

wynn.®  
MACAU

Café  
ESP<sup>A</sup>L<sup>A</sup>N<sup>A</sup>DA  
咖啡苑





## 咖啡苑

在極至優雅的環境下享受輕鬆休閒的餐飲體驗

咖啡苑位於永利澳門酒店的地下，集各地美食於一身，供應地中海及西方菜式、亞洲粉麵、東南亞特色美饌，以及韓國和澳門的精選菜餚。賓客更可在泳池與花園的優美景致襯托下，品嚐精緻美味的甜品。

### 咖啡苑的招牌菜式包括：

- 咖啡苑碎沙律
- 海南雞飯
- 石頭鍋辣牛肉飯
- 非洲雞



## **Gil Raposo**

### 高級主廚

### 咖啡苑

咖啡苑高級主廚 Gil Raposo 帶領專業的廚師團隊為咖啡苑的賓客呈獻多元化的美饌佳餚，包括地中海及西方菜式、亞洲粉麵以及東南亞特色美饌。

Gil 出生於葡萄牙，從小酷愛母親為他烹調的美食，深受家族的烹飪理念及廚藝薰陶。他在里斯本酒店暨旅遊學院（Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa）修讀烹飪技巧課程，畢業後在葡萄牙多間知名國際酒店任職初級廚師，包括瑞茲里斯本四季酒店。在短短四年間，已成為葡萄牙聖拉斐爾套房酒店（São Rafael Suite Hotel）的行政主廚。在 2007 年，Gil 被獲邀重返瑞茲里斯本四季酒店出任副主廚。

Gil 於 2008 年到亞洲發展，加入澳門四季酒店的開幕團隊擔任高級主廚，負責管理鳴詩自助餐廳、撲滿以及華屋餐廳，期後他更在澳門開設自己的葡國餐廳。在 2013 年，Gil 加入永利澳門出任咖啡苑的高級主廚。

Gil 經常參與各大區域及國際性的比賽，藉此磨練其廚藝技巧。於 2000 年，他代表葡萄牙參加在德國舉行的世界奧林匹克廚藝大賽，以精湛的廚藝奪得銀獎殊榮。

憑藉其對傳統美味的堅持，Gil 於咖啡苑為客人呈獻來自故鄉的正宗葡國菜及地道澳葡菜。他亦巧妙地將地中海菜融合至經典西式料理中，讓賓客盡嘗各國的特色美食。

# # #