

逸蝶軒   
ANDREA'S



菜式	當代中式美饌
廚師長	史衛東
設計公司	Rockwell Group
設計特色	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 逸蝶軒提供多元化及豐富的用餐體驗，包括劇院式的開放廚房和六間貴賓廳。</li><li>➤ 入口處的牆壁飾以彩色玻璃馬賽克磚打造的太陽傘，而左側設有飾以大理石和皮革的五座位半圓形酒吧，賓客可於進入餐廳前在此盡情放鬆。</li></ul>
可容納人數	142人 88個大廳座位 6間貴賓廳共54個座位 5個吧枱座位
餐廳營業時間	午膳：星期六及星期日上午11時30分至下午3時 晚膳：星期二至星期日下午5時30分至晚上10時30分 逢星期一休息
服飾要求	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
兒童年齡限制	歡迎兒童進入餐廳用膳
接受信用卡	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) 8889 3663
傳媒垂詢	錢盈 公關傳訊副總監 (853) 8889 3909 / <a href="mailto:serena.chin@wynnpalace.com">serena.chin@wynnpalace.com</a>
地址	澳門路氹體育館大馬路永利皇宮 北名店街地面層
電話	(853) 8889 3689
網址	<a href="http://www.wynnpalace.com">www.wynnpalace.com</a>

## 逸蝶軒 嶄新演繹當代地道中式滋味

逸蝶軒將正宗地道的中國美饌細膩演繹，在餐廳時尚雅緻的佈置襯托下，呈獻與別不同的嶄新體驗。

餐廳為賓客帶來視覺與味覺兼備的體驗。烹飪團隊的人才來自中國的不同省份，以上乘的食材及技藝，展現經典中國菜餚精彩與活潑的一面。無論是大膽辛辣的川菜和湖南菜、精緻的雲南菜或是味道細膩的淮揚菜，均以富現代感的手法呈現於賓客眼前。

在傳統的中國菜加上新構思，菜餚更可佐以由專業侍茶師團隊在桌邊調配一系列芬芳怡人的中式茗茶，絕對是賓客拍照留念的大好時機。在享受醇茶美饌的同時，賓客還可欣賞於開放式廚房的廚藝表演，極盡視聽之娛。

由賓客通過一對金色皮製的大門步入餐廳開始，所有的細節皆令人目不暇給。從地板至天花板，每邊三個金色格子設計的壁龕在入口處的兩側閃閃生輝，所有壁龕皆裝滿以漸變色調排列的花朵。入口處的牆壁飾以彩色玻璃馬賽克磚打造的太陽傘，而左側則設有飾以大理石和皮革的五座位半圓形酒吧，賓客可於進入餐廳前在此愜意的空間放鬆一下；而主要用餐區的裝潢物料更顯奢華，包括金箔、色調清雅的布料以及於大理石地板嵌入特製太陽傘形狀的金色地毯。

設計師在以金箔角線飾邊的天花下擺放了一張絲絨弧形長椅，巧妙地劃分了主餐區，使其兩旁各設有三間貴賓廳。貴賓廳外牆和背牆的金色格子圖案均以金屬色皮革和珍珠貝母等質感豐富的物料裝飾，享受私密體驗的賓客可在半開放的貴賓廳中欣賞餐廳內外的曼妙風光。華麗、活力充沛而優雅，逸蝶軒有如現代版的秘密花園，為賓客提供精彩的用餐體驗，讓美好的時光延續至深夜。

泓  
MIZUMI



菜式	日本料理
行政總廚	金旻炯 (Min Kim)
設計公司	Vincente Wolf Associates
設計特色	<ul style="list-style-type: none"><li>➢ 「泓」日本料理的裝潢富活力和現代感，並設有以亮麗的橙色漆面佈置兩個鐵板燒吧台，以及三間貴賓廳</li><li>➢ 通過光線和色彩的效果讓賓客感受到四季更替的鍍金櫻花樹雕塑，是餐廳的焦點所在</li></ul>
獎項	《100 Top Tables 2017 - A CEO' s Dining Guide》— 澳門 20 間最佳餐廳
可容納人數	108人 60個大廳座位 3間貴賓廳共24個座位 鐵板燒吧台共24個座位
餐廳營業時間	午膳：星期六及星期日上午11時30分至下午3時 晚膳：星期四至星期二晚上5時30分至晚上11時 逢星期三休息
服飾要求	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
兒童年齡限制	歡迎兒童進入餐廳用膳
接受信用卡	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) 8889 3663
傳媒垂詢	錢盈 公關傳訊副總監 (853) 8889 3909 / <a href="mailto:serena.chin@wynnpalace.com">serena.chin@wynnpalace.com</a>
地址	澳門路氹體育館大馬路永利皇宮 北名店街地面層
電話	(853) 8889 3688
網址	<a href="http://www.wynnpalace.com">www.wynnpalace.com</a>



