

Wynn MACAU[®]



99 麵 noodles



菜式	中國正宗地道手拉麵及刀削麵
廚師長	劉傑
設計師	Roger Thomas及Hirsh Bedner Associates
設計特色	➤ 99麵讓賓客在七彩絢麗、具濃厚中華藝術風格的環境享受正宗的中國手拉麵及刀削麵。 ➤ 餐廳內滿佈色彩繽紛的「筷子舞」，活潑鮮艷的色彩是美味麵條的完美點綴。
獎項	《米芝蓮指南 香港 澳門》— 2015至2018年度獲推薦的麵食餐廳
可客納人數	30位
價格	人均消費：\$150 – 250 <i>*所有價格均以澳門幣計算，另加百分之十服務費及稅項</i>
餐廳 / 酒吧營業時間	每日上午10時至凌晨1時 主餐及午膳/夜宵時段：上午10時至凌晨1時
服飾要求	休閒隨意
賓客年齡限制	只歡迎21歲或以上人士光顧
通用信用卡	中國銀聯、美國運通、JCB、萬事達卡及VISA
訂座服務	本餐廳不設訂座服務
傳媒垂詢	錢盈 公關傳訊副總監 (853) 8889 3909 / serena.chin@wynnmacau.com
地址	澳門外港填海區仙德麗街永利澳門萬利酒店地面層
電話	(853) 8986 3629
網址	www.wynnmacau.com

99 麵

99 麵毗連娛樂場，在七彩絢麗、具濃厚中華藝術風格的環境為賓客呈獻正宗的中國手拉麵及刀削麵。

由踏入 99 麵的一刻，揉合中國工藝的十八世紀瑰麗法國藝術風貌便呈現在賓客眼前。金色的鐘鈴、巴黎雀鳥及帶有書法設計的圖案，盡展精雕細工的法式中國藝術精髓，為賓客呈獻舒適別緻的餐饗環境。

餐廳內一雙雙巨大的筷子縱橫交錯地裝置在牆壁上，猶如「筷子飛舞」，把 99 麵點綴得活潑鮮艷，生動地頌讚她對食具的選擇及美饌麵條的搭配。

互動的菜譜亦是 99 麵的特色。賓客可從九種不同的手製刀削麵、九款用料上乘的湯底及多種配菜、醬料中挑選創作自家的麵食；更可品嚐多款北方前菜及特色小菜。

99 麵五味俱全的菜色均由廚師長劉傑師傅精心炮製並監督。劉師傅為中國菜的專家，曾於北京頂級會所香港馬會的「北京凱旋」中國餐廳擔任領導職位，並出任中國執行總裁達兩年之久。香港馬會是北京最獨特的會所之一，許多名人雅士都欣賞劉師傅的烹調手藝。

99 麵的招牌菜包括：

- 韭菜雞蛋盒子
- 蕃茄牛腩湯麵
- 小肉蘑菇油潑麵
- 扁豆肉鬆炒剔尖



劉傑 廚師長 99 麵

劉傑師傅是 99 麵的廚師長，統領一隊來自麵條之鄉甘肅及山西省的大師級廚師團隊。團隊合作無間，夜更團隊通宵炮製濃郁香醇的湯底，而日更團隊則炮製各式手作的麵條，全天候為賓客呈獻九種不同款式的麵條及九種用料上乘的湯底。

劉師傅於北京享負盛名的北京貴賓樓展開其廚師生涯，逾十七年的苦學過程中盡得烹調各家菜系的精髓，廚藝備受讚賞。劉師傅對烹飪充滿熱誠，深明在烹飪中呈獻地道風味的重要性，並以此為他廚師生涯的理念。

於 2007 年，劉師傅加入北京香港賽馬會的「北京凱旋」中餐廳擔任行政總廚。該店是北京首屈一指的著名會所之一，劉師傅的烹調手藝廣受當地名人雅仕的喜愛。

於 2009 年，劉師傅應邀加入永利澳門的京花軒成為開業團隊中的廚師長，協助永利澳門中菜部行政總廚劉國柱大師不斷提升餐廳水平。他在任期間，京花軒榮獲米芝蓮星級美譽。

劉師傅超卓多元的烹調技巧及對炮製麵食的滿腔熱忱，備受肯定，使劉師傅成為掌管 99 麵的不二人選。

###