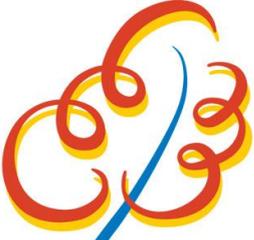


Wynn MACAU[®]

Café 
ESP  LANADA
咖啡苑



菜式	国际美食
设计师	Wynn Design and Development
设计特色	设有户外座位，可欣赏泳池与花园的优美景致
可容纳人数	124人，包括100个大厅座位及24个户外座位
价格*	人均消费： \$200 – 350 自助餐： 成人每位\$185至\$388，小童每位\$88至\$148 <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	每日早上6时30分至凌晨12时正 早餐时段：星期一至星期日早上6时30分至10时30分 星期日早上6时30分至11时正 零点时段：早上11时正至凌晨12时正
服饰要求	休闲随意
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	本餐厅设有订座服务。订座热线：(853) 8986 3663
传媒垂询	钱盈 公关传讯副总监 (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 3618
网址	www.wynnmacau.com



咖啡苑

在极至优雅的环境下享受轻松休闲的餐饮体验

咖啡苑位于永利澳门酒店的地下，集各地美食于一身，供应地中海及西方菜式、亚洲粉面、东南亚特色美馐，以及韩国和澳门的精选菜肴。宾客更可在泳池与花园的优美景致衬托下，品尝精致美味的甜品。

咖啡苑的招牌菜式包括：

- 咖啡苑碎沙律
- 海南鸡饭
- 石头锅辣牛肉饭
- 非洲鸡



Gil Raposo

高级主厨

咖啡苑

咖啡苑高级主厨 **Gil Raposo** 带领专业的厨师团队为咖啡苑的宾客呈献多元化的美饌佳肴，包括地中海及西方菜式、亚洲粉面以及东南亚特色美饌。

Gil 出生于葡萄牙，从小酷爱母亲为他烹调的美食，深受家族的烹饪理念及厨艺熏陶。他在里斯本酒店暨旅游学院（**Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa**）修读烹饪技巧课程，毕业后在葡萄牙多间知名国际酒店任职初级厨师，包括瑞兹里斯本四季酒店。在短短四年间，已成为葡萄牙圣拉斐尔套房酒店（**Sao Rafael Suite Hotel**）的行政主厨。在 2007 年，**Gil** 被获邀重返瑞兹里斯本四季酒店出任副主厨。

Gil 于 2008 年到亚洲发展，加入澳门四季酒店的开幕团队担任高级主厨，负责管理鸣诗自助餐厅、扑满以及华屋餐厅，期后他更在澳门开设自己的葡国餐厅。在 2013 年，**Gil** 加入永利澳门出任咖啡苑的高级主厨。

Gil 经常参与各大区域及国际性的比赛，藉此磨练其厨艺技巧。于 2000 年，他代表葡萄牙参加在德国举行的世界奥林匹克厨艺大赛，以精湛的厨艺夺得银奖殊荣。

凭藉其对传统美味的坚持，**Gil** 于咖啡苑为客人呈献来自故乡的正宗葡国菜及地道澳葡菜。他亦巧妙地将地中海菜融合至经典西式料理中，让宾客尽尝各国的特色美食。

###