

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、天婦羅吧台、鐵板燒吧台及兩個貴賓廳➢ 「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	《米芝蓮指南 香港 澳門》— 2017至2018年度米芝蓮兩星評級 《米芝蓮指南 香港 澳門》— 2016年度米芝蓮一星評級 《福布斯旅遊指南》— 2017至2018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	124人，包括76個大廳座位、16個貴賓廳座位、12個鐵板燒吧台座位、6個天婦羅吧台座位及14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：星期三至星期一下午5時30分至晚上11時30分，逢星期二休息。
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
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 公關傳訊副總監 (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 3668
網址	www.wynnmacau.com

「泓」日本料理 探索日式真味

永利澳門「泓」日本料理與三位日本米芝蓮大師合作演繹頂級日式料理包括壽司、天婦羅及鐵板燒的超凡技藝，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兩星榮譽的日本餐廳。

三位日本米芝蓮大師與「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、天婦羅吧台及鐵板燒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精選菜式，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，只為製作最完美的壽司、天婦羅、鐵板燒及京都料理。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 的執行副總裁、設計師羅傑·湯瑪斯 (Roger Thomas) 更親自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。

「泓」日本料理的招牌菜包括：

- 特級壽司拼盤
- 海膽天婦羅
- 鮑魚天婦羅
- 海膽炒蛋
- 日本和牛鐵板燒
- 蕨餅配黃豆粉及沖繩黑糖雪糕