

Wynn MACAU



Ristorante
il Teatro
帝雅廷意大利餐廳



菜式	意大利菜
高級主廚	Nicholas Olivas
設計師	Wynn Design and Development
設計特色	<ul style="list-style-type: none">➢ 開放式廚房、落地玻璃讓賓客可坐擁窗外表演湖之精彩表演、11個廂座、兩個附設私人露台的貴賓廳及酒吧區➢ 專用升降機
獎項	《福布斯旅遊指南》— 2015至2022年度五星級餐廳 《香港澳門米芝蓮指南》— 2022年度米芝蓮推薦餐廳 《香港澳門米芝蓮指南》— 2016至2021年度米芝蓮餐盤推薦
可容納人數	133人，包括77個大廳座位、20個貴賓廳座位、24個露台座位及12個酒吧區座位
價格*	人均消費： <ul style="list-style-type: none">▪ 晚膳：\$800 – 1,200▪ 晚膳（配酒）：\$1,200 – 1,800 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 / 酒吧營業時間	晚膳由星期四至星期日下午5時30分至晚上11時30分，逢星期一至星期三休息。
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	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一樓
電話	(853) 8986 3648
網址	www.wynnmacau.com



帝雅廷意大利餐廳

帶來醉人景緻與品嚐意大利菜餚的難忘體驗

帝雅廷意大利餐廳的名稱「il Teatro」取自意大利文，意思是「劇院」。廚師們在開放式廚房內準備佳餚的過程猶如舞台上精彩的表演，賓客更可坐擁表演湖扣人心弦的音樂噴泉表演。表演湖高聳的水柱和火焰隨音樂節奏起舞，顏色變化萬千的燈光配合湖水的舞動，矚目、精彩的動感表演為賓客帶來極盡視聽之娛的餐飲享受。《福布斯旅遊指南》於今年再度評選帝雅廷意大利餐廳為五星級餐廳。

帝雅廷意大利餐廳經驗豐富的廚師團隊由主廚 Nicholas Olivas 帶領，致力將意大利真味及色彩帶到澳門。餐廳的廚師及顧客服務團隊擁有豐富經驗，且熱愛高級餐飲藝術。廚師更擅長使用來自世界各地最新鮮的材料，以精湛的烹調技藝為賓客炮製融入新意念的意式佳餚。

帝雅廷精於炮製自製意大利粉、頭盤、沙律、湯、意大利飯、海鮮、傳統意大利薄餅、自製甜點、招牌意式雞尾酒及一系列的飲料及美酒。定期更新的菜譜，確保為賓客帶來最佳的餐飲體驗。

帝雅廷共有 11 個廂座，當中 8 個面向表演湖，其餘 3 個位於上層並面向開放式廚房。另設兩個貴賓廳，每間貴賓廳最多可容納 12 人，賓客可坐擁窗外表演湖之精彩表演，房間更有附設私人露台。

現在供應的招牌主菜包括：

- 精選海鮮拼盤
- 烤西西里八爪魚
- 四式芝士雲吞
- 烤原隻春雞
- 米蘭式牛仔扒
- 意大利提拉米蘇