

*Wynn* MACAU<sup>®</sup>

Café   
ESP  LANADA  
咖啡苑



菜式	國際美食
設計師	Wynn Design and Development
設計特色	設有戶外座位，可欣賞泳池與花園的優美景致
可容納人數	127人，包括101個大廳座位及26個戶外座位
價格*	人均消費： \$200 – 350 自助餐： 成人每位\$185至\$388，小童每位\$88至\$148  <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	每日早上6時30分至凌晨12時正 早餐時段：星期一至星期日早上6時30分至10時30分 星期日早上6時30分至11時正 零點時段：早上11時正至凌晨12時正
服飾要求	休閒隨意
賓客年齡限制	歡迎兒童進入餐廳用膳
通用信用卡	中國銀聯、美國運通、JCB、VISA 及萬事達卡
訂座服務	本餐廳設有訂座服務。訂座熱線：(853) 8986 3663
傳媒垂詢	錢盈 公關傳訊總監 (853) 8889 3909 / <a href="mailto:serena.chin@wynnmacau.com">serena.chin@wynnmacau.com</a>
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 3618
網址	<a href="http://www.wynnmacau.com">www.wynnmacau.com</a>



## 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、東南亞特色美食，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食。

**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。

###