

Wynn MACAU[®]

MIZUMI 泓

菜式	日式料理
设计师	Wynn Design and Development
设计特色	<ul style="list-style-type: none">➢ 寿司吧台及两个贵宾厅➢ “泓”设有两个入口，一个位于花园及游泳池旁供酒店宾客、家庭及官员使用，另外一个连接娱乐场
奖项	《香港澳门米其林指南》— 2017至2023年度米其林二星评级 《香港澳门米其林指南》— 2016年度米其林一星评级 《福布斯旅游指南》— 2017至2023年度五星级餐厅 《福布斯旅游指南》— 2014至2016年度四星级餐厅
可容纳人数	60人，包括40个大厅座位、16个贵宾厅座位及4个寿司吧台座位
价格*	人均消费： <ul style="list-style-type: none">▪ 晚膳：\$1,200 – 1,600▪ 晚膳（配酒）：\$1,700 – 2,100 贵宾厅最低消费：\$5,000 <i>*所有价格均以澳门币计算，另加百分之十服务费及税项</i>
餐厅营业时间	晚膳由星期四至星期二下午5时30分至晚上11时30分，逢星期三休息。
服饰要求	轻松优雅；男士请穿着长裤、闭口鞋，有袖上装。宾客不可穿戴运动帽入内
宾客年龄限制	欢迎五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) 8986 3663
传媒垂询	pr@wynnmacau.com
地址	澳门外港填海区仙德丽街永利澳门酒店地面层
电话	(853) 8986 3668
网址	www.wynnmacau.com

“泓”日本料理

探索日式真味

永利澳门“泓”日本料理演绎以工匠精神打造的顶级日式料理，为宾客带来前所未有的独特体验。餐厅很快赢得了令人羡慕的声誉，成为澳门唯一一间获得米其林二星荣誉的日本餐厅。

日本米其林大师与“泓”日本料理团队合作，在澳门呈献在日本以外最顶级的日式餐饮体验。保留了最传统的和食文化，厨师除了于寿司吧台为宾客提供亲切且互动的用餐体验外，厨师亦会为置身装潢优雅的大厅用餐的宾客，采用当天最新鲜时令食材特别制作怀石料理，完美且独特的用餐方式为高级和食体验订下新标准。

餐厅从日本及世界各地引进最时令的顶级食材，只为制作最完美的日本料理。主厨对食材的来源、新鲜以及运输时间均掌握精准，新鲜食材包括来自北海道的海胆及青森县的金枪鱼等。还有超过二十款不同鱼类、蔬菜以及水果。一系列顶级清酒也令人印象难忘。超过四十种佳酿包括大吟酿、吟酿及本酿造，还有六款烧酒及两款梅酒。酒藏还将不断扩大。除了日常菜单，宾客可预订一些特别的菜式，如季节性或较少有的食材，餐厅会按宾客的要求而安排有关预订服务。

餐饮体验是一场品味的旅程，“泓”日本料理的精致装潢更为味觉享受增添美感。甫进入餐厅，宾客便能欣赏到由雕塑家 赫拉多·哈塞 (Gerardo Hacer) 设计的一座黄色以钢材铸成的日本传统摺纸工艺雕塑“Dogami”，餐厅由日本标志性色彩白色和红色为主调，以日本现代艺术家 Sush Machida 的特制艺术品装点。和服腰带亦是餐厅的重要设计元素，地毯的图案灵感源自古代日本女士的和服腰带，Wynn Design and Development 更从巴黎搜罗一系列嵌有金银丝线的古董和服腰带作为餐厅的挂饰，典雅而高贵。

###