

永利宮

WING LEI PALACE

菜式	粵菜
行政总厨	谭国锋
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的剧院式餐饮空间，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
奖项	《香港澳门米其林指南》— 2021至2022年度米其林一星评级 《亚洲50最佳餐厅》— 2019至2022年度上榜餐厅 《黑珍珠餐厅指南》— 2019至2022年度二钻餐厅 《福布斯旅游指南》— 2019至2022年度五星级餐厅
可容纳人数	183人 100个大厅座位 7间贵宾厅共83个座位
餐厅营业时间	午膳：每日中午12时至下午3时 晚膳：每日下午5时30分至晚上10时
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 西名店街地面层
电话	(853) 8889 3638
网址	www.wynnpalace.com

永利宮 展现精致粤菜于澳门的传承及革新

永利宮为宾客呈献中国八大菜系之一的粤菜，以美食弘扬粤式饮食文化。永利宮行政总厨谭国锋崇尚纯正与天然之味，掌握精准的烹煮时间，擅于采用四季时令的鲜活及养生食材，与团队创作既富新颖意念亦保留传统粤菜烹调精髓的菜式，同时致力延续粤馐的传统，让宾客感受粤菜于澳门的传承及革新。另外，烧味是粤菜饮食文化不可或缺的一环，餐厅设有专属砖制烤炉，以荔枝木烤制的烧味散发淡淡果木香，肉质细嫩，令人一试难忘。宾客更可享受一系列每日手工制作的精美点心，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。永利宮更被评选为米其林星级餐厅、《福布斯旅游指南》五星级餐厅及连续四年荣登“亚洲50最佳餐厅”榜单。

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40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。

永利宮是永利皇宮向往中国风情怀的缩影，装潢展现宫廷风格，是对中国艺术的致敬。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，尽见中国传统的瑰丽风采。餐厅的三层剧院式设计，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。

餐厅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。