

星梦邮轮十周年庆典呈献： 云顶梦号联乘「厨神级」Tommy Lee 独家餐饮体验



2026年5月3日至5日：Tommy Lee 厨师于【云顶梦号】上与宾客交流，分享他为星梦邮轮十周年庆典特别设计的菜单背后的理念。

2026年5月5日 新加坡 – 星梦邮轮十周年庆典再献新猷，于旗舰【云顶梦号】上呈献瞩目亮点活动，诚邀享誉国际、凭借 Netflix 节目《厨神争霸》而广为人知的「法国爸爸」Tommy Lee 厨师，登上由新加坡出发前往马六甲的2晚航程，打造非凡餐飨体验。

获邀宾客在船上体验了一场别具匠心的美食之旅。Lee 厨师亲临现场，于互动环节中分享他的烹饪历程、创作灵感及对美食的热情，让宾客深入了解其厨艺背后的故事与创作理念。

丽星梦总裁吴明发先生表示：「诚邀 Tommy Lee 厨师登上【云顶梦号】是我们十周年庆典中的一个特别时刻。我们一直致力以非凡体验为宾客带来惊喜与愉悦，是次合作为我们的海上旅程增添了新的层次，将顶级美食、动人故事与旅途体验以令人难忘的方式结合在一起。」

Tommy Lee 厨师表示：「對我來說，食物一直代表著人與人之間的連結，以及共同創造回憶。我很開心能與星夢郵輪合作慶祝他們的十週年，並分享這份特別設計的菜單，讓旅客能在這個重要的里程碑時刻，一起享受美食帶來的喜悅。」

是次航程的焦点，是由 Lee 厨师精心策划的专属菜单，是一场在海上呈现的精致法式餐飨之旅，并配上标志性法国香槟品牌 **Veuve Clicquot** 作完美搭配。

每一道菜皆经过悉心设计，融合传统技艺与现代巧思。盛宴以小巧精致的「蜗牛酥皮盒」揭开序幕，嫩滑蜗牛包裹于轻盈酥脆的牛油酥皮内。随后送上清新的「巴马火腿伴时令沙律」，配以帕马森干酪片、卡拉马塔橄榄及明亮清新的柠檬酱汁。接着，宾客将沉醉于满载法国沿海风情的「法式海龙皇汤」，这道香气浓郁的汤品以番红花及多款新鲜海鲜熬制而成。主菜部分宾客可品尝奢华的「慢烤小牛里脊肉」，配上鹅肝及松露卷，伴以青豆泥、烤甘笋蓉及丝滑的砵酒酱汁。整个餐飨体验以幼滑诱人的「朱古力慕丝配牛奶酱泡沫」作甜蜜收结。

虽然这次航程是 Tommie Lee 厨师的独家海上献技，但宾客仍可于 2026 年 5 月 3 日至 7 月 3 日期间，在【云顶梦号】的后续航程中继续品尝同一款精心设计的菜单。该菜单于 Bistro 西餐厅供应，每位净价为 90 新加坡元，搭配葡萄酒的每位净价则为 132 新加坡元，让更多旅客能够体验到他的招牌创作，作为星梦邮轮十周年庆典的一部分。

这个里程碑式的航程为精彩的一年揭开序幕。星梦邮轮将继续在其旗舰【云顶梦号】上，推出更多升级餐饮、娱乐及生活体验。宾客可期待未来数月星梦邮轮陆续公布更多令人振奋的明星名人合作计划，将呈献一系列的星级人物及专属体验，不容错过。

敬请密切留意更多最新消息及精彩公布。如欲预订或查询详情，请浏览 www.StarDreamCruises.com 或联络我们的官方旅游合作伙伴。

丽星梦：最懂亚洲的邮轮

丽星梦于 2025 年 3 月 26 日正式启航，汇集超过三十年的辉煌历史及邮轮专业经验，开启亚洲及全球非凡邮轮的新篇章。旗下两大领导品牌—「丽星邮轮」与「星梦邮轮」，各自承袭经典并以更高标准续写亚洲顶级邮轮体验。

「丽星邮轮」专注提供高质量且亲民的海上度假选择，旗下适中邮轮规模的【领航星号】与【探索星号】可容纳约 2,000 名旅客，以更贴心的服务畅游东南亚及东亚地区。而「星梦邮轮」则以宽敞的邮轮规模容纳超过 3,000 名旅客的豪华邮轮重新定义奢华体验，提供尊享礼遇与顶级设施。「星梦邮轮」旗舰【云顶梦号】更全年以新加坡为母港，航行至马来西亚、印度尼西亚和泰国各个目的地，缔造极致享受。

凭借数十年的邮轮营运经验，丽星梦将以精准品牌定位，务求满足多元市场需求，致力于打造卓越的邮轮体验，开启亚洲邮轮旅游的新纪元。

传媒查询，请联络：

(先生) Ong Hsieh Lien

ong.hsiehlien@stardreamcruises.com

(小姐) Cherry Yip

cherry.yip@stardreamcruises.com

(小姐) Mandy Lam

mandy.lam@stardreamcruises.com

