



秘鲁传奇名厨 Gastón Acurio 携 LA MAR 餐厅 登陆皇家亚特兰蒂斯度假酒店及公寓

LA MAR 餐厅带您尽享地道秘鲁烹饪的万千风味

上海，2019年6月28日——由加斯頓 阿库里奥（Gastón Acurio）始创的 La Mar 是世界顶级的秘鲁风味餐厅品牌之一，其新店将于2020年下半年在皇家亚特兰蒂斯度假酒店及公寓开业，成为这里最新入驻的又一美食地标。La Mar 以地道多样的秘鲁烹饪风格闻名于世，招牌菜品有赛维切（ceviche，柠檬汁腌生鱼肉），秘鲁串烧（anticucho，烤鲜牛心或鱼块），皮斯科（Pisco）鸡尾酒等，而餐厅建筑中体现的当代设计理念和优雅内饰装潢更将为您美食之旅奉上最完美惬意的用餐体验。

1994年，名厨阿库里奥开创了这家坚持传承秘鲁特色风味菜肴的餐厅，逐步将秘鲁首都利马打造为南美美食之都，并将秘鲁美食推向全球舞台。现在，他创立的五十多家餐厅（三所位于美国）早已遍布世界各地，他以无与伦比的赛维切、风味独特的北京风格天竺鼠煎饼和受童年启发研制而成的甜点，让全球美食爱好者一尝倾心，回味无穷。2018年，阿库里奥一举摘得食客俱乐部终身成就奖，将餐饮界最负盛名的荣誉之一囊入怀中。

La Mar 位于皇家亚特兰蒂斯度假酒店及公寓的大堂夹层，将成为迪拜地区首个传统腌生鱼餐厅，让食客在私密惬意的氛围中尽情享受南美传统赛维切菜肴和皮斯科（Pisco）鸡尾酒。La Mar 仍将一如既往地保持随性的气氛和优雅的格调，设有开放式厨房、传统烹饪灶台和烤架，阿库里奥带领的专业大厨们将会为您把 tiradito (日式秘鲁菜，结合了赛维切和日式刺身)，causas (薯泥沙拉)和串烧腌牛心等珍馐美食一一奉上。

La Mar 菜单将深度挖掘秘鲁传统海鲜菜肴，秉持可持续捕捞理念，为顾客优选至鲜食材。镇店之宝是一种由阿库里奥研发的风靡美食界的赛维切，其中用柑橘汁调制的“老虎之奶”（leche de tigre）腌料结合了酸橙汁和秘鲁特色 Aji 辣椒。其他主打菜肴还有适于多人分享的薯泥沙拉，海鲜配土豆泥饺，秘鲁风味的赛维切，以及用秘鲁流行街头小吃如鸡腿、小牛心、章鱼肉，蘸取土豆奶油后做成的秘鲁串烧。此外，La Mar 丰富多彩的招牌菜中还有奇米丘利（chimichurri，阿根廷辣酱）牛脊肉、慢焖烤猪脸、脆皮猪小腿等，举不胜举。为了升级顾客的体验



，La Mar 的丰富酒品也不容错过，这里既有特调的葡萄白兰地皮斯科的经典酒品，也有结合秘鲁特色的主打鸡尾酒系列，花样繁多，种类齐全。

La Mar 餐厅的设计灵感来自渔人码头，食客进入餐厅后首先映入眼帘的是高高的藤制天花板，然后是与屋顶齐高的落地窗和透过玻璃倾泻而下的自然光线，接着食客可以来到大型开放式露天平台一览棕榈岛的旖旎风光。室内的铁、水泥、木头和石头等天然材质相辅相成，营造出大海的蓝绿色和沙子的灰黄色，交相辉映的暖色调让餐厅处处洋溢着海洋的气息。La Mar 餐厅的餐具也将选用当地手工制品，仿制成岩石、珊瑚、海床和闪闪发光的鱼鳞等，匠心打造用餐细节。

阿库里奥对餐厅可持续性的坚守尤其值得称道，他坚信大厨、厨师和厨房员工定是这场美食变革中的“最强杀手锏”。La Mar 餐厅的所有员工都接受了专门培训，他们将为食客解读不同食物的来源，并以可持续的方式捕获所有鱼类食材，以缓和过度捕捞的问题。阿库里奥与他的团队将根据当日捕捞的海鲜品种打造不同的佳肴美味，他们致力于推陈出新，邀请食客享受至鲜体验。

阿库里奥表示，“迪拜可能是世界上美食活动最为丰富多彩的城市，这里有全球最优质的餐厅和最卓越的名厨，他们与那些真正珍视和享受美食的都市食客们分享着创意和理念，加速人们与文化的碰撞。所以，加入迪拜的秘鲁餐厅队伍，成为秘鲁美食的宣传者，使我们倍感荣耀。而皇家亚特兰蒂斯度假酒店地理位置优越、受人瞩目，这里无疑是我们最好的选择。”

