

逸蝶軒 
ANDREA'S



菜式	当代中式美饌
厨师长	史卫东
设计公司	Rockwell Group
设计特色	<ul style="list-style-type: none">➤ 逸蝶轩提供多元化及丰富的用餐体验，包括剧院式的开放厨房和六间贵宾厅。➤ 入口处的墙壁饰以彩色玻璃马赛克砖打造的太阳伞，而左侧设有饰以大理石和皮革的五座位半圆形酒吧，宾客可于进入餐厅前在此尽情放松。
可容纳人数	142人 88个大厅座位 6间贵宾厅共54个座位 5个吧枱座位
餐厅营业时间	午膳：星期六及星期日上午11时30分至下午3时 晚膳：星期二至星期日下午5时30分至晚上10时30分 逢星期一休息
服饰要求	优雅；男士请穿着长裤、有袖上装及闭口鞋。宾客不可穿戴运动帽入内
儿童年龄限制	欢迎儿童进入餐厅用膳
接受信用卡	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）8889 3663
传媒垂询	钱盈 公关传讯副总监 （853）8889 3909 / serena.chin@wynnpalace.com
地址	澳门路氹体育馆大马路永利皇宮 北名店街地面层
电话	（853）8889 3689
网址	www.wynnpalace.com



逸蝶軒 嶄新演绎当代地道中式滋味

逸蝶軒将正宗地道的中国美馔细腻演绎，在餐厅时尚雅致的布置衬托下，呈献与别不同的嶄新体验。

餐厅为宾客带来视觉与味觉兼备的体验。烹饪团队的人才来自中国的不同省份，以上乘的食材及技艺，展现经典中国菜肴精彩与活泼的一面。无论是大胆辛辣的川菜和湖南菜、精致的云南菜或是味道细腻的淮扬菜，均以富现代感的手法呈现于宾客眼前。

在传统的中国菜加上新构思，菜肴更可佐以由专业侍茶师团队在桌边调配一系列芬芳怡人的中式茗茶，绝对是宾客拍照留念的大好时机。在享受醇茶美馔的同时，宾客还可欣赏于开放式厨房的厨艺表演，极尽视听之娱。

由宾客通过一对金色皮制的大门步入餐厅开始，所有的细节皆令人目不暇给。从地板至天花板，每边三个金色格子设计的壁龛在入口处的两侧闪闪生辉，所有壁龛皆装满以渐变色调排列的花朵。入口处的墙壁饰以彩色玻璃马赛克砖打造的太阳伞，而左侧则设有饰以大理石和皮革的五座位半圆形酒吧，宾客可于进入餐厅前在此惬意的空间放松一下；而主要用餐区的装潢物料更显奢华，包括金箔、色调清雅的布料以及于大理石地板嵌入特制太阳伞形状的金色地毯。

设计师在以金箔角线饰边的天花下摆放了一张丝绒弧形长椅，巧妙地划分了主餐区，使其两旁各设有三间贵宾厅。贵宾厅外墙和背墙的金色格子图案均以金属色皮革和珍珠贝母等质感丰富的物料装饰，享受私密体验的宾客可在半开放的贵宾厅中欣赏餐厅内外的曼妙风光。华丽、活力充沛而优雅，逸蝶軒有如现代版的秘密花园，为宾客提供精彩的用餐体验，让美好的时光延续至深夜。



MIZUMI



菜式	日本料理
行政总厨	金旻炯 (Min Kim)
设计公司	Vincente Wolf Associates
设计特色	<ul style="list-style-type: none">➢ “泓”日本料理的装潢富活力和现代感，并设有以亮丽的橙色漆面布置两个铁板烧吧台，以及三间贵宾厅➢ 通过光线和色彩的效果让宾客感受到四季更替的镀金樱花树雕塑，是餐厅的焦点所在
奖项	《100 Top Tables 2017 – A CEO's Dining Guide》— 澳门 20 间最佳餐厅
可容纳人数	108人 60个大厅座位 3间贵宾厅共24个座位 铁板烧吧台共24个座位
餐厅营业时间	午膳：星期六及星期日上午11时30分至下午3时 晚膳：星期四至星期二下午5时30分至晚上11时 逢星期三休息
服饰要求	优雅；男士请穿着长裤、有袖上装及闭口鞋。宾客不可穿戴运动帽入内
儿童年龄限制	欢迎儿童进入餐厅用膳
接受信用卡	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) 8889 3663
传媒垂询	钱盈 公关传讯副总监 (853) 8889 3909 / serena.chin@wynnpalace.com
地址	澳门路氹体育馆大马路永利皇宮 北名店街地面层
电话	(853) 8889 3688
网址	www.wynnpalace.com



