



**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"><li>➢ “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</li><li>➢ 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</li></ul>
奖项	《福布斯旅游指南》— 2018 年度四星级餐厅 《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	轻松优雅；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 / <a href="mailto:serena.chin@wynnpalace.com">serena.chin@wynnpalace.com</a>
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	<a href="http://www.wynnpalace.com">www.wynnpalace.com</a>



## “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馔风味，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宫所独有。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榻，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。