

鮨
泓

SUSHI MIZUMI



菜式	日式
行政总厨	前田裕纪 (Hironori Maeda)
设计公司	Vincente Wolf Associates
设计特色	<ul style="list-style-type: none">➤ 鮨泓提供12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
奖项	《福布斯旅游指南》— 2018至2022年度五星级餐厅
可容纳人数	12人
餐厅营业时间	晚膳：星期四至星期日下午5时30至晚上10时 逢星期一至星期三休息
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	欢迎十岁或以上儿童进入餐厅用膳
接受支付方式	现金、中国银联、美国运通、JCB、VISA、万事达卡、微信支付、支付宝、“聚易用”电子支付
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12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寿司大师交流，并由大师亲自主理食物。鮨泓荣获《福布斯旅游指南》选为五星级餐厅。

菜式由季节所主导，确保由厨师们精心挑选最时令的食材从日本空运到澳门。“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厨师坐镇，宾客可感受到的是温暖的个性化体验。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。