

## 星夢郵輪十週年慶典呈獻： 雲頂夢號聯乘「廚神級」Tommy Lee 獨家餐飲體驗



2026年5月3日至5日：Tommy Lee 廚師於【雲頂夢號】上與賓客交流，分享他為星夢郵輪十週年慶典特別設計的菜單背後的理念。

2026年5月5日 新加坡 – 星夢郵輪十週年慶典再獻新猷，於旗艦【雲頂夢號】上呈獻矚目亮點活動，誠邀享譽國際、憑藉 Netflix 節目《廚神爭霸》而廣為人知的「法國爸爸」Tommy Lee 廚師，登上由新加坡出發前往馬六甲的2晚航程，打造非凡餐饗體驗。

獲邀賓客在船上體驗了一場別具匠心的美食之旅。Lee 廚師親臨現場，於互動環節中分享他的烹飪歷程、創作靈感及對美食的熱情，讓賓客深入了解其廚藝背後的故事與創作理念。

麗星夢總裁吳明發先生表示：「誠邀 Tommy Lee 廚師登上【雲頂夢號】是我們十週年慶典中的一個特別時刻。我們一直致力以非凡體驗為賓客帶來驚喜與愉悅，是次合作為我們的海上旅程增添了新的層次，將頂級美食、動人故事與旅途體驗以令人難忘的方式結合在一起。」

Tommy Lee 廚師表示：「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。」

是次航程的焦點，是由 Lee 廚師精心策劃的專屬菜單，是一場在海上呈現的精緻法式餐饗之旅，並配上標誌性法國香檳品牌 Veuve Clicquot 作完美搭配。

每一道菜皆經過悉心設計，融合傳統技藝與現代巧思。盛宴以小巧精緻的「蝸牛酥皮盒」揭開序幕，嫩滑蝸牛包裹於輕盈酥脆的牛油酥皮內。隨後送上清新的「巴馬火腿伴時令沙律」，配以帕馬森乾酪片、卡拉馬塔橄欖及明亮清新的檸檬醬汁。接著，賓客將沉醉於滿載法國沿海風情的「法式海龍皇湯」，這道香氣濃郁的湯品以番紅花及多款新鮮海鮮熬製而成。主菜部分賓客可品嚐奢華的「慢烤小牛里脊肉」，配上鵝肝及松露捲，伴以青豆泥、烤甘筍蓉及絲滑的砵酒醬汁。整個餐饗體驗以幼滑誘人的「朱古力慕絲配牛奶醬泡沫」作甜蜜收結。

雖然這次航程是 Tommie Lee 廚師的獨家海上獻技，但賓客仍可於 2026 年 5 月 3 日至 7 月 3 日期間，在【雲頂夢號】的後續航程中繼續品嚐同一款精心設計的菜單。該菜單於 Bistro 西餐廳供應，每位淨價為 90 新加坡元，搭配葡萄酒的每位淨價則為 132 新加坡元，讓更多旅客能夠體驗到他的招牌創作，作為星夢郵輪十週年慶典的一部分。

這個里程碑式的航程為精彩的一年揭開序幕。星夢郵輪將繼續在其旗艦【雲頂夢號】上，推出更多升級餐飲、娛樂及生活體驗。賓客可期待未來數月星夢郵輪陸續公佈更多令人振奮的明星名人合作計劃，將呈獻一系列的星級人物及專屬體驗，不容錯過。

敬請密切留意更多最新消息及精彩公佈。如欲預訂或查詢詳情，請瀏覽 [www.StarDreamCruises.com](http://www.StarDreamCruises.com) 或聯絡我們的官方旅遊合作夥伴。

---

---

### 麗星夢：最懂亞洲的郵輪

麗星夢於 2025 年 3 月 26 日正式啟航，匯集超過三十年的輝煌歷史及郵輪專業經驗，開啟亞洲及全球非凡郵輪的新篇章。旗下兩大領導品牌—「麗星郵輪」與「星夢郵輪」，各自承襲經典並以更高標準續寫亞洲頂級郵輪體驗。

「麗星郵輪」專注提供高品質且親民的海上度假選擇，旗下適中郵輪規模的【領航星號】與【探索星號】可容納約 2,000 名旅客，以更貼心的服務暢遊東南亞及東亞地區。而「星夢郵輪」則以寬敞的郵輪

規模容納超過 3,000 名旅客的豪華郵輪重新定義奢華體驗，提供尊享禮遇與頂級設施。「星夢郵輪」旗艦【雲頂夢號】更全年以新加坡為母港，航行至馬來西亞、印尼和泰國各個目的地，締造極致享受。

憑藉數十年的郵輪營運經驗，麗星夢將以精準品牌定位，務求滿足多元市場需求，致力於打造卓越的郵輪體驗，開啟亞洲郵輪旅遊的新紀元。

### 傳媒查詢，請聯絡：

(先生) Ong Hsieh Lien

[ong.hsiehlien@stardreamcruises.com](mailto:ong.hsiehlien@stardreamcruises.com)

(小姐) Cherry Yip

[cherry.yip@stardreamcruises.com](mailto:cherry.yip@stardreamcruises.com)

(小姐) Mandy Lam

[mandy.lam@stardreamcruises.com](mailto:mandy.lam@stardreamcruises.com)