## 「泓」日本料理 重新演繹傳統的日式餐飲體驗

「泓」日本料理為賓客呈獻正宗日本美饌風味，於時尚優雅的環境中演繹歷史悠久的烹調技藝。餐廳體現「Omotenashi」的日本待客之道，意指「全心全意款待客人」。這種無私的服務態度與永利著重量身訂製的賓客體驗不謀而合。

由七位日本料理大師所主理以及每日從日本進口新鮮食材，賓客可以在「泓」日本料理的優雅環境中細意品嚐美味的壽司和鐵板燒，把日本料理的精髓提升到前所未有的新高。

愛好美酒的賓客對於餐廳裡日本酒類的收藏必感到萬分驚喜。在唯一榮獲葡萄酒大師協會認可的日本品酒大師的協助下，清酒品酒師為「泓」日本料理精心挑選一系列罕貴的清酒佳釀，很多清酒皆為澳門及永利皇宮所獨有。餐廳更備有多種手工啤酒和以限量生產的日本威士忌調配的特色雞尾酒，以確保能滿足賓客的不同口味。

餐廳的設計糅合了傳統的風格和現代的元素，營造出一個簡潔而和諧的氛圍。穿過石景花園，賓客便會走入一個現代風格的日本庭院，在那裡無論是自然的或是精心打造的素材、鋼鐵或玻璃，皆以傳統文化為藍本再融入新的靈感。

主用餐區的焦點集中在一個鍍金的櫻花樹雕塑，通過絢爛的燈光效果讓在旁邊用餐的賓客，感受到四季的轉換。而兩個鐵板燒吧台則以亮麗的橙色漆面佈置，鮮明耀眼。

三間貴賓廳的其中一面牆壁放置了日式傳統木櫥，其他位置則以鮮明的橙色布料所包圍，為寧靜的空間增添不少生氣。這些元素結合起來為賓客營造了一個溫馨而難忘的用餐體驗。

鮨  
泓

**SUSHI MIZUMI**



菜式	日式
行政總廚	金旻炯 (Min Kim)
設計公司	Vincente Wolf Associates
設計特色	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 鮪泓提供14個座位的正宗壽司吧用餐體驗</li><li>➤ 以日本扁柏製造的壽司吧台上懸掛了一群飄逸的金銀色紙鶴造型掛飾</li></ul>
可容納人數	14人
餐廳營業時間	午膳：星期六及星期日上午11時30分至下午3時 晚膳：星期四至星期二晚上5時30分至晚上11時 逢星期三休息
服飾要求	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
兒童年齡限制	歡迎兒童進入餐廳用膳
接受信用卡	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) 8889 3663
傳媒垂詢	錢盈 公關傳訊副總監 (853) 8889 3909 / <a href="mailto:serena.chin@wynnpalace.com">serena.chin@wynnpalace.com</a>
地址	澳門路氹體育館大馬路永利皇宮 北名店街地面層
電話	(853) 8889 3666
網址	<a href="http://www.wynnpalace.com">www.wynnpalace.com</a>



## 鮨泓 量身訂製的日式餐飲體驗

鮨泓以日本東京著名壽司吧為靈感來源，提供只有14個座位的專屬用餐體驗，讓賓客展開探索和食藝術文化的旅程。賓客於壽司吧台可與四位壽司大師交流，並由他們親自主理食物。四位壽司大師均由獲日本政府頒發「現代之名匠」最高榮譽的著名米芝蓮兩星壽司大師嶋宮勤所指導。

菜式由季節所主導，確保由廚師們精心挑選最時令的食材每天從日本空運到澳門。「廚師發辦 **Omakase**」體驗意指食客可品嚐到由廚師親自挑選當天最佳的材料所製作而成的壽司，並由廚師逐一介紹。無論何時在壽司吧台皆有三位廚師坐鎮，賓客可感受到的是無與倫比的個性化體驗。廚師們確保每件壽司以最精確的方法製作，讓賓客在最合適的時刻品嚐。為了滿足對飲食有要求的賓客，壽司也可以配以精挑細選的清酒，讓賓客開展探索日本飲食文化的全方位體驗。

