

Wynn MACAU[®]

red 紅 8 粥 麵



菜式	中菜
廚師長	梁偉民
設計師	Wynn Design and Development
設計特色	➤ 位於餐廳中心的開放式廚房，以及設於廚房中央的磚製焗爐 ➤ 餐廳靠近娛樂場，讓賓客一邊用膳，一邊感受娛樂場的熱鬧氣氛
可客納人數	221人，包括196個大廳座位及25個高椅座位
價格*	人均消費：\$100 – 200 貴賓廳不設最低消費 <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>
餐廳營業時間	每天24小時營業 早餐時段：早上6時30分至11時30分 北京填鴨供應時段：上午11時30分至晚上11時正 零點餐牌供應時段：上午11時30分至早上6時30分
服飾要求	休閒隨意
賓客年齡限制	只招待年滿21歲或以上之賓客
通用信用卡	中國銀聯、美國運通、JCB、VISA 及萬事達卡
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酒店地面層
電話	(853) 8986 3628
網址	www.wynnmacau.com



紅8粥麵

設計非凡的開放式廚房提升高級中式快餐的餐飲體驗

紅8粥麵乃永利澳門兩家提供休閒餐飲體驗食肆的其中一家，憑藉其特色菜譜及寫意休閒的佈置，為賓客呈獻既快捷又優質的中式餐飲享受。經驗豐富的廚師團隊在精心設計的開放式廚房內發揮精湛廚藝，為賓客炮製多款色香味俱全的點心與廣東及北方特色粉麵。

永利澳門一如既往精挑最頂尖的廚師加入其紅8粥麵團隊，務求為賓客呈獻優質餐飲體驗，引以為傲。

餐廳之廚師長表示：「我們精心安排令人耳目一新的餐飲享受，讓賓客品嚐多元化的中式佳餚，同時感受到廚師團隊埋首炮製佳餚的幹勁。無論是首次光臨抑或長期支持我們的賓客，都可以親身體驗紅8粥麵所帶來之高級中式快餐新享受。」

永利澳門特別羅致一群來自北京及上海的廚師加入紅8粥麵的團隊，設計及主理多款菜餚，包括北方特色粉麵和風味點心，及以傳統正宗手法炮製的北京烤鴨，致力為賓客提供最地道的美食。

現在供應又廣受歡迎的菜式包括：

- 京典果木烤鴨
- 澳門水蟹粥
- 鮮蝦雲吞麵
- 冰花醉雞
- 南翔小籠包

紅8粥麵全日24小時營業，讓賓客處身佈置輕鬆休閒的環境體驗高級中式餐飲享受。餐廳的設計精髓在於餐廳正中的270度開放式廚房，讓賓客盡覽廚師團隊的超卓廚藝。此外，位於廚房中央、用以炮製正宗北京烤鴨的磚製焗爐，是餐廳的焦點所在。焗爐採用由美國加州空運入口的蘋果木材作燃料，為傳統的北京烤鴨增添獨特的芳香。



梁偉民
廚師長
紅 8 粥麵

紅 8 粥麵廚師長梁偉民師傅畢生鑽研中國美食的藝術，在飲食業界擁有超過 25 年的經驗。梁師傅經常周遊列國，曾於各國不同的餐廳下廚，亦會定期返回香港。

梁師傅於 1976 年任職香港紅寶石餐廳的餅廚，開展其廚藝事業，其後更遠赴瑞士的 Zurich Hotel International 酒店及印尼的 Ming Seafood 餐出任中菜主廚多年，將中國的廚藝精髓弘揚海外，及後返回香港，於著名的鳳凰新村敘福樓海鮮酒家擔任要職。

梁師傅負責主理菜譜的設計及中式佳餚節慶的策劃，和統籌及管理宴會活動及廚務運作。他致力將高級中菜的餐饗體驗推至更高水平，同時更積極參與廚務團隊成員的培訓及技能發展，以秉承傳統亞洲菜式的烹調技巧，保持食物的優質水準。

###