

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工艺致敬。