採用日本扁柏製造的壽司吧台上懸掛了一群飄逸的金銀色紙鶴造型掛飾，再加上以手工切割的日本水晶杯及日本陶器，鮨泓內的每一個設計細節都是向日本傳統手作工藝致敬。



永利扒房



菜式	美式扒類／海鮮
行政總廚	葉寶桐 (Burton Yi)
設計公司	TAL Studio
設計特色	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 永利扒房是傳統美式扒房的重新演繹，其設計富時代感和充滿剛陽風格，餐廳另設有三間貴賓廳</li><li>➤ 餐廳內上演的劇院式動畫以夢為主題，並以三維投影技術播放</li></ul>
可容納人數	155人 131個大廳座位 3間貴賓廳共24個座位
餐廳／酒吧營業時間	星期三至星期一下午5時30分至晚上11時 逢星期二休息
服飾要求	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
兒童年齡限制	歡迎五歲或以上兒童進入餐廳用膳
接受信用卡	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) 8889 3663
傳媒垂詢	錢盈 公關傳訊副總監 (853) 8889 3909 / <a href="mailto:serena.chin@wynnpalace.com">serena.chin@wynnpalace.com</a>
地址	澳門路氹體育館大馬路永利皇宮 北名店街地面層
電話	(853) 8889 3628
網址	<a href="http://www.wynnpalace.com">www.wynnpalace.com</a>



## 永利扒房 頂級牛排與海鮮的曼妙舞台

史提芬永利先生在永利拉斯維加斯的同名餐廳 — 永利扒房，現登陸澳門為賓客呈獻他最愛的經典美式扒房菜餚和上等海鮮，以及令人驚喜難忘的劇院式表演。在傳統的晚餐表演上加添新意，燈光將被調暗，音樂淡出，幕牆打開，上演令賓客目眩神迷的獨特視覺動畫。

令人垂涎來自世界各地的牛扒精選，包括美國頂級 USDA 牛扒、經認證的日本和牛以及扒房獨家供應的澳洲 **Rangers Valley** 純黑毛安格斯牛肉。廚師團隊與東南亞和太平洋地區的漁民合作，務求為賓客提供最新鮮的海鮮，海鮮被捕獲後數小時內已完成包裝並運送至澳門。扒房的龍蝦餐車讓客人親自挑選來自世界各地最鮮美的貝殼類海產，品種之多教人目不暇給。

餐廳的酒吧提供澳門最佳的烈酒系列，包括波本威士忌、白蘭地、干邑和雅文邑。酒吧還提供一些在美國最享負盛名和罕有的威士忌，包括 **Willet** 和 **Pappy Van Winkle** 酒廠釀製的品種。專業的酒吧服務員會向賓客詳細講解餐廳酒藏，或推介在美國橡木桶陳釀長達五週、自家製作一系列的桶釀雞尾酒。

永利扒房誠邀賓客進入這以西非香脂木及鍍鉻打造，充滿剛陽風格的用餐空間。賓客甫踏入正門便看到以木塊構成，富有時代感的線條裝飾以及配以絲絨軟墊的牆壁。用餐區則被懸掛在貴賓廳及高台座位區的數百顆香檳色水滴型玻璃柔和地輝映著。餐廳內上演的劇院式動畫以夢為主題，並採用三維投影技術播放，為賓客帶來前所未有的用餐體驗。表演完結後，賓客可繼續以輕鬆的心情，透過廣闊的開放式廚房欣賞廚師團隊的廚藝表演。

永利宮

WING LEI PALACE

菜式	粵菜
設計師	Wynn Design and Development
設計特色	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 永利宮擁有三層設計豪華的餐飲空間，包括七間貴賓廳，其中三間為湖景貴賓廳並設有私人露台</li><li>➤ 金色和翡翠綠色的華麗大廳，配以廣闊的落地玻璃窗，讓賓客欣賞表演湖及路氹城區的迷人景致</li></ul>
可容納人數	233人 150個大廳座位 7間貴賓廳共83個座位
餐廳營業時間	午膳：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：星期一至星期日下午5時30分至晚上10時30分
服飾要求	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
兒童年齡限制	歡迎兒童進入餐廳用膳
接受信用卡	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) 8889 3663
傳媒垂詢	錢盈 公關傳訊副總監 (853) 8889 3909 / <a href="mailto:serena.chin@wynnpalace.com">serena.chin@wynnpalace.com</a>
地址	澳門路氹體育館大馬路永利皇宮 西名店街地面層
電話	(853) 8889 3638
網址	<a href="http://www.wynnpalace.com">www.wynnpalace.com</a>

