

Wynn MACAU[®]

永利軒

W I N G L E I

菜式	粵菜
行政總廚	陳德光
設計師	Wynn Design and Development
設計特色	<ul style="list-style-type: none">➢ 位於餐廳中央的水晶飛龍及五間貴賓廳➢ 設有兩個入口，正門設於科英布拉街，供酒店賓客、家庭及官員使用，另外一個門口則與娛樂場連接
獎項	《米芝蓮指南 香港 澳門》— 2020至2021年度米芝蓮二星評級 《米芝蓮指南 香港 澳門》— 2010至2019年度米芝蓮一星評級 《福布斯旅遊指南》— 2014至2021年度五星級餐廳
可客納人數	184人，包括106個大廳座位及78個貴賓廳座位
價格*	人均消費： <ul style="list-style-type: none">▪ 午膳：\$200 – 350▪ 晚膳：\$600 – 1,000▪ 晚膳（配酒）：\$1,000 – 1,500 貴賓廳最低消費： 午膳\$2,500；晚膳\$5,000 <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	午膳營業時間： <ul style="list-style-type: none">▪ 星期一至星期六上午 11 時 30 分至下午 3 時▪ 星期日及公眾假期上午 10 時 30 分至下午 3 時 30 分 晚膳營業時間：每日下午 6 時至晚上 11 時
服飾要求	輕鬆優雅；男士請穿著長褲、閉口鞋，有袖上裝。賓客不可穿戴運動帽入內
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	建議預先訂座。訂座熱線：(853) 8986 3663
傳媒垂詢	錢盈 公關傳訊總監 (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 3688
網址	www.wynnmacau.com

永利軒

米芝蓮星級餐廳以現代手法演繹傳統中國美食

永利軒是永利澳門酒店之招牌中菜餐廳，餐廳的裝修跟其供應的精緻粵菜一樣，別具一格。永利軒於今年再度獲選為米芝蓮星級餐廳及《福布斯旅遊指南》五星級餐廳，並已連續十二年取得米芝蓮星級評鑑的殊榮。

永利軒精於炮製精緻及經典的粵菜，供應固定及時令菜式。廚師團隊將傳統的美食，如點心、燒味、湯、鮑魚及主菜，重新包裝，並參考日本菜及西菜的做法，以配合賓客不同的口味。

永利軒的設計靈感源自西方並揉合了中國傳統及當代元素，亦巧妙借鑒著名畫家梵高（Vincent Van Gogh）於著作《向日葵》（Sunflowers）所採用的明亮色調，以絢麗繽紛的黃色系列為主，並用上亮麗耀眼的珊瑚刺桐色配襯格調柔和的米白色作點綴，令剛強的氛圍更顯氣派。甫踏入永利軒正門，標誌性的傳統月洞門與巨型景泰藍駿馬雕塑隨即映入眼簾，觀感懾人震撼。

踏入大廳，賓客便立即被一條位於餐廳中央、身上鑲有90,000顆施華洛世奇水晶及玻璃的飛龍所吸引。巨龍象徵快樂、幸運及動力；整間酒店亦大量運用了這三種主題元素。在數百盞細小的燈映照下，巨龍更顯得栩栩如生。手造地毯上錯落有致的回紋隱隱透出一瞥明朝屏風的典雅，牆上拋光鍍鉻的裝飾及其鏡面設計則倒影出餐廳的美態。

永利軒的大廳可容納106人。另外設有七間貴賓廳，可容納五至十人。所有貴賓廳均有落地玻璃窗，賓客可坐擁酒店園景及遠眺南灣湖一帶，而大部份貴賓廳設有平面電視及獨立洗手間。

現於午膳供應的招牌點心包括：

- 豆漿千層魚蓉腐皮夾
- 雪影叉燒焗餐飽

永利軒的招牌菜包括：

- 京典茶皇雞
- 楓糖黑毛豬叉燒

除了招牌菜，不容錯過的還有永利特色茶及永利XO醬。永利軒的招牌永利特色茶，由多種不同的花、水果及茶葉獨家調配而成，並只在永利軒供應。而永利軒自家製的XO醬，由多種不同優質材料調製而成。

陳德光師傅
行政總廚
永利軒

陳德光師傅，人稱「德師傅」，是永利澳門旗下的米芝蓮星級餐廳「永利軒」的行政總廚。

德師傅於2006年加入永利澳門，成為開幕廚師團隊一員。從那時開始，他帶領永利軒的廚師團隊，堅持選用來自世界各地最上乘、最時令的食材入饌，配以精緻創新的擺盤，致力以現代手法演繹傳統粵菜。

德師傅從小對美食充滿無限熱誠，深信烹飪是他最大的興趣。他於中國出生，年少時到香港從初級學廚開展其廚藝事業。其後，憑他對烹飪的熱忱及一絲不苟的態度，於1988年，獲邀到日本工作；輾轉近十年，穿梭於日本各城市拓展他的事業。

此後，德師傅決定歸根回流中國，先後於北京、上海及深圳的餐廳擔任重要角色，吸收當地美饌的烹煮精髓。在加入永利澳門之前，曾主理享譽國際的「阿一鮑魚」，餐廳以矜貴菜式如燕窩、鮑魚及海鮮等料理為主打，德師傅因此深得其獨樹一幟的上乘佳餚烹調秘技。憑藉主理中菜的豐富知識及經驗，帶到永利軒融入其菜譜設計，成功照顧中國食客的喜好，亦為所有饕客創造嶄新的高級粵菜享受。

在永利軒，德師傅特別重視培養出色的年青廚師，提升他們的烹飪知識及豐富他們的精湛廚藝。在德師傅的帶領下，永利軒的廚師團隊得以把才華發揮得淋漓盡致，為賓客呈獻傳統的粵式美饌，奠定永利軒作為澳門首屈一指的高級食府的地位。

###