

Wynn MACAU[®]

red 紅 8 粥麵



菜式	中菜
厨师长	梁伟民
设计师	Wynn Design and Development
设计特色	➤ 位于餐厅中心的开放式厨房，以及设于厨房中央的砖制焗炉 ➤ 餐厅靠近娱乐场，让宾客一边用膳，一边感受娱乐场的热闹气氛
可容纳人数	221人，包括196个大厅座位及25个高椅座位
价格*	人均消费：\$100 – 200 贵宾厅不设最低消费 <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	每天24小时营业 早餐时段：早上6时30分至11时30分 北京填鸭供应时段：上午11时30分至晚上11时正 零点餐牌供应时段：上午11时30分至早上6时30分
服饰要求	休闲随意
宾客年龄限制	只招待年满21岁或以上之宾客
通用信用卡	中国银联、美国运通、JCB、VISA 及万事达卡
订座服务	本餐厅不设订座服务
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 3628
网址	www.wynnmacau.com



红8粥面

设计非凡的开放式厨房提升高级中式快餐的餐饮体验

红8粥面乃永利澳门两家提供休闲餐饮体验食肆的其中一家，凭藉其特色菜谱及写意休闲的布置，为宾客呈献既快捷又优质的中式餐饮享受。经验丰富的厨师团队在精心设计的开放式厨房内发挥精湛厨艺，为宾客炮制多款色香味俱全的点心与广东及北方特色粉面。

永利澳门一如既往精挑最顶尖的厨师加入其红8粥面团队，务求为宾客呈献优质餐饮体验，引以为傲。

餐厅之厨师长表示：“我们精心安排令人耳目一新的餐饮享受，让宾客品尝多元化的中式佳肴，同时感受到厨师团队埋首炮制佳肴的干劲。无论是首次光临抑或长期支持我们的宾客，都可以亲身体验红8粥面所带来之高级中式快餐新享受。”

永利澳门特别罗致一群来自北京及上海的厨师加入红8粥面的团队，设计及主理多款菜肴，包括北方特色粉面和风味点心，及以传统正宗手法炮制的北京烤鸭，致力为宾客提供最地道的美食。

现在供应又广受欢迎的菜式包括：

- 京典果木烤鸭
- 澳门水蟹粥
- 鲜虾云吞面
- 冰花醉鸡
- 南翔小笼包

红8粥面全日24小时营业，让宾客处身布置轻松休闲的环境体验高级中式餐饮享受。餐厅的设计精髓在于餐厅正中的270度开放式厨房，让宾客尽览厨师团队的超卓厨艺。此外，位于厨房中央、用以炮制正宗北京烤鸭的砖制焗炉，是餐厅的焦点所在。焗炉采用由美国加州空运进口的苹果木材作燃料，为传统的北京烤鸭增添独特的芳香。



梁伟民
厨师长
红 8 粥面

红 8 粥面厨师长梁伟民师傅毕生钻研中国美食的艺术，在饮食业界拥有超过 25 年的经验。梁师傅经常周游列国，曾于各国不同的餐厅下厨，亦会定期返回香港。

梁师傅于 1976 年任职香港红宝石餐厅的饼厨，开展其厨艺事业，其后更远赴瑞士的 Zurich Hotel International 酒店及印尼的 Ming Seafood 餐出任中菜主厨多年，将中国的厨艺精髓弘扬海外，及后返回香港，于著名的凤凰新村叙福楼海鲜酒家担任要职。

梁师傅负责主理菜谱的设计及中式佳肴节庆的策划，和统筹及管理宴会活动及厨务运作。他致力将高级中菜的餐飨体验推至更高水平，同时更积极参与厨务团队成员的培训及技能发展，以秉承传统亚洲菜式的烹调技巧，保持食物的优质水准。

###