## 永利宮 奢華宮殿內品味傳統粵菜

在以黃金和翡翠色調的豪華餐廳環境中，永利宮為賓客呈獻正宗粵菜風味。賓客可享用一系列每日手工製作的點心、燒味和經典粵菜，同時飽覽橫跨整個永利皇宮、佔地八英畝的表演湖的璀璨景致。

茶藝在中國文化中扮演著重要的角色，可說是貫穿整個用餐體驗的重要元素，以歡迎茶開始並以解膩茶作結。永利宮提供多達 50 種精選佳茗，由永利皇宮的茶藝大師從中國各地親自挑選，展示茶葉的多種風味和配搭，以襯托出永利宮的招牌菜特色。

富麗堂皇的裝潢營造出宮廷的帝皇氣派，設計師把古代中國建築、瓷器、紡織品和裝飾藝術的風格融入歐陸式歌劇院的環境中重新展現。餐廳的三層豪華設計，採用了金色和白色作主調，以華美的翡翠綠色作點綴，每個座位皆可欣賞表演湖的壯麗景色。匯聚水舞、音樂與光影的娛樂表演，伴隨豐盛的美味佳餚，讓人着迷神往。

永利宮的入口讓賓客有如置身劇院之中，穿過美麗的花園入口，沿途擺放了插滿花朵的巨型花瓶，猶如置身色彩繽紛的花海，眼前便是餐廳的廣闊環境和表演湖的迷人水舞表演。七間貴賓廳，讓人聯想到歐洲歌劇院的包廳，為客人提供更大的私密空間；其中三間更位於表演湖旁，設有私人戶外露台。

咖啡苑

FONTANA  
BUFFET

菜式	中式及西式
廚師長	金榮敏 (Kim Young Min)
設計師	Wynn Design and Development
設計特色	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 猶如一座雙層式劇院，咖啡苑坐擁表演湖的壯麗景致及一個寬敞的貴賓廳</li><li>➤ 餐廳的室內設計受中國明朝的建築、瓷器、紡織品和家具所啟發，以二十一世紀的角度重新演繹中國風</li></ul>
可容納人數	252 人 180個大廳座位 2間貴賓廳共72個座位
餐廳營業時間	每日上午6時30分至凌晨2時 早餐：每日上午6時30分至上午11時 午膳：每日上午11時30分至下午3時 下午茶：每日下午3時30分至下午5時30分 晚膳：每日下午5時30分至晚上11時 單點時段：每日下午3時至下午5時30分及晚上11時至凌晨2時
服飾要求	休閒隨意
兒童年齡限制	歡迎兒童進入餐廳用膳
接受信用卡	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) 8889 3698
傳媒垂詢	錢盈 公關傳訊副總監 (853) 8889 3909 / <a href="mailto:serena.chin@wynnpalace.com">serena.chin@wynnpalace.com</a>
地址	澳門路氹體育館大馬路永利皇宮 西名店街地面層
電話	(853) 8889 3698
網址	<a href="http://www.wynnpalace.com">www.wynnpalace.com</a>

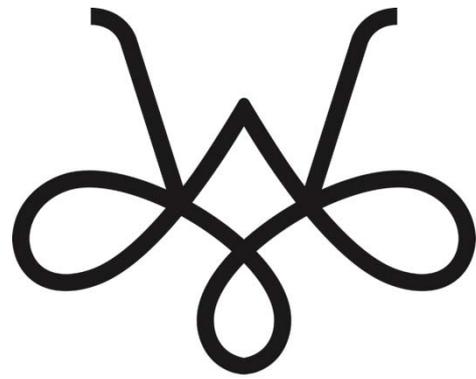
## 咖啡苑 開創自助餐的新紀元

咖啡苑提供全日餐飲服務及前所未有的自助餐體驗。從世界各地的知名美食廣場取得靈感，餐廳透過一個多元市場概念的廚房呈獻中西美食精選。賓客可以穿梭於十個由專人負責以時令食材為主題的特色食品展區。咖啡苑的環境輕鬆寫意，賓客還可以從餐廳俯瞰表演湖的壯麗景色，這亦是餐廳意大利名字的由來。

