

永利宮

WING LEI PALACE



菜式	粤菜
行政总厨	谭国锋
设计师	Wynn Design and Development
设计特色	➤ 永利宫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
奖项	《福布斯旅游指南》— 2018年度四星级餐厅
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	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 / 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。