



MIZUMI 泓



菜式	日式料理
设计师	Wynn Design and Development
设计特色	➤ 寿司吧台、天妇罗吧台、铁板烧吧台及两个贵宾厅 ➤ “泓”设有两个入口，一个位于花园及游泳池旁供酒店宾客、家庭及官员使用，另外一个连接娱乐场
奖项	《米其林指南 香港 澳门》— 2017年度米其林两星评级 《米其林指南 香港 澳门》— 2016年度米其林一星评级 《福布斯旅游指南》— 2017年度五星级餐厅 《福布斯旅游指南》— 2014至2016年度四星级餐厅
可容纳人数	124人，包括76个大厅座位、16个贵宾厅座位、12个铁板烧吧台座位、6个天妇罗吧台座位及14个寿司吧台座位
价格*	人均消费： ▪ 晚膳： \$1,200 – 1,600 ▪ 晚膳（配酒）： \$1,700 – 2,100 贵宾厅最低消费： \$4,000 <i>*所有价格均以澳门币计算，另加百分之十服务费及税项</i>
餐厅营业时间	晚膳：星期三至星期一下午5时30分至晚上11时30分，逢星期二休息。
服饰要求	优雅；男士请穿着长裤、闭口鞋，有袖上装。宾客不可穿戴运动帽入内
宾客年龄限制	欢迎五岁或以上儿童进入餐厅用膳
通用信用卡	中国银联、美国运通、JCB、VISA及万事达卡
订座服务	建议预先订座。订座热线：(853) 8986 3663
传媒垂询	钱盈 公关传讯副总监 (853) 8889 3909 / serena.chin@wynnmacau.com
地址	澳门外港填海区仙德丽街永利澳门酒店地面层
电话	(853) 8986 3668
网址	www.wynnmacau.com

“泓”日本料理

探索日式真味

永利澳门“泓”日本料理与三位日本米其林大师合作演绎顶级日式料理包括寿司、天妇罗及铁板烧的超凡技艺，为宾客带来前所未有的独特体验。餐厅很快赢得了令人羡慕的声誉，成为澳门唯一一间获得米其林两星荣誉的日本餐厅。

三位日本米其林大师与“泓”日本料理团队合作，在澳门呈献在日本以外最顶级的日式餐饮体验。保留了最传统的和食文化，厨师除了于寿司吧台、天妇罗吧台及铁板烧吧台为宾客提供亲切且互动的用餐体验外，厨师亦会为置身装潢优雅的大厅用餐的宾客，采用当天最新鲜时令食材特别制作精选菜式，完美且独特的用餐方式为高级和食体验订下新标准。

餐厅从日本及世界各地引进最时令的顶级食材，只为制作最完美的寿司、天妇罗、铁板烧及京都料理。主厨对食材的来源、新鲜以及运输时间均掌握精准，新鲜食材包括来自北海道的海胆及青森县的金枪鱼等。还有超过二十款不同鱼类、蔬菜以及水果。一系列顶级清酒也令人印象难忘。超过四十种佳酿包括大吟酿、吟酿及本酿造，还有六款烧酒及两款梅酒。酒藏还将不断扩大。除了日常菜单，宾客可预订一些特别的菜式，如季节性或较少有的食材，餐厅会按宾客的要求而安排有关预订服务。

餐饮体验是一场品味的旅程，“泓”日本料理的精致装潢更为味觉享受增添美感。甫进入餐厅，宾客便能欣赏到由雕塑家 赫拉多·哈塞 (Gerardo Hacer) 设计的一座黄色以钢材铸成的日本传统摺纸工艺雕塑“Dogami”，餐厅由日本标志性色彩白色和红色为主调，以日本现代艺术家 Sush Machida 的特制艺术品装点。和服腰带亦是餐厅的重要设计元素，地毯的图案灵感源自古代日本女士的和服腰带，Wynn Design and Development 的执行副总裁、设计师罗杰·汤玛斯 (Roger Thomas) 更亲自从巴黎搜罗一系列嵌有金银丝线的古董和服腰带作为餐厅的挂饰，典雅而高贵。

“泓”日本料理的招牌菜包括：

- 特级寿司拼盘
- 海胆天妇罗
- 鲍鱼天妇罗
- 海胆炒蛋
- 日本和牛鐵板烧
- 蕨饼配黄豆粉及冲绳黑糖雪糕