“泓”日本料理 重新演绎传统的日式餐饮体验

“泓”日本料理为宾客呈献正宗日本美饌风味，于时尚优雅的环境中演绎历史悠久的烹调技艺。餐厅体现“Omotenashi”的日本待客之道，意指“全心全意款待客人”。这种无私的服务态度与永利着重量身订制的宾客体验不谋而合。

由七位日本料理大师所主理以及每日从日本进口新鲜食材，宾客可以在“泓”日本料理的优雅环境中细意品尝美味的寿司和铁板烧，把日本料理的精髓提升到前所未有的新高。

爱好美酒的宾客对于餐厅里日本酒类的收藏必感到万分惊喜。在唯一荣获葡萄酒大师协会认可的日本品酒大师的协助下，清酒品酒师为“泓”日本料理精心挑选一系列罕贵的清酒佳酿，很多清酒皆为澳门及永利皇宮所独有。餐厅更备有多种手工啤酒和以限量生产的日本威士忌调配的特色鸡尾酒，以确保能满足宾客的不同口味。

餐厅的设计糅合了传统的风格和现代的元素，营造出一个简洁而和谐的氛围。穿过石景花园，宾客便会走入一个现代风格的日本庭院，在那里无论是自然的或是精心打造的素材、钢铁或玻璃，皆以传统文化为蓝本再融入新的灵感。

主用餐区的焦点集中在一个镀金的樱花树雕塑，通过绚烂的灯光效果让在旁边用餐的宾客，感受到四季的转换。而两个铁板烧吧台则以亮丽的了橙色漆面布置，鲜明耀眼。

三间贵宾厅的其中一面墙壁放置了日式传统木橱，其他位置则以鲜明的橙色布料所包围，为宁静的空间增添不少生气。这些元素结合起来为宾客营造了一个温馨而难忘的用餐体验。

鮨
泓

SUSHI MIZUMI



菜式	日式
行政总厨	金旻炯 (Min Kim)
设计公司	Vincente Wolf Associates
设计特色	<ul style="list-style-type: none">➢ 鮨泓提供14个座位的正宗寿司吧用餐体验➢ 以日本扁柏制造的寿司吧台上悬挂了一群飘逸的金银色纸鹤造型挂饰
可容纳人数	14人
餐厅营业时间	午膳：星期六及星期日上午11时30分至下午3时 晚膳：星期四至星期二下午5时30分至晚上11时 逢星期三休息
服饰要求	优雅；男士请穿着长裤、有袖上装及闭口鞋。宾客不可穿戴运动帽入内
儿童年龄限制	欢迎儿童进入餐厅用膳
接受信用卡	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) 8889 3663
传媒垂询	钱盈 公关传讯副总监 (853) 8889 3909 / serena.chin@wynnpalace.com
地址	澳门路氹体育馆大马路永利皇宮 北名店街地面层
电话	(853) 8889 3666
网址	www.wynnpalace.com



鮨泓 量身订制的日式餐饮体验

鮨泓以日本东京著名寿司吧为灵感来源，提供只有14个座位的专属用餐体验，让宾客展开探索和食艺术文化的旅程。宾客于寿司吧台可与四位寿司大师交流，并由他们亲自主理食物。四位寿司大师均由获日本政府颁发“现代之名匠”最高荣誉的著名米芝莲两星寿司大师岛宫勤所指导。

菜式由季节所主导，确保由厨师们精心挑选最时令的食材每天从日本空运到澳门。“厨师发办Omakase”体验意指食客可品尝到由厨师亲自挑选当天最佳的材料所制作而成的寿司，并由厨师逐一介绍。无论何时在寿司吧台皆有三位厨师坐镇，宾客可感受到的是无与伦比的个性化体验。厨师们确保每件寿司以最精确的方法制作，让宾客在最合适的时刻品尝。为了满足对饮食有要求的宾客，寿司也可以配以精挑细选的清酒，让宾客开展探索日本饮食文化的全方位体验。

