

Wynn MACAU[®]

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">➢ 位于餐厅中央的水晶飞龙及五间贵宾厅➢ 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
奖项	《香港澳门米其林指南》— 2020至2022年度米其林二星评级 《香港澳门米其林指南》— 2010至2019年度米其林一星评级 《福布斯旅游指南》— 2014至2022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">▪ 午膳：\$200 – 350▪ 晚膳：\$600 – 1,000▪ 晚膳（配酒）：\$1,000 – 1,500 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">▪ 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
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 3688
网址	www.wynnmacau.com

永利軒

米其林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粵菜一样，别具一格。永利軒于今年再度获选为米其林星级餐厅及《福布斯旅游指南》五星级餐厅，并已连续十三年取得米其林星级评鉴的殊荣。

粵菜是中国八大菜系之一，历史悠久、源远流长，而由于澳门的地理位置，澳门广纳广府饮食文化精髓。永利軒精于炮制精致及经典的粵菜，将地道粵菜美食文化呈现。厨师团队以精细的烹调手法，采用时令食材将传统的美食，如点心、烧味、汤、鲍鱼及主菜，创新升华，与宾客分享粵菜的美味哲学。

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。