

Wynn MACAU[®]



99 麵 noodles



菜式	中国正宗地道手拉面及刀削面
设计师	Hirsh Bedner Associates
设计特色	<ul style="list-style-type: none">➤ 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。➤ 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。
奖项	《香港澳门米其林指南》— 2022年度米其林推荐餐厅 《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	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	每日中午12时至凌晨12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
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	本餐厅不设订座服务
传媒垂询	pr@wynnmacau.com
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	www.wynnmacau.com



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馔面条的搭配。

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