采用日本扁柏制造的寿司吧台上悬挂了一群飘逸的金银色纸鹤造型挂饰，再加上以手工切割的日本水晶杯及日本陶器，鮨泓内的每一个设计细节都是向日本传统手作工艺致敬。



永利扒房



菜式	美式扒类 / 海鲜
叶宝桐	叶宝桐 (Burton Yi)
设计公司	TAL Studio
设计特色	<ul style="list-style-type: none">➤ 永利扒房是传统美式扒房的重新演绎，其设计富时代感和充满刚阳风格，餐厅另设有三间贵宾厅➤ 餐厅内上演的剧院式动画以梦为主题，并以三维投影技术播放
可容纳人数	155人 131个大厅座位 3间贵宾厅共24个座位
餐厅 / 酒吧营业时间	星期三至星期一下午5时30分至晚上11时 逢星期二休息
服饰要求	优雅；男士请穿着长裤、有袖上装及闭口鞋。宾客不可穿戴运动帽入内
儿童年龄限制	欢迎五岁或以上儿童进入餐厅用膳
接受信用卡	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) 8889 3663
传媒垂询	钱盈 公关传讯副总监 (853) 8889 3909 / serena.chin@wynnpalace.com
地址	澳门路氹体育馆大马路永利皇宫 北名店街地面层
电话	(853) 8889 3628
网址	www.wynnpalace.com



永利扒房 顶级牛排与海鲜的曼妙舞台

史提芬永利先生在永利拉斯维加斯的同名餐厅 — 永利扒房，现登陆澳门为宾客呈献他最爱的经典美式扒房菜肴和上等海鲜，以及令人惊喜难忘的剧院式表演。在传统的晚餐表演上加添新意，灯光将被调暗，音乐淡出，幕墙打开，上演令宾客目眩神迷的独特视觉动画。

令人垂涎来自世界各地的牛扒精选，包括美国顶级 **USDA** 牛扒、经认证的日本和牛以及扒房独家供应的澳洲 **Rangers Valley** 纯黑毛安格斯牛肉。厨师团队与东南亚和太平洋地区的渔民合作，务求为宾客提供最新鲜的海鲜，海鲜被捕获后数小时内已完成包装并运送至澳门。扒房的龙虾餐车让客人亲自挑选来自世界各地最鲜美的贝壳类海产，品种之多教人目不暇给。

餐厅的酒吧提供澳门最佳的烈酒系列，包括波本威士忌、白兰地、干邑和雅文邑。酒吧还提供一些在美国最享负盛名和罕有的威士忌，包括 **Willet** 和 **Pappy Van Winkle** 酒厂酿制的品种。专业的酒吧服务员会向宾客详细讲解餐厅酒藏，或推介在美国橡木桶陈酿长达五周、自家制作一系列的桶酿鸡尾酒。

永利扒房诚邀宾客进入这以西非香脂木及镀铬打造，充满刚阳风格的用餐空间。宾客甫踏入正门便看到以木块构成，富有时代感的线条装饰以及配以丝绒软垫的墙壁。用餐区则被悬挂在贵宾厅及高台座位区的数百颗香槟色水滴型玻璃柔和地辉映着。餐厅内上演的剧院式动画以梦为主题，并采用三维投影技术播放，为宾客带来前所未有的用餐体验。表演结束后，宾客可继续以轻松的心情，透过广阔的开放式厨房欣赏厨师团队的厨艺表演。

永利宮

WING LEI PALACE

菜式	粵菜
设计师	Wynn Design and Development
设计特色	<ul style="list-style-type: none">➢ 永利宮拥有三层设计豪华的餐饮空间，包括七间贵宾厅，其中三间为湖景贵宾厅并设有私人露台➢ 金色和翡翠绿色的华丽大厅，配以广阔的落地玻璃窗，让宾客欣赏表演湖及路氹城区的迷人景致
可容纳人数	233人 150个大厅座位 7间贵宾厅共83个座位
餐厅营业时间	午膳： 星期一至星期六上午11时30分至下午3时 星期日及公众假期上午10时30分至下午3时30分 晚膳： 星期一至星期日下午5时30分至晚上10时30分
服饰要求	优雅；男士请穿着长裤、有袖上装及闭口鞋。宾客不可穿戴运动帽入内
儿童年龄限制	欢迎儿童进入餐厅用膳
接受信用卡	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) 8889 3663
传媒垂询	钱盈 公关传讯副总监 (853) 8889 3909 / serena.chin@wynnpalace.com
地址	澳门路氹体育馆大马路永利皇宮 西名店街地面层
电话	(853) 8889 3638
网址	www.wynnpalace.com

