

Wynn MACAU[®]

京花軒



GOLDEN
FLOWER



菜式	新派官府菜
行政總廚	張志成
設計師	Wynn Design and Development
設計特色	<ul style="list-style-type: none">➢ 餐廳設計受英國航海帝國時期的設計風格和威尼斯的東方美學啟發，投射出中國曾經在世界歷史上留下的深遠影響➢ 京花軒設有兩個入口，正門設於城市日大馬路供酒店賓客、家庭及官員使用，另外一個則與娛樂場連接
獎項	《福布斯旅遊指南》— 2014至2022年度五星級餐廳 《亞洲50最佳餐廳》— 2022年度第51至100位最佳餐廳 《香港澳門米芝蓮指南》— 2013至2021年度米芝蓮二星評級 《黑珍珠餐廳指南》— 2018至2019年度一鑽餐廳
可容納人數	83人，包括63個大廳座位及20個貴賓廳座位
餐廳 / 酒吧營業時間	晚膳由星期四至星期日下午6時至晚上10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、有袖上裝及閉口鞋。賓客不可穿戴運動帽入內。
賓客年齡限制	歡迎十歲或以上人士進入餐廳用膳
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地面層
電話	(853) 8986 3689
網址	www.wynnmacau.com



京花軒

經典傳承，歷久彌新

極具氣派、品味及以格調稱冠的中菜餐廳，京花軒精心演繹新派官府菜。配合餐廳不流於俗的用餐環境，讓饕客細味源遠流長的中華歷史文化底蘊，帶來無以尚之的餐饗體驗。京花軒連續七年獲評為《福布斯旅遊指南》五星餐廳，並位列「亞洲 50 最佳餐廳」第 51 至 100 位最佳餐廳。

京花軒由行政總廚張志成掌舵，作為廚藝界新晉名廚，他崇尚匠心烹調，去蕪求菁，以富有溫情記憶的美食傳遞熱愛與堅持，達致大味至簡的境界。從味道香氣到巧雅賣相，京花軒每道菜式都恍若精心雕琢的藝術品，菜色不局限於傳統風格，結合傳統烹飪、現代廚藝與賞味美學，演繹新派官府菜餚。張志成總廚精心設計賞味菜單，以「序、迎、鱈、啟、承、豐、湯、鮮、蔬、轉、合」呈現精細官府菜餚，帶領賓客踏上起承轉合、高低起伏的味覺之旅，經典菜式包括黃燒花膠、花椒油炆伴響螺片及意大利黑醋銀鱈魚等。

茶道自古以來是中國飲食文化中不可或缺的一環，四川更是位於世界茶樹和茶文化發源地的中心地帶，關於茶葉種植的最早文字記錄就是發生在四川的蒙頂山上。作為澳門首家提供個人化配茶服務的餐廳，京花軒的專業茶藝團隊精心搜羅全國各地共 50 多款茗茶，當中包括山川秀美，雨水充足，雲霧繚繞，綿延不斷的四川山脈孕育出的眾多茶樹品種，以搭配各式官府菜餚。與此同時，茶藝師精心調配出自家特配茶，以花香為主調的特配茶與京花軒以繁花庭園的設計概念相互呼應；茶藝師更會按照時令氣候，用上等茶葉拼配出各款養生功效的茶品供賓客選擇。

京花軒由永利旗下 Wynn Design and Development 設計，高貴的風格反映出中菜的精緻典雅、天人合一的意象。設計風格投射出中國曾經在世界歷史上留下的深遠影響，包括茶室和門廊，借鑒了現為美國華盛頓菲力爾藝術長廊（Freer Gallery of Art）的永久藏品、著名的船運大亨佛烈德利克·雷蘭（Frederick Richard Leyland）的「孔雀間」（Peacock Room）的精巧設計。餐廳鋪有來自意大利拉韋納的紅白色琺瑯製馬賽克鑲嵌的地板，配以威尼斯弗裘尼（Mariano Fortuny）的燈具營造出優雅氣氛，與借鑒自中國絲綢燈籠的裝飾互相輝映。