迪拜亚特兰蒂斯酒店和皇家亚特兰蒂斯酒店执行副总裁兼总经理提摩西·凯利（Timothy Kelly）表示：“加斯顿阿库里奥的 La Mar 餐厅不仅将使皇家亚特兰蒂斯更具魅力，更将为迪拜的餐饮产业增光添彩。我相信食客们将满腔热情地从阿库里奥的新鲜食材和烹饪手法中发现秘鲁，而我们也为能与这样一个以可持续发展为核心的餐厅合作而感到骄傲。我们期待阿库里奥与同样加入亚特兰蒂斯的 Costas Spiliadis, Gordon Ramsay, Nobu Matsuhisa, Heston Blumenthal, Giorgio Locatelli, José Andrés 和 Ariana Bundy 等名厨强强联合，进一步提升亚特兰蒂斯作为迪拜著名美食目的地的地位。”

1989 年，阿库里奥在马德里放弃法学学位后进入烹饪学校，从此开启厨师生涯。几年后，他在蓝带国际厨艺餐旅学院继续精进厨艺而旅居巴黎，后与在德国出生的糕点师 Astrid Gutsche



相遇并结为终生伴侣。1994年，他们在秘鲁首都利马创建了旗舰餐厅 **Astrid y Gastón**。阿库里奥素以大胆采用当地食材、烹饪手法和调料而闻名于世，他开创了秘鲁美食的新潮流，并在几十年后的今天风靡全球。自与 **Gutsche** 建立 **Astrid y Gastón** 同名餐厅后，阿库里奥又创建了多个品牌，包括 **La Mar**、**Tanta**、**Panchita**、**Chicha**、**Madam Tusan**，同时还在其他国家设立了 **Astrid y Gastón** 和 **La Mar** 分店。2013年，他的旗舰餐厅在拉丁美洲最佳 50 家餐厅评选中摘得桂冠，而自 2011 年起该餐厅就早已跻身全球最佳 50 家餐厅。

皇家亚特兰蒂斯度假酒店及公寓的落成将为迪拜新添一道亮丽风景。由多位世界著名的设计师、建筑师和艺术家精心打造的这座跨时代的独特奢华酒店，将为宾客提供无与伦比的海景、葱郁的绿色景观，并融入戏剧性的建筑美学。皇家亚特兰蒂斯度假酒店及公寓与迪拜亚特兰蒂斯酒店并肩坐落于棕榈岛新月湾，新落成的皇家亚特兰蒂斯度假酒店及公寓将进一步充实亚特兰蒂斯品牌规模。亚特兰蒂斯新篇章将会包括两个章节，长达 2.3 公里的私人海滩、35 家世界级餐厅与酒吧、一个全球领先的国际化海滩俱乐部。皇家亚特兰蒂斯度假酒店及公寓共有 43 层，拥有 231 套独特的豪华公寓、795 间豪华酒店客房、超过 90 个独立游泳池和一个位于 90 米高空的华丽屋顶露天泳池。

***完**

关于皇家亚特兰蒂斯度假酒店及公寓

皇家亚特兰蒂斯度假酒店及公寓将重新定义国际奢侈生活理念。它与迪拜棕榈岛标志性建筑亚特兰蒂斯酒店毗邻，坐落于棕榈岛月牙形的堤坝中央，其超高空住宿空间集结了世界顶级建筑师、设计师和艺术家的妙想奇思，将成为绝无仅有的建筑设计大作。住户们不仅能让思绪随连绵不断的海洋景观和迪拜天际线肆意飞翔，还能享受丰富多样且独具风格的便利设施，包括高耸葱郁的私家园林和泳池，高于棕榈岛 90 米的无边泳池，惬意的私家沙滩和配备世界名厨的顶级餐厅等。

关于科兹纳国际集团

科兹纳国际集团是全球首屈一指的目的地度假区、奢华酒店与公寓以及创新娱乐休闲设施开发商与运营商。科兹纳国际集团的旗舰品牌亚特兰蒂斯 (**Atlantis**)，旗下拥有迪拜棕榈岛亚特兰蒂斯度假酒店，该酒店以海洋为主题，拥有 1500 间客房，位于迪拜棕榈岛核心位置，可眺望阿拉伯海与迪拜城区；位于中国海南



三亚的亚特兰蒂斯度假酒店；以及正在开发中的迪拜皇家亚特兰蒂斯度假酒店及公寓，夏威夷的亚特兰蒂斯 Ko Olina 高尔夫俱乐部等。科兹纳国际集团旗下另一超奢华酒店品牌 One&Only，在全球拥有 8 家顶级度假酒店，分别位于巴哈马、墨西哥、毛里求斯、马尔代夫、南非、迪拜和澳大利亚。此外，位于摩洛哥的迈兹根海滩高尔夫度假酒店也由科兹纳国际集团运营，该酒店拥有 500 间客房、高尔夫球场及博彩娱乐设施。欲获悉有关科兹纳集团及其子公司的更多信息，敬请访问 Kerzner.com。

欲获取更多关于皇家亚特兰蒂斯度假酒店及住宅的信息，请联系：

Rebecca Hall

Rebecca.hall@atlantisthepalm.com

+971 55 110 0153