咖啡苑著重食材品質，新鮮的美食直接由廚房送至賓客面前，帶領賓客進入自助餐體驗的新境界。廚師可以為賓客推薦是日精選菜餚及採用最時令的食材，為賓客設計出令人垂涎的精選美食之旅。

猶如一座雙層劇院，咖啡苑坐擁表演湖的壯麗景致，是與家人和朋友慶祝聚會的最佳選擇。餐廳的室內設計受中國明朝的建築、瓷器、紡織品和家具所啟發，以二十一世紀的角度重新演繹中國風。

由著名中國風藝術家 **Gabriel-Frédéric Viardot** 設計，以龍為主題而創作的鏡子系列，是自助餐區的標誌性擺設，它反映了中國藝術對歐洲和美國設計界之恆久及深遠影響。**Gabriel** 用了五年時間遊歷世界設計出整個系列。



WYNN  
MACARON



菜式	馬卡龍
餅房行政總廚	杜柏翹 (Christophe Devoille)
設計師	Wynn Design and Development
設計特色	<ul style="list-style-type: none"><li>➢ 永利馬卡龍從巴黎的公寓設計取得靈感，呈獻巧手精製的亮麗法式甜點</li><li>➢ 優雅的意大利卡拉拉大理石展示專櫃及白色和金色的圓角遮陽篷，與金色的中式燈籠形成有趣的對比</li></ul>
可容納人數	不設座位
餐廳營業時間	每日上午9時至晚上10時
服飾要求	休閒隨意
兒童年齡限制	歡迎兒童光臨
接受信用卡	中國銀聯、美國運通、JCB、VISA及萬事達卡
訂座服務	不設訂座服務
傳媒垂詢	錢盈 公關傳訊副總監 (853) 8889 3909 / <a href="mailto:serena.chin@wynnpalace.com">serena.chin@wynnpalace.com</a>
地址	澳門路氹體育館大馬路永利皇宮 西名店街地面層咖啡苑入口
電話	(853) 8889 3613
網址	<a href="http://www.wynnpalace.com">www.wynnpalace.com</a>



## 永利馬卡龍 時尚與美味的華麗邂逅

位處咖啡苑旁，永利馬卡龍專櫃呈獻巧手精製的美味甜點。永利馬卡龍精緻誘人，每一口皆是完美的色彩藝術，獨特的口味定必能滿足高要求的甜食愛好者。

餅房的廚師團隊每日用心製作精緻的美點，為賓客提供**12**款經典口味和按季節變更的四款時令口味，。永利馬卡龍還備有精美且色彩繽紛的禮盒，讓賓客把永利皇宮的甜蜜味道帶回家中。

從巴黎的公寓裡取得靈感，永利馬卡龍專櫃採用了優雅的意大利卡拉拉大理石製作專櫃。再加上四對金色的中式燈籠作裝飾，整個空間以專櫃後的紫紅色牆身連貫起來。精緻的金色層架上，陳列著色彩繽紛、用以盛載馬卡龍的特色禮盒，與從鏡面天花垂下的金白色半圓頂篷相互輝映。

池畔咖啡廳



JOO  
CAFÉ



菜式	亞洲及西式咖啡廳
行政總廚，永利皇宮西廚部	麥祺俊 (Andrew Mckee)
設計公司	TAL Studio
設計特色	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 賓客可於池畔咖啡廳享受室外用餐的樂趣，或於可俯瞰表演湖的酒吧盡享悠閒</li><li>➤ 廣闊的落地玻璃窗讓賓客欣賞環繞著游泳池的翠綠花園景致</li></ul>
可容納人數	70人 32個大廳座位 32個室外座位 6個吧枱座位
餐廳營業時間	每日上午10時至晚上6時
服飾要求	休閒隨意
兒童年齡限制	歡迎兒童進入餐廳用膳
接受信用卡	中國銀聯、美國運通、JCB、VISA及萬事達卡
訂座服務	不設訂座服務
傳媒垂詢	錢盈 公關傳訊副總監 (853) 8889 3909 / <a href="mailto:serena.chin@wynnpalace.com">serena.chin@wynnpalace.com</a>
地址	澳門路氹體育館大馬路永利皇宮 2樓
電話	(853) 8889 3658
網址	<a href="http://www.wynnpalace.com">www.wynnpalace.com</a>



