

Wynn MACAU[®]

red 紅 8 粥 麵



菜式	中菜
厨师长	严裕浩
设计师	Wynn Design and Development
设计特色	<ul style="list-style-type: none">➢ 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	本餐厅不预订座服务
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。