



美食革命

肉类大师—Natsasi Noo-in 主厨将把她令人垂涎的融合料理风格带到尼帕和奕拓

吉隆坡，2025年6月24日—EQ酒店将于2025年6月25日至29日迎来泰国知名肉类大师兼主厨 Natsasi Noo-in（Chef Natt），与澳洲肉类及畜牧业协会（Meat and Livestock Australia）携手合作，呈献她独特的融合料理风格。Chef Natt 被誉为“Lady Butcher”，不仅是澳洲肉类及畜牧业协会的牛肉大使，也是泰国最具代表性的可持续肉类先锋。在为期五天的客座期间，Chef Natt 将于尼帕呈献一系列特别菜单，展现她精湛的肉类切割技艺与烹饪实力，并于奕拓 进行为期一天的特别呈献。

作为一位拥有博士学位的学者，以及位于曼谷郊外暖武里的知名餐厅 Lady Butcher 的主厨兼创办人，Chef Natt 始终秉持创新精神、满腔热忱与对卓越的不懈追求。拥有逾 15 年研究与掌

握红肉的丰富经验，**Chef Natt** 重新定义了可持续肉类切割工艺，将科学的严谨与艺术的创意完美结合，把澳洲牛肉的料理提升至无与伦比的餐饮境界。

作为 **Stagionello** 熟成技术与 **Cuomo Method** 的革新者，**Chef Natt** 以科学家的严谨态度和主厨的直觉巧思诠释肉类料理。她常说：“选择食材就像选择伴侣——澳洲牛肉就是我的完美搭档。”这一座右铭充分体现了她对品质、可持续发展与零浪费烹饪理念的坚定承诺，确保从肋眼到牛腱的每一块肉都能化身为令人垂涎的美食艺术。

Chef Natt 所获奖项可谓实至名归。她曾与米其林星级主厨合作，率先推动农场直送肉品的使用，并在每一道菜中坚持风味与口感的完美平衡。她位于曼谷的餐厅 **Lady Butcher** 正是她料理理念的最佳写照——在这里，精湛的肉类技艺与高端料理完美融合，每一道菜品皆诉说着匠心、传承与创新的动人故事。

“邀请 **Chef Natt** 到尼帕，不只是一次用餐体验，而是一场知识的交流、一种匠心的礼赞，以及推动料理卓越发展的大胆尝试。” **EQ** 总经理 **Justin Lee** 表示，“食物不仅仅是果腹之物，它更是文化的桥梁、学习的契机和艺术的表达。通过这次合作，我们不仅将世界级的烹饪才华带入本地餐饮舞台，也为我们的厨师注入前沿技艺与可持续理念，为追求高品质、匠心独运料理的宾客带来非凡价值。”

“这不仅是一场餐饮盛会，更是一场美食革新。”**Chef Natt** 补充道：“欢迎大家与我以及 **EQ** 的优秀团队一起，探索肉类的未来、精湛的切割技艺，以及非凡美食所带来的喜悦。” **Chef Natt** 将于 2025 年 6 月 25 日至 28 日在尼帕餐厅呈献一场融合传统与创新的感官盛宴——精选自助晚餐，并于 6 月 29 日在奕拓呈献半自助式早午餐，为宾客献上一段难忘的美食之旅。

她的创作菜单将包括：佐以泰式 **Jaew** 酱的澳洲牛肉薄片、泰香风味澳洲炖牛肉配米粉、佐以 **Makwaen Jaew** 酱的和牛牛排、香蕉叶包裹炭烤澳洲牛肉，以及澳洲牛肉香草浓汤（**Gaeng Om**），为宾客带来多重风味的味蕾飨宴。

尼帕餐厅推出的 **Chef Natt** 融合风味自助晚餐，价格为每位成人 **RM198**，6 至 12 岁儿童为 **RM99**。奕拓的半自助式早午餐则为每位成人 **RM158**，儿童 **RM79**。座位有限，强烈建议提前预订。如欲订位，请通过 **WhatsApp** 联系 **+6012-5835319**，或电邮至 **dineateqkl@kul.equatorial.com**。

关于澳洲肉类及畜牧业协会（Meat & Livestock Australia, MLA）

澳洲肉类及畜牧业协会（**MLA**）与澳大利亚政府及红肉产业合作，致力于通过研究、开发与市场推广服务，提升澳洲红肉及畜牧业的长期繁荣与可持续发展，进而推动生产者盈利、产业永续及全球竞争力。

MLA 在全球 100 多个市场，包括新加坡，积极开展市场营销活动，旨在提升澳洲红肉在国内外的需求，并扩大出口通道与市场准入。

官网: www.mla.com.au/

Facebook: facebook.com/meatandlivestockaustralia

Twitter: twitter.com/meatlivestock

关于 EQ

EQ 酒店，由原名吉隆坡 Equatorial 酒店经过翻修重建全新开业，是马来西亚酒店业的一个里程碑。EQ 酒店自 2022 年起连续三年被权威的《Travel+Leisure》亚太豪华大奖（Luxury Awards Asia Pacific）评为马来西亚排名第一的城市酒店，在《Travel + Leisure》读者评选的亚洲 15 家最受欢迎城市酒店中排名第五，并在《Travel + Leisure》读者评选的全球 100 家最受欢迎酒店中位列第 35 名。全新 EQ 秉持了已有 50 年历史、作为酒店业传奇的其前身 Equatorial 酒店的荣光。自 2019 年以来，该酒店在全球知名旅行平台猫途鹰（TripAdvisor）位列吉隆坡第一。EQ 酒店位于吉隆坡黄金三角核心位置 52 层高的大厦 Equatorial Plaza 的顶层部分，被周边一众城市地标如国油双子塔 Petronas Twin Towers、吉隆坡塔 Kuala Lumpur Tower、吉隆坡城中城 KLCC、柏威年广场 Pavilion Kuala Lumpur 等簇拥其间，酒店拥有 440 间时尚现代化的客房及套房，并配备先进的宴会和会议设施，以及一系列极具特色的餐饮娱乐选择：供应下午茶和酒饮的 Bottega 酒廊、Nipah 全日休闲餐厅、Kampachi 高端日本料理餐厅，以及景观令人叹为观止的城市热点—— Sky51，一个占据整个顶楼的跨层私享都市夜生活餐饮场所，由高端现代欧式餐厅萨巴翁和带室外观景座位的时尚酒吧 Blue 组成，是打卡吉隆坡迷人都市全景不容错过的热点。此外，设备先进的 Sanctum 水疗及健身中心，拥有位于裙楼层顶长达 25 米的露天空中无边泳池。EQ 酒店是马来西亚唯一获得了绿色建筑指数（GBI）金牌认证的酒店，被证明是最节能、最少消耗资源运营的建筑之一。

酒店官网: www.eqkualalumpur.equatorial.com

Facebook: www.facebook.com/eqkualalumpur

Instagram: www.instagram.com/eqkualalumpur

官方微信号: 吉隆坡 EQ 酒店

小红书: [吉隆坡 EQ 酒店](#)

有关媒体问询，请联络：

Lily Sun 孙焱 | 市场传讯及公共关系总监

电话: +6012 855 0417

电邮: lilysun@kul.equatorial.com

Audrey Lee 李欣惠 | 公共关系副经理

电话: +603 2789 7792

电邮: audreylee@kul.equatorial.com