

Wynn MACAU[®]

MIZUMI 泓

菜式	日式料理
設計師	Wynn Design and Development
設計特色	<ul style="list-style-type: none">➢ 壽司吧台及兩個貴賓廳➢ 「泓」設有兩個入口，一個位於花園及游泳池旁供酒店賓客、家庭及官員使用，另外一個連接娛樂場
獎項	《香港澳門米芝蓮指南》— 2017至2022年度米芝蓮二星評級 《香港澳門米芝蓮指南》— 2016年度米芝蓮一星評級 《福布斯旅遊指南》— 2017至2022年度五星級餐廳 《福布斯旅遊指南》— 2014至2016年度四星級餐廳
可客納人數	60人，包括40個大廳座位、16個貴賓廳座位及4個壽司吧台座位
價格*	人均消費： <ul style="list-style-type: none">▪ 晚膳： \$1,200 – 1,600▪ 晚膳（配酒）： \$1,700 – 2,100 貴賓廳最低消費： \$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	晚膳由星期四至星期二下午5時30分至晚上11時30分，逢星期三休息。
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	歡迎五歲或以上兒童進入餐廳用膳
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	建議預先訂座。訂座熱線：(853) 8986 3663
傳媒垂詢	pr@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 3668
網址	www.wynnmacau.com

「泓」日本料理

探索日式真味

永利澳門「泓」日本料理演繹以工匠精神打造的頂級日式料理，為賓客帶來前所未有的獨特體驗。餐廳很快贏得了令人羨慕的聲譽，成為澳門唯一一間獲得米芝蓮二星榮譽的日本餐廳。

日本米芝蓮大師與「泓」日本料理團隊合作，在澳門呈獻在日本以外最頂級的日式餐飲體驗。保留了最傳統的和食文化，廚師除了於壽司吧台為賓客提供親切且互動的用餐體驗外，廚師亦會為置身裝潢優雅的大廳用餐的賓客，採用當天最新鮮時令食材特別製作懷石料理，完美且獨特的用餐方式為高級和食體驗訂下新標準。

餐廳從日本及世界各地引進最時令的頂級食材，只為製作最完美的日本料理。主廚對食材的來源、新鮮以及運輸時間均掌握精準，新鮮食材包括來自北海道的海膽及青森縣的金槍魚等。還有超過二十款不同魚類、蔬菜以及水果。一系列頂級清酒也令人印象難忘。超過四十種佳釀包括大吟釀、吟釀及本釀造，還有六款燒酒及兩款梅酒。酒藏還將不斷擴大。除了日常菜單，賓客可預訂一些特別的菜式，如季節性或較少有的食材，餐廳會按賓客的要求而安排有關預訂服務。

餐飲體驗是一場品味的旅程，「泓」日本料理的精緻裝潢更為味覺享受增添美感。甫進入餐廳，賓客便能欣賞到由雕塑家 赫拉多·哈塞 (Gerardo Hacer) 設計的一座黃色以鋼材鑄成的日本傳統摺紙工藝雕塑「Dogami」，餐廳由日本標誌性色彩白色和紅色為主調，以日本現代藝術家 Sush Machida 的特製藝術品裝點。和服腰帶亦是餐廳的重要設計元素，地毯的圖案靈感源自古代日本女士的和服腰帶，Wynn Design and Development 更從巴黎搜羅一系列嵌有金銀絲線的古董和服腰帶作為餐廳的掛飾，典雅而高貴。

###