永利宮 奢华宫殿内品味传统粤菜

在以黄金和翡翠色调的豪华餐厅环境中，永利宮呈献正宗粤菜风味。宾客可享用一系列每日手工制作的点心、烧味和经典粤菜，同时饱览横跨整个永利皇宮、占地八英亩的表演湖的璀璨景致。

茶艺在中国文化中扮演着重要的角色，可说是贯穿整个用餐体验的重要元素，以欢迎茶开始并以解腻茶作结。永利宮提供多达 50 种精选佳茗，由永利皇宮的茶艺大师从中国各地亲自挑选，展示茶叶的多种风味和配搭，以衬托出永利宮的招牌菜特色。

富丽堂皇的装潢营造出宫廷的帝皇气派，设计师把古代中国建筑、瓷器、纺织品和装饰艺术的风格融入欧陆式歌剧院的环境中重新展现。餐厅的三层豪华设计，采用了金色和白色作主调，以华美的翡翠绿色作点缀，每个座位皆可欣赏表演湖的壮丽景色。汇聚水舞、音乐与光影的娱乐表演，伴随丰盛的美味佳肴，让人着迷神往。

永利宮的入口让宾客有如置身剧院之中，穿过美丽的花园入口，沿途摆放了插满花朵的巨型花瓶，犹如置身色彩缤纷的花海，眼前便是餐厅的广阔环境和表演湖的迷人水舞表演。七间贵宾厅，让人联想到欧洲歌剧院的包厅，为客人提供更大的私密空间；其中三间更位于表演湖旁，设有私人户外露台。

咖啡苑

FONTANA
BUFFET



菜式	中式及西式
厨师长	金荣敏 (Kim Young Min)
设计师	Wynn Design and Development
设计特色	<ul style="list-style-type: none">➤ 犹如一座双层式剧院，咖啡苑坐拥表演湖的壮丽景致及一个宽敞的贵宾厅➤ 餐厅的室内设计受中国明朝的建筑、瓷器、纺织品和家具所启发，以二十一世纪的角度重新演绎中国风
可容纳人数	252人 180个大厅座位 2间贵宾厅共72个座位
餐厅营业时间	每日上午6时30分至凌晨2时 早餐：每日上午6时30分至上午11时 午膳：每日上午11时30分至下午3时 下午茶：每日下午3时30分至下午5时30分 晚膳：每日下午5时30分至晚上11时 单点时段：每日下午3时至下午5时30分及晚上11时至凌晨2时
服饰要求	休闲随意
儿童年龄限制	欢迎儿童进入餐厅用膳
接受信用卡	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) 8889 3698
传媒垂询	钱盈 公关传讯副总监 (853) 8889 3909 / serena.chin@wynnpalace.com
地址	澳门路氹体育馆大马路永利皇宫 西名店街地面层
电话	(853) 8889 3698
网址	www.wynnpalace.com



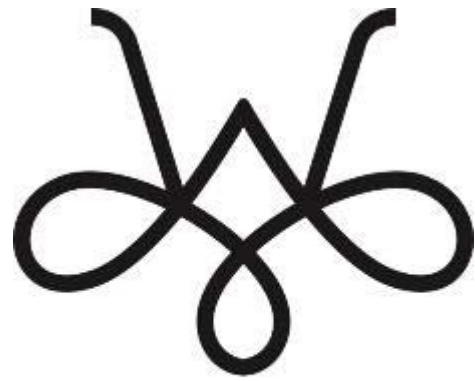
咖啡苑 开创自助餐的新纪元

咖啡苑提供全日餐饮服务及前所未有的自助餐体验。从世界各地的知名美食广场取得灵感，餐厅透过一个多元市场概念的厨房呈献中西美食精选。宾客可以穿梭于十个由专人负责以时令食材为主题的特色食品展区。咖啡苑的环境轻松写意，宾客还可以从餐厅俯瞰表演湖的壮丽景色，这亦是餐厅意大利名字的由来。

咖啡苑着重食材品质，新鲜的美食直接由厨房送至宾客面前，带领宾客进入自助餐体验的新境界。厨师可以为宾客推荐是日精选菜肴及采用最时令的食材，为宾客设计出令人垂涎的精选美食之旅。

