

*Wynn* MACAU<sup>®</sup>



99 麵 noodles



菜式	中国正宗地道手拉面及刀削面
厨师长	刘杰
设计师	Roger Thomas及Hirsh Bedner Associates
设计特色	<ul style="list-style-type: none"><li>➢ 99面让宾客在七彩绚丽、具浓厚中华艺术风格的环境享受正宗的中国手拉面及刀削面。</li><li>➢ 餐厅内满布色彩缤纷的“筷子舞”，活泼鲜艳的色彩是美味面条的完美点缀。</li></ul>
奖项	《米其林指南 香港 澳门》—2015至2020年度米其林餐盘推荐
可容纳人数	30位
价格	人均消费：\$150 – 250 <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 / 酒吧营业时间	每日上午10时至凌晨1时 主餐及午膳/夜宵时段：上午10时至凌晨1时
服饰要求	休闲随意
宾客年龄限制	只欢迎21岁或以上人士光顾
通用信用卡	中国银联、美国运通、JCB、万事达卡及VISA
订座服务	本餐厅不设订座服务
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 3629
网址	<a href="http://www.wynnmacau.com">www.wynnmacau.com</a>



## 99 面

99 面毗连娱乐场，在七彩绚丽、具浓厚中华艺术风格的环境为宾客呈献正宗的中国手拉面及刀削面。

由踏入 99 面的一刻，揉合中国工艺的十八世纪瑰丽法国艺术风貌便呈现在宾客眼前。金色的钟铃、巴黎雀鸟及带有书法设计的图案，尽展精雕细工的法式中国艺术精髓，为宾客呈献舒适别致的餐飨环境。

餐厅内一双双巨大的筷子纵横交错地装置在墙壁上，犹如“筷子飞舞”，把 99 面点缀得活泼鲜艳，生动地颂赞她对食具的选择及美饌面条的搭配。

互动的菜谱亦是 99 面的特色。宾客可从九种不同的手制刀削面、九款用料上乘的汤底及多种配菜、酱料中挑选创作自家的面食；更可品尝多款北方前菜及特色小菜。

99 面五味俱全的菜色均由厨师长刘杰师傅精心炮制并监督。刘师傅为中国菜的专家，曾于北京顶级会所香港马会的“北京凯旋”中国餐厅担任领导职位，并出任中国执行总裁达两年之久。香港马会是北京最独特的会所之一，许多名人雅士都欣赏刘师傅的烹调手艺。

### 99 面的招牌菜包括：

- 韭菜鸡蛋盒子
- 蕃茄牛腩汤面
- 小肉蘑菇油泼面
- 扁豆肉松炒剔尖



刘杰  
厨师长  
99 面

刘杰师傅是 99 面的厨师长，统领一队来自面条之乡甘肃及山西省的大师级厨师团队。团队合作无间，夜更团队通宵炮制浓郁香醇的汤底，而日更团队则炮制各式手作的面条，全天候为宾客呈献九种不同款式的面条及九种用料上乘的汤底。

刘师傅于北京享负盛名的北京贵宾楼展开其厨师生涯，逾十七年的苦学过程中尽得烹调各家菜系的精髓，厨艺备受赞赏。刘师傅对烹饪充满热诚，深明在烹饪中呈献地道风味的重要性，并以此为他厨师生涯的理念。

于 2007 年，刘师傅加入北京香港赛马会的“北京凯旋”中餐厅担任行政总厨。该店是北京首屈一指的著名会所之一，刘师傅的烹调手艺广受当地名人雅仕的喜爱。

于 2009 年，刘师傅应邀加入永利澳门的京花轩成为开业团队中的厨师长，协助永利澳门中菜部行政总厨刘国柱大师不断提升餐厅水平。他在任期间，京花轩荣获米其林星级美誉。

刘师傅超卓多元的烹调技巧及对炮制面食的满腔热忱，备受肯定，使刘师傅成为掌管 99 面的不二人选。

###