

*Wynn* MACAU<sup>®</sup>

Encore  
ENCORE



菜式	澳葡佳餚與地道美食
設計師	Wynn Design and Development及Hirsh Bedner Associates
設計特色	<ul style="list-style-type: none"><li>➢ 咖啡廷是一家充滿意大利藝術氣息的傳統歐洲餐館</li><li>➢ 餐廳內掛有一幅壯麗的織錦畫，展示威尼斯人華麗餐饗場面；更有一個來自17世紀後期的意大利男童小天使像</li></ul>
獎項	《香港澳門米芝蓮指南》— 2015至2021年度米芝蓮餐盤推薦
可客納人數	72位
價格*	人均消費：\$90 - 150  <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	每日上午7時至晚上10時30分
服飾要求	休閒隨意
賓客年齡限制	歡迎小童光臨
接受支付方式	現金、中國銀聯、美國運通、JCB、VISA、萬事達卡、微信支付、支付寶、「聚易用」電子支付
訂座服務	本餐廳設有訂座服務。訂座熱線：(853) 8986 3663
傳媒垂詢	<a href="mailto:pr@wynnmacau.com">pr@wynnmacau.com</a>
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 3616
網址	<a href="http://www.wynnmacau.com">www.wynnmacau.com</a>



## 咖啡廷

永利澳門咖啡廷呈獻正宗澳葡菜餚與澳門地道美食，為賓客帶來一系列誘人垂涎的地道滋味，以精彩紛呈的風味展現澳門中西融合的餐飲文化。

咖啡廷攜手本地名廚黃文龍（Raymond Vong）呈獻經典澳葡菜美饌，重新演繹幾乎失傳的傳統食譜，為賓客呈獻澳門獨一無二的美食文化。澳葡菜是葡萄牙航海歷史的文化產物，經過 450 多年的發展，將葡萄牙、中國、非洲、印度與東南亞豐富的香料、食材與烹調手法融會貫通，是全球首個被認可的正宗融合菜，更成為澳門多元飲食文化的重要代表。澳門於 2018 年獲聯合國教科文組織評定為「創意城市美食之都」的美譽；而澳葡菜更於 2021 年被列入《國家級非物質文化遺產名錄》。咖啡廷將融合經典與創新，展現澳葡菜餚的文化精髓與獨特風味。

咖啡廷的餐廳設計以傳統歐洲餐館為藍本，融合大量歐洲藝術的元素，貫徹了中西交融的概念。賓客可以在這別具特色的環境下品嚐一系列澳葡美食，如招牌菜葡式乾免治、香辣惹味的非洲辣雞、酥香的馬介休球等，感受澳門獨有的美味。餐廳同時提供多款地道美食，賓客可在輕鬆寫意的環境中，感受澳葡佳餚和澳門地道美食的獨特滋味。

咖啡廷更陳列了源於 16 世紀後期的意大利威尼斯男童小天使像。天使頭上的太陽鏡子，把這個珍貴的藝術品更完美地展現人前。在咖啡廷的裡面，有一個五世紀希臘花瓶的剪影，瓶內滿載水果、葡萄和葉子。這個裝飾的靈感是來自展覽於位於倫敦的國家美術館、一幅名為《Supper at Emmaus》的 Caravaggio 名畫。