犹如一座双层剧院，咖啡苑坐拥表演湖的壮丽景致，是与家人和朋友庆祝聚会的最佳选择。餐厅的室内设计受中国明朝的建筑、瓷器、纺织品和家具所启发，以二十一世纪的角度重新演绎中国风。

由著名中国风艺术家 **Gabriel-Frederic Viardot** 设计，以龙为主题而创作的镜子系列，是自助餐区的标志性摆设，它反映了中国艺术对欧洲和美国设计界之恒久及深远影响。**Gabriel** 用了五年时间游历世界设计出整个系列。



WYNN
MACARON



菜式	马卡龙
饼房行政总厨	杜柏翘 (Christophe Devoille)
设计师	Wynn Design and Development
设计特色	<ul style="list-style-type: none">➤ 永利马卡龙从巴黎的公寓设计取得灵感，呈献巧手精制的亮丽法式甜点➤ 优雅的意大利卡拉拉大理石展示专柜及白色和金色的圆角遮阳篷，与金色的中式灯笼形成有趣的对比
可容纳人数	不设座位
餐厅营业时间	每日上午9时至晚上10时
服饰要求	休闲随意
儿童年龄限制	欢迎儿童光临
接受信用卡	中国银联、美国运通、JCB、VISA及万事达卡
订座服务	不设订座服务
传媒垂询	钱盈 公关传讯副总监 (853) 8889 3909 / serena.chin@wynnpalace.com
地址	澳门路氹体育馆大马路永利皇宫 西名店街地面层咖啡苑入口
电话	(853) 8889 3613
网址	www.wynnpalace.com



永利马卡龙 时尚与美味的华丽邂逅

位处咖啡苑旁，永利马卡龙专柜呈献巧手精制的美味甜点。永利马卡龙精致诱人，每一口皆是完美的色彩艺术，独特的口味定必能满足高要求的甜食爱好者。

饼房的厨师团队每日用心制作精致的美点，为宾客提供**12款**经典口味和按季节变更的四款时令口味，。永利马卡龙还备有精美且色彩缤纷的礼盒，让宾客把永利皇宫的甜蜜味道带回家中。

从巴黎的公寓里取得灵感，永利马卡龙专柜采用了优雅的意大利卡拉拉大理石制作专柜。再加上四对金色的中式灯笼作装饰，整个空间以专柜后的紫红色墙身连贯起来。精致的金色层架上，陈列着色彩缤纷、用以盛载马卡龙的特色礼盒，与从镜面天花垂下的金白色半圆顶篷相互辉映。

池畔咖啡廳



C A F É



菜式	亚洲及西式咖啡厅
行政总厨，永利皇宫西厨部	麦祺俊 (Andrew Mckee)
设计公司	TAL Studio
设计特色	<ul style="list-style-type: none">➤ 宾客可于池畔咖啡厅享受室外用餐的乐趣，或于可俯瞰表演湖的酒吧尽享悠闲➤ 广阔的落地玻璃窗让宾客欣赏环绕着游泳池的翠绿花园景致
可容纳人数	70人 32个大厅座位 32个室外座位 6个吧枱座位
餐厅营业时间	每日上午10时至晚上6时
服饰要求	休闲随意
儿童年龄限制	欢迎儿童进入餐厅用膳
接受信用卡	中国银联、美国运通、JCB、VISA及万事达卡
订座服务	不设订座服务
传媒垂询	钱盈 公关传讯副总监 (853) 8889 3909 / serena.chin@wynnpalace.com
地址	澳门路氹体育馆大马路永利皇宫 2楼
电话	(853) 8889 3658
网址	www.wynnpalace.com



池畔咖啡厅 于户外池畔翠绿园林的悠享滋味

池畔咖啡厅位于酒店游泳池的翠绿园林之中，犹如一片绿洲，让宾客放松身心，尽享悠闲。餐厅提供亚洲和西式特色轻食美馔，并设有户外座位以及可俯瞰表演湖的酒吧。

宾客亦可选择在阳光下置身华丽的池畔私人小屋中，品尝小吃、果汁和冰沙，再享受池畔按摩服务，忘却烦忧。

池畔咖啡厅的室内设计，反映炎炎夏日水边的清凉景致。设计师采用镜子和石材拼制出马赛克风格的地砖，再加上白色光面的墙身、以粗黑线镶边的黄白间条横纹窗帘及极具玩味的炫光挂饰。椅子和吧椅的表面以蓝绿金属色调为主，配上白色郁金香形状的枱座及蔚蓝色的树脂枱面。

