

*Wynn* MACAU<sup>®</sup>

Encore  
ENCORE



菜式	经典茶餐厅美食
设计师	Wynn Design and Development及Hirsh Bedner Associates
设计特色	<ul style="list-style-type: none"><li>➢ 咖啡廷是一家充满意大利艺术气息的传统欧洲餐馆</li><li>➢ 餐厅内挂有一幅壮丽的织锦画，展示威尼斯人华丽餐飨场面；更有一个来自17世纪后期的意大利男童小天使像</li></ul>
奖项	《香港澳门米其林指南》— 2015至2021年度米其林餐盘推荐
可容纳人数	72位
价格*	人均消费：\$90 - 150  <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	每日上午7时至晚上10时30分
服饰要求	休闲随意
宾客年龄限制	欢迎小童光临
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	本餐厅设有订座服务。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万利酒店地面层
电话	(853) 8986 3616
网址	<a href="http://www.wynnmacau.com">www.wynnmacau.com</a>



## 咖啡廷

咖啡廷呈献港澳独特的茶餐厅文化，为宾客带来一系列诱人垂涎的地道茶餐厅滋味。从港澳茶餐厅美食、经典澳葡到中西美馔，以多样的地道香浓风味展现澳门中西融合的餐饮文化。

咖啡廷的餐厅设计以传统欧洲餐馆为蓝本，并渗入大量意大利艺术的元素，贯彻中西交融的概念。宾客可以在这别具特色的环境下品尝一系列美食，如经典的澳门焗骨饭、外脆内嫩的澳葡特色猪扒包、酥香的葡式蛋挞等，配以茶餐厅独有的特色鸳鸯或怀旧红豆冰，享受写意时刻。餐厅同时提供多款正宗澳葡美馔，宾客可一尝糅合了葡菜精髓和亚洲风味的土生葡菜，包括鲜味十足的葡式炒蚬及香辣惹味的非洲鸡，感受澳门独有的美味。

咖啡廷更陈列了源于 16 世纪后期的意大利威尼斯男童小天使像。天使头上的太阳镜子，把这个珍贵的艺术品更完美地展现人前。在咖啡廷的里面，有一个五世纪希腊花瓶的剪影，瓶内满载水果、葡萄和叶子。这个装饰的灵感是来自展览于位于伦敦的国家美术馆、一幅名为《Supper at Emmaus》的 Caravaggio 名画。