

*Wynn* MACAU<sup>®</sup>

Encore  
ENCORE



菜式	澳葡佳肴与地道美食
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	<a href="mailto:pr@wynnmacau.com">pr@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

永利澳门咖啡廷呈献正宗澳葡菜肴与澳门地道美食，为宾客带来一系列诱人垂涎的地道滋味，以精彩纷呈的风味展现澳门中西融合的餐饮文化。

咖啡廷携手本地名厨黄文龙（Raymond Vong）呈献经典澳葡菜美馔，重新演绎几乎失传的传统食谱，为宾客呈献澳门独一无二的美食文化。澳葡菜是葡萄牙航海历史的文化产物，经过 450 多年的发展，将葡萄牙、中国、非洲、印度与东南亚丰富的香料、食材与烹调手法融会贯通，是全球首个被认可的正宗融合菜，更成为澳门多元饮食文化的重要代表。澳门于 2018 年获联合国教科文组织评定为“创意城市美食之都”的美誉；而澳葡菜更于 2021 年被列入《国家级非物质文化遗产名录》。咖啡廷将融合经典与创新，展现澳葡菜肴的文化精髓与独特风味。

咖啡廷的餐厅设计以传统欧洲餐馆为蓝本，融合大量欧洲艺术的元素，贯彻了中西交融的概念。宾客可以在这别具特色的环境下品尝一系列澳葡美食，如招牌菜葡式干免治、香辣惹味的非洲辣鸡、酥香的马介休球等，感受澳门独有的美味。餐厅同时提供多款地道美食，宾客可在轻松写意的环境中，感受澳葡佳肴和澳门地道美食的独特滋味。

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。