99 NOODLES
變百





菜式	中国北方佳肴
厨师长	陈明
设计师	Vincente Wolf Associates
设计特色	<ul style="list-style-type: none">➢ 99面的用餐环境七彩绚丽，完美地配合娱乐场内的轻快气氛➢ 白色的开放式书架上放满了彩虹色调的树脂汤碗，除了为餐厅增添色彩外，还向宾客展示了99面的精彩菜式
可容纳人数	120人
餐厅营业时间	每日上午10时至凌晨2时
服饰要求	休闲随意
儿童年龄限制	位于娱乐场内，只欢迎年满二十一岁或以上之宾客
接受信用卡	中国银联、美国运通、JCB、VISA及万事达卡
订座服务	不设订座服务
传媒垂询	钱盈 公关传讯副总监 (853) 8889 3909 / serena.chin@wynnpalace.com
地址	澳门路氹城体育路大马路永利皇宮 娱乐场中场地面层
电话	(853) 8889 3678
网址	www.wynnpalace.com



99 面

中国北方的传统滋味

99 面的师傅来自面食的发源地—陕西及山西，为宾客提供自选搭配菜谱，呈献北方面食的传统精髓。开放式的面食厨房设计，让宾客可近距离感受到厨师团队手制拉面的技艺。宾客更可在此品尝到多款北方前菜及特色小菜。

自选搭配的互动菜谱让宾客可从九种不同的手制面、九款用料上乘的汤底及多种配菜和酱料中挑选，搭配出最符合个人口味的面食。

位于娱乐场内与红 8 粥面为邻，相互辉映，99 面在一片明亮的白色主调之中渗透了七彩绚丽的各式点缀。白色的开放式书架上放满了彩虹色调的树脂汤碗，除了为餐厅增添色彩外，还向宾客展现了 99 面所提供的精彩菜式。灯笼是餐厅内另一个传统的中式元素亦是焦点所在，天花悬挂着亮丽的现代雕塑，而地板则镶嵌了色彩缤纷的马赛克作装饰。座位和桌面的橙色色调，令室内空间的色彩更明亮，进一步提升餐厅活泼生动的气氛。





菜式	甜点 / 意式雪糕
饼房行政总厨	杜柏翘 (Christophe Devoille)
设计师	Rockwell Group
设计特色	<ul style="list-style-type: none">➤ 甜艺廊分成五个部分，陈列在两个大理石柜枱中，装饰灵感来自童年的经典甜品➤ 采用玻璃瓷砖以流行艺术手法演绎，并以渐变的金黄焦糖色玻璃马赛克瓷砖墙为背景
可容纳人数	22人 座位有限，主要提供外带服务
营业时间	每日上午9时至晚上10时30分
服饰要求	休闲随意
儿童年龄限制	欢迎儿童光临
接受信用卡	中国银联、美国运通、JCB、VISA及万事达卡
订座服务	不设订座服务
传媒垂询	钱盈 公关传讯副总监 (853) 8889 3909 / serena.chin@wynnpalace.com
地址	澳门路氹体育馆大马路永利皇宮 北名店街地面层
电话	(853) 8889 3683
网址	www.wynnpalace.com



甜艺廊

满足一家大小的甜蜜世界

甜艺廊是城中首屈一指的甜品店，其室内设计为华丽的欧式糕点注入充满玩味的新元素。即制松饼和法式薄饼的扑鼻芳香，带领甜食爱好者走进缤纷的甜蜜世界。

食客可以在这里放松心情，尽情品尝如流行艺术品的美味，包括甜点、特色蛋糕、雪糕、松饼、蛋糕和各款以朱古力制成的美食，例如朱古力糖果、松露朱古力和朱古力夹心小饼。所有甜品分成五部分陈列在两个漩涡型设计的大理石柜枱上。宾客在品尝这些美食时还可佐以奶昔、水果冰沙和招牌朱古力热饮或冻饮。

灵感来自雪糕和甜点的马赛克图案描绘了童年时的梦幻画面，采用玻璃瓷砖以流行艺术手法演绎，并以渐变的金黄焦糖色玻璃马赛克瓷砖墙为背景。每个柜枱上方的均悬挂着一个布满马赛克的球型灯饰，而以红色条状马赛克瓷砖制作的装饰则为瞩目的黑白大理石地面增添生气，是一家大小的消闲好去处。

