

*Wynn* MACAU<sup>®</sup>

永利軒

W I N G L E I

菜式	粵菜
行政总厨	陈德光
设计师	Wynn Design and Development
设计特色	<ul style="list-style-type: none"><li>➢ 位于餐厅中央的水晶飞龙及五间贵宾厅</li><li>➢ 设有两个入口，正门设于科英布拉街，供酒店宾客、家庭及官员使用，另外一个门口则与娱乐场连接</li></ul>
奖项	《米芝莲指南 香港 澳门》— 2020至2021年度米芝莲二星评级 《米芝莲指南 香港 澳门》— 2010至2019年度米芝莲一星评级 《福布斯旅游指南》— 2014至2021年度五星级餐厅
可容纳人数	184人，包括106个大厅座位及78个贵宾厅座位
价格*	人均消费： <ul style="list-style-type: none"><li>▪ 午膳：\$200 – 350</li><li>▪ 晚膳：\$600 – 1,000</li><li>▪ 晚膳（配酒）：\$1,000 – 1,500</li></ul> 贵宾厅最低消费：午膳\$2,500；晚膳\$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	午膳营业时间： <ul style="list-style-type: none"><li>▪ 星期一至星期六上午 11 时 30 分至下午 3 时</li><li>▪ 星期日及公众假期上午 10 时 30 分至下午 3 时 30 分</li></ul> 晚膳营业时间：每日下午 6 时至晚上 11 时
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	欢迎儿童进入餐厅用膳
通用信用卡	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) 8986 3663
传媒垂询	钱盈 公关传讯总监 (853) 8889 3909 / <a href="mailto:serena.chin@wynnmacau.com">serena.chin@wynnmacau.com</a>
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 3688
网址	<a href="http://www.wynnmacau.com">www.wynnmacau.com</a>

## 永利軒

### 米芝蓮星级餐厅以现代手法演绎传统中国美食

永利軒是永利澳門酒店之招牌中菜餐厅，餐厅的装修跟其供应的精致粤菜一样，别具一格。永利軒于今年再度获选为米芝蓮星级餐厅及《福布斯旅游指南》五星级餐厅，并已连续十二年取得米芝蓮星级评鉴的殊荣。

永利軒精于炮制精致及经典的粤菜，供应固定及时令菜式。厨师团队将传统的美食，如点心、烧味、汤、鲍鱼及主菜，重新包装，并参考日本菜及西菜的做法，以配合宾客不同的口味。

永利軒的设计灵感源自西方并揉合了中国传统及当代元素，亦巧妙借鉴著名画家梵高（Vincent Van Gogh）于著作《向日葵》（Sunflowers）所采用的明亮色调，以绚丽缤纷的黄色系列为主，并用上亮丽耀眼的珊瑚刺桐色配衬格调柔和的米白色作点缀，令刚强的氛围更显气派。甫踏入永利軒正门，标志性的传统月洞门与巨型景泰蓝骏马雕塑随即映入眼帘，观感慑人震撼。

踏入大厅，宾客便立即被一条位于餐厅中央、身上镶有90,000颗施华洛世奇水晶及玻璃的飞龙所吸引。巨龙象征快乐、幸运及动力；整间酒店亦大量运用了这三种主题元素。在数百盏细小的灯映照下，巨龙更显得栩栩如生。手造地毯上错落有致的回纹隐隐透出一瞥明朝屏风的典雅，墙上抛光镀铬的装饰及其镜面设计则倒影出餐厅的美态。

永利軒的大厅可容纳106人。另外设有七间贵宾厅，可容纳五至十人。所有贵宾厅均有落地玻璃窗，宾客可坐拥酒店园景及远眺南湾湖一带，而大部份贵宾厅设有平面电视及独立洗手间。

#### 现于午膳供应的招牌点心包括：

- 豆浆千层鱼蓉腐皮夹
- 雪影叉烧焗餐饱

#### 永利軒的招牌菜包括：

- 京典茶皇鸡
- 枫糖黑毛猪叉烧

除了招牌菜，不容错过的还有永利特色茶及永利XO酱。永利軒的招牌永利特色茶，由多种不同的花、水果及茶叶独家调配而成，并只在永利軒供应。而永利軒自家制的XO酱，由多种不同优质材料调制而成。



## 陈德光师傅 行政总厨 永利轩

陈德光师傅，人称“德师傅”，是永利澳门旗下的米芝莲星级餐厅“永利轩”的行政总厨。

德师傅于2006年加入永利澳门，成为开幕厨师团队一员。从那时开始，他带领永利轩的厨师团队，坚持选用来自世界各地最上乘、最时令的食材入馔，配以精致创新的摆盘，致力以现代手法演绎传统粤菜。

德师傅从小对美食充满无限热诚，深信烹饪是他最大的兴趣。他于中国出生，年少时到香港从初级学厨开展其厨艺事业。其后，凭他对烹饪的热忱及一丝不苟的态度，于1988年，获邀到日本工作；辗转近十年，穿梭于日本各城市拓展他的事业。

此后，德师傅决定归根回流中国，先后于北京、上海及深圳的餐厅担任重要角色，吸收当地美馔的烹煮精髓。在加入永利澳门之前，曾主理享誉国际的“阿一鲍鱼”，餐厅以矜贵菜式如燕窝、鲍鱼及海鲜等料理为主打，德师傅因此深得其独树一帜的上乘佳肴烹调秘技。凭藉主理中菜的丰富知识及经验，带到永利轩融入其菜谱设计，成功照顾中国食客的喜好，亦为所有饕客创造崭新的高级粤菜享受。

在永利轩，德师傅特别重视培养出色的年青厨师，提升他们的烹饪知识及丰富他们的精湛厨艺。在德师傅的带领下，永利轩的厨师团队得以把才华发挥得淋漓尽致，为宾客呈献传统的粤式美馔，奠定永利轩作为澳门首屈一指的高级食府的地位。

###