

red 紅 8 粥 麵



菜式	中式特色佳肴
厨师长	梁伟民
设计师	Wynn Design and Development
设计特色	<ul style="list-style-type: none">➢ 餐厅中心设有开放式厨房及砖制焗炉，让宾客可一边用膳，一边尽览厨师团队的超卓厨艺。➢ 餐厅设有两个入口，正门设于度假村南名店街，为宾客及其家人提供更多饮食选择，另外一个门口则与娱乐场连接
可容纳人数	192人
餐厅营业时间	每天 24 小时营业 早餐供应时段：上午 5 时至 11 时 肠粉供应时段：上午 6 时 30 分至 11 时 30 分 北京烤填鸭供应时段：上午 11 时 30 分至晚上 11 时正 烧烤及前菜供应时段：上午 11 时 30 分至上午 6 时 30 分
服饰要求	休闲随意
儿童年龄限制	欢迎儿童进入餐厅用膳
付款方式	现金、信用卡、澳门通钱包、微信支付及支付宝
接受信用卡	中国银联、美国运通、JCB、VISA及万事达卡
订座服务	不设订座服务
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宫 娱乐场中场地面层
电话	(853) 8889 3648
网址	www.wynnpalace.com



红8粥面

全天候中式餐饮享受

全天候营业的红8粥面提供多款中国特色佳肴，是宾客悠闲小聚的最佳去处。

餐厅设计宽敞明亮、布置休闲舒适，中央位置设有270度开放式厨房，让宾客可以近距离欣赏厨师烹调料理的过程，同时体验快捷而优质的中式餐饮，其充满活力的氛围与琳琅满目的风味美食互相辉映。除了连接娱乐场的门口，餐厅亦于度假村南名店街设有入口，照顾不同宾客的需要。

红8粥面的厨师团队从世界各地搜罗优质食材，确保宾客可以随时品尝到美味的菜肴。餐厅美食种类繁多，当中不乏多款怀旧经典的小点和菜式如肠粉、点心、小炒、各式烧味及面饭，而最不容错过的肯定是以自家砖制焗炉、由美国加州空运进口的苹果木烤制的北京烤鸭，其肉质细嫩芳香，令人一试难忘；而特色粥品方面，餐厅亦提供远近闻名的水蟹粥，水蟹即点即煮，其蟹膏与粥底相溶，口感绵密鲜甜，回味无穷。