

Wynn MACAU[®]

京花軒



GOLDEN
FLOWER



菜式	川菜、鲁菜及北方佳肴美饌
设计师	Wynn Design and Development
设计特色	<ul style="list-style-type: none">➢ 餐厅设计受英国航海帝国时期的设计风格和威尼斯的东方美学启发，投射出中国曾经在世界历史上留下的深远影响➢ 京花轩设有两个入口，正门设于城市日大马路供酒店宾客、家庭及官员使用，另外一个则与娱乐场连接
奖项	《米其林指南 香港 澳门》— 2013至2021年度米其林二星评级 《黑珍珠餐厅指南》— 2018至2019年度一钻餐厅 《福布斯旅游指南》— 2014至2021年度五星级餐厅
可容纳人数	83人，包括63个大厅座位及20个贵宾厅座位
餐厅 / 酒吧营业时间	晚膳由星期四至星期日下午6时至晚上10时30分，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。
宾客年龄限制	欢迎十岁或以上人士进入餐厅用膳
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	钱盈 公关传讯总监 (853) 8889 3909 / serena.chin@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 3689
网址	www.wynnmacau.com



京花軒

经典传承，历久弥新

极具气派、品味及以格调称冠的米其林二星中菜餐厅，京花轩精心演绎经典川菜、鲁菜及北方佳肴。配合餐厅不流于俗的用餐环境，让饕客细味源远流长的中华历史文化底蕴，带来无以尚之的餐飨体验。京花轩连续九年获选为米其林二星级餐厅及《福布斯旅游指南》五星餐厅。

京花轩由行政总厨张志成掌舵，作为厨艺界新晋名厨，他崇尚匠心烹调，去芜求菁，以富有温情记忆的美食传递热爱与坚持，达致大味至简的境界。从味道香气到巧雅卖相，京花轩每道菜式都恍若精心雕琢的艺术品，菜色不局限于传统风格，结合传统烹饪、现代厨艺与赏味美学，演绎经典与当代川菜、鲁菜及北方佳肴美馔。张志成总厨精心设计赏味菜单，以“序、迎、鲟、启、承、汤、丰、鲜、蔬、转、合”呈现各地方佳肴，带领宾客踏上起承转合、高低起伏的味觉之旅，经典菜式包括黄烧花胶、花椒油炆伴响螺片、意大利黑醋银鳕鱼及宜宾燃面等。

茶道自古以来是中国饮食文化中不可或缺的一环，四川更是位于世界茶树和茶文化发源地的中心地带，关于茶叶种植的最早文字记录就是发生在四川的蒙顶山上。作为澳门首家提供个人化配茶服务的餐厅，京花轩的专业茶艺团队精心搜罗全国各地共 50 多款茗茶，当中包括山川秀美，雨水充足，云雾缭绕，绵延不断的四川山脉孕育出的众多茶树品种，以搭配各式川菜及地方佳肴。与此同时，茶艺师精心调配出自家特配茶，以花香为主调的特配茶与京花轩以繁花庭院的设计概念相互呼应；茶艺师更会按照时令气候，用上等茶叶拼配出各款养生功效的茶品供宾客选择。

京花轩由永利旗下 Wynn Design and Development 设计，高贵的风格反映出中菜的精致典雅、天人合一的意象。设计风格投射出中国曾经在世界历史上留下的深远影响，包括茶室和门廊，借鉴了现为美国华盛顿菲力尔艺术长廊（Freer Gallery of Art）的永久藏品、著名的船运大亨佛烈德利克·雷兰（Frederick Richard Leyland）的“孔雀间”（Peacock Room）的精巧设计。餐厅铺有来自意大利拉韦纳的红白色珐琅制马赛克镶嵌的地板，配以威尼斯弗裘尼（Mariano Fortuny）的灯具营造出优雅气氛，与借鉴自中国丝绸灯笼的装饰互相辉映。