饮体验背后，Tano Simonato严选品质上乘的应季新鲜食材，使用精心调制的特级橄榄油，以独特的料理手法让每道菜如艺术般呈现。

“真正的美食家环游世界只为尝到久负盛名的珍味佳肴。”北京丽思卡尔顿酒店总经理文睿珂先生(Patrick Weder)表示：“很荣幸可以请到米其林星级厨师Tano Simonato莅临巴罗洛餐厅，为喜爱美食的宾客打造焕然一新的米其林盛宴。”

此外，每位宾客均有机会通过现场互动获得巴卡拉(Baccarat)华美水晶杯。

时间：2017年7月12日至14日，晚6:00至10:00

价格：净价人民币888元每位，五道式定制菜单

地点：巴罗洛餐厅，北京丽思卡尔顿酒店二层

详情垂询及预订：86.10.59088151

###

巴罗洛意大利餐厅

以意大利皇冠酒区 BAROLO 命名的餐厅，处处洋溢着意大利的浪漫与热情。融合传统与现代菜品的精髓，带来焕然一新的体验。美食与美酒的完美搭配，打造臻臻享受。特别设置的私密就餐空间，营造出尊享的专属感。

###

关于北京丽思卡尔顿酒店

北京丽思卡尔顿酒店于2007年12月开业。位于CBD商业核心区，距北京首都国际机场45分钟车程，名胜古迹和文化地标皆近在咫尺。秉承经典丽思卡尔顿风格，酒店共拥有305间豪华客房，6家餐厅及酒吧，包括巴罗洛意大利餐厅，玉中餐厅，香溢全天候餐厅，丽思卡尔顿酒吧，大堂吧和大卫杜夫会所。其它设施包括丽思卡尔顿水疗中心，健身中心，室内游泳池，1100平方米的会议空间，648 平方米的宴会厅和北京唯一一座酒店式独立婚礼堂。

更多信息请登陆：<http://www.ritzcarlton.com/en/Properties/Beijing/Default.htm>

关于丽思卡尔顿酒店集团

丽思卡尔顿酒店集团总部位于美国马里兰州切维切斯，目前在全球 30 余个国家和地区运营超过 90 家酒店，并在世界各地开发兴建 40 多个酒店及住宅项目。丽思卡尔顿礼赏®会员现可将会籍与万豪礼赏奖励计划®及 SPG 俱乐部®合并关联，快速获得会籍匹配，无条件转移积分，同时尊享多重礼赏计划。查询详情或预订，请访问集团网站 www.ritzcarlton.com 或中文官网 www.ritzcarlton.cn；如欲查阅集团新闻稿，请浏览 news.ritzcarlton.cn；您可以#丽思卡尔顿回忆# (#RCMemories) 为题，在相关社交媒体上开展实时对话。丽思卡尔顿酒店集团为万豪国际酒店集团（纳斯达克上市公司）全资子公司。