花悦
HANAMI
R A M E N





餐厅类别	日式拉面
行政总厨	金旻炯 (Min Kim)
设计师	Rockwell Group
设计特色	<ul style="list-style-type: none">➤ 花悦采用正宗的拉面吧枱设计，将日式面馆明快温馨的用餐模式细致重现➤ 设计灵感来自日本玉兰树，椭圆形的大理石拉面吧枱上悬挂了一座大型的玉兰树枝雕塑，墙身摆放了一整列具东方色彩的墙柜
可容纳人数	18人
餐厅营业时间	每日上午11时至凌晨12时
服饰要求	休闲随意
儿童年龄限制	欢迎儿童进入餐厅用膳
接受信用卡	中国银联、美国运通、JCB、VISA及万事达卡
订座服务	不设订座服务
传媒垂询	钱盈 公关传讯副总监 (853) 8889 3909 / serena.chin@wynnpalace.com
地址	澳门路氹体育馆大马路永利皇宮 北名店街地面层
电话	(853) 8889 3686
网址	www.wynnpalace.com



花悦

在日本以外品尝正宗日式拉面

花悦为澳门带来正宗的日式拉面体验，为面食爱好者带来前所未有的味觉满足。

以重现传统日式面食为宗旨，花悦以精心挑选的猪骨制作成香浓汤底。宾客可选择配料如日本叉烧或酱油糖心蛋来匹配精巧手制的面条。宾客更可选择一系列日本茶及手工啤酒，迎合不同口味的要求。

餐厅的设计灵感来自日本玉兰树，椭圆形的大理石拉面吧枱上悬挂了一座大型的玉兰树枝雕塑，铜制树枝上绽放着细致的陶瓷玉兰花。

墙身布满具东方色彩的墙柜，每一个墙柜的柜门上都绘画了一棵玉兰树及以日落渐变红橙色调作背景。每一幅画的玉兰树都稍有不同，把它们结合起来能成为连贯景象。墙柜与墙柜之间还摆放了以金色、白色及自然色调配以橙色及红色图案的灯笼作点缀。

WING LEI BAR

WING LEI BAR



餐厅类别	酒廊
设计师	Wynn Design and Development
设计特色	<ul style="list-style-type: none">➤ 永利吧犹如闪亮生辉的珠宝箱，让宾客一边寻宝一边细尝各种优质威士忌、葡萄酒及香槟➤ 酒吧以一盏18世纪意大利古董水晶吊灯作为设计焦点，散发着闪烁的醉人光芒
可容纳人数	29人
酒吧营业时间	每日下午3时至凌晨3时
服饰要求	优雅；男士请穿着长裤、有袖上装及闭口鞋。宾客不可穿戴运动帽入内
儿童年龄限制	只招待年满十八岁或以上之宾客
接受信用卡	中国银联、美国运通、JCB、VISA及万事达卡
订座服务	不设订座服务
传媒垂询	钱盈 公关传讯副总监 (853) 8889 3909 / serena.chin@wynnpalace.com
地址	澳门路氹体育馆大马路永利皇宮 西名店街地面层
电话	(853) 8889 3668
网址	www.wynnpalace.com

WING LEI
BAR



永利吧 路氹城的璀璨珠宝箱

永利吧高雅华贵的环境最适合于日落时分或晚饭后，与三五知己品尝各种优质威士忌、葡萄酒及香槟。

调酒师团队在永利吧制作糅合时尚创新概念的传统鸡尾酒，并以最优质的手工切割水晶玻璃杯呈献。而永利皇宫超过 50 种精挑细选的茗茶，更为调酒师提供了独特的创作灵感，与酒吧的精致小吃相互辉映。再加上一系列的烈酒及甜酒，让宾客于这片瑰丽的天地之中，享尽世界各地的顶级佳酿。

酒吧的设计源于一盏 18 世纪的意大利古董水晶吊灯，整间酒吧犹如闪亮生辉的珠宝箱，在古董水晶吊灯的衬托下，折射华丽迷人的光线。墙上镶满了孔雀石、青金石、虎眼石及粉晶等宝石，宾客可沉醉于奢华的氛围中一边细尝美酒一边探索寻宝。