



## Yagura 總廚永野孝之簡介

Yagura 總廚永野孝之於 1981 年開展其漫長的飲食業生涯，他烹調傳統日本菜、特色海鮮及西式國際佳餚超過 21 年，堪稱無可爭議的業界翹楚。

永野的飲食業生涯於東京開展。永野的父親為一名訓練有素的廚師，而祖父則是位漁民。他自小便於父親於東京的餐廳工作及成長，學習傳統日式懷石料理及壽司的製作之道。

其後永野繼續磨練其廚藝，先後於國內多間日式餐廳工作。他更曾經遠赴澳洲坎培拉的日本大使館擔任主廚，並為包括前澳洲首相在內的多位國內及海外賓客烹調佳餚。

在 1998 至 2002 年間，他於澳洲昆士蘭省開設了自己的餐廳「Taka's Tucker」，主理日本懷石料理、現代中國菜、壽司、烤物、咖哩及麵食，每天午膳時段平均有 90 名賓客光顧，在晚餐時份賓客更多達 120 人，成績斐然。

然而，由於打理餐廳工時冗長，著重家庭生活的永野決定重返酒店業，自始穿梭世界各地，為多間澳洲及巴基斯坦的五星級酒店集團及餐廳服務，包括 Avari 酒店集團、Quattro 及 Aramanda Palm Cove 度假村。

在永野的烹飪生涯中，他一直帶領飲食潮流、將傳統菜式重新演繹、悉心培訓員工，並繼續發揚傳統日本飲食文化。他熱愛「東西方交匯」的融合概念，擅於把傳統日式美食之道與本地文化及國際飲食潮流相結合。

永野最近曾亮相巴基斯坦最高收視之一的烹飪節目「Indus Vision Channel」，為萬千觀眾展示其星級名菜。

### YAGURA JAPANESE RESTAURANT

LG, Eaton Hotel Hong Kong  
380 Nathan Road, Kowloon, Hong Kong  
T (852) 2710 1010 F (852) 2385 5009  
[www.yagura.com.hk](http://www.yagura.com.hk)  
[yagura@eaton-hotel.com](mailto:yagura@eaton-hotel.com)



## Yagura 香港

作為 Yagura 的總廚，永野將為逸東酒店打理其最新美膳勝地 Yagura 的廚房團隊及佳餚系列，每道菜均會按照他嚴格標準力臻完美。

他的美食哲學將會大派用場，並以高質素食材、簡約菜式、細膩味道，向賓客呈獻正宗日式居酒屋佳餚。

永野將時刻嚴控食物的質素，務求每道菜均是精心炮製，為賓客呈上雅緻美膳。

-完-

傳媒查詢，請聯絡：

香港逸東酒店

助理傳訊經理

梁愛苑

電話 (852) 2710 1046

傳真 (852) 2710 1834

[jovy.leung@eaton-hotel.com](mailto:jovy.leung@eaton-hotel.com)

香港逸東酒店

傳訊主任

林汶琦

電話 (852) 2710 1973

傳真 (852) 2710 1834

[mickey.lam@eaton-hotel.com](mailto:mickey.lam@eaton-hotel.com)

(香港，2007 年 12 月 10 日)

YAGURA JAPANESE RESTAURANT

LG, Eaton Hotel Hong Kong  
380 Nathan Road, Kowloon, Hong Kong  
T (852) 2710 1010 F (852) 2385 5009  
[www.yagura.com.hk](http://www.yagura.com.hk)  
[yagura@eaton-hotel.com](mailto:yagura@eaton-hotel.com)