## 池畔咖啡廳 於戶外池畔翠綠園林的悠享滋味

池畔咖啡廳位於酒店游泳池的翠綠園林之中，猶如一片綠洲，讓賓客放鬆身心，盡享悠閒。餐廳提供亞洲和西式特色輕食美饌，並設有戶外座位以及可俯瞰表演湖的酒吧。

賓客亦可選擇在陽光下置身華麗的池畔私人小屋中，品嚐小吃、果汁和冰沙，再享受池畔按摩服務，忘卻煩憂。

池畔咖啡廳的室內設計，反映炎炎夏日水邊的清涼景致。設計師採用鏡子和石材拼製出馬賽克風格的地磚，再加上白色光面的牆身、以粗黑線鑲邊的黃白間條橫紋窗簾及極具玩味的炫光掛飾。椅子和吧椅的表面以藍綠金屬色調為主，配上白色鬱金香形狀的枱座及蔚藍色的樹脂枱面。

99 NOODLES  
變百





菜式	中國北方佳餚
廚師長	陳明
設計師	Vincente Wolf Associates
設計特色	<ul style="list-style-type: none"><li>➢ 99麵的用餐環境七彩絢麗，完美地配合娛樂場內的輕快氣氛</li><li>➢ 白色的開放式書架上放滿了彩虹色調的樹脂湯碗，除了為餐廳增添色彩外，還向賓客展示了99麵的精彩菜式</li></ul>
可容納人數	120人
餐廳營業時間	每日上午10時至凌晨2時
服飾要求	休閒隨意
兒童年齡限制	位於娛樂場內，只歡迎年滿二十一歲或以上之賓客
接受信用卡	中國銀聯、美國運通、JCB、VISA及萬事達卡
訂座服務	不設訂座服務
傳媒垂詢	錢盈 公關傳訊副總監 (853) 8889 3909 / <a href="mailto:serena.chin@wynnpalace.com">serena.chin@wynnpalace.com</a>
地址	澳門路氹城體育路大馬路永利皇宮 娛樂場中場地面層
電話	(853) 8889 3678
網址	<a href="http://www.wynnpalace.com">www.wynnpalace.com</a>



## 99 麵

### 中國北方的傳統滋味

99 麵的師傅來自麵食的發源地—陝西及山西，為賓客提供自選搭配菜譜，呈獻北方麵食的傳統精髓。開放式的麵食廚房設計，讓賓客可近距離感受到廚師團隊手製拉麵的技藝。賓客更可在此品嚐到多款北方前菜及特色小菜。

自選搭配的互動菜譜讓賓客可從九種不同的手製麵、九款用料上乘的湯底及多種配菜和醬料中挑選，搭配出最符合個人口味的麵食。

位於娛樂場內與紅 8 粥麵為鄰，相互輝映，99 麵在一片明亮的白色主調之中滲透了七彩絢麗的各式點綴。白色的開放式書架上放滿了彩虹色調的樹脂湯碗，除了為餐廳增添色彩外，還向賓客展現了 99 麵所提供的精彩菜式。燈籠是餐廳內另一個傳統的中式元素亦是焦點所在，天花懸掛著亮麗的現代雕塑，而地板則鑲嵌了色彩繽紛的馬賽克作裝飾。座位和桌面的橙色色調，令室內空間的色彩更明亮，進一步提升餐廳活潑生動的氣氛。





菜式	甜點 / 意式雪糕
餅房行政總廚	杜柏翹 (Christophe Devoille)
設計師	Rockwell Group
設計特色	<ul style="list-style-type: none"><li>➢ 甜藝廊分成五個部分，陳列在兩個大理石櫃檯中，裝飾靈感來自童年的經典甜品</li><li>➢ 採用玻璃瓷磚以流行藝術手法演譯，並以漸變的金黃焦糖色玻璃馬賽克瓷磚牆為背景</li></ul>
可容納人數	22人 座位有限，主要提供外帶服務
營業時間	每日上午9時至晚上10時30分
服飾要求	休閒隨意
兒童年齡限制	歡迎兒童光臨
接受信用卡	中國銀聯、美國運通、JCB、VISA及萬事達卡
訂座服務	不設訂座服務
傳媒垂詢	錢盈 公關傳訊副總監 (853) 8889 3909 / <a href="mailto:serena.chin@wynnpalace.com">serena.chin@wynnpalace.com</a>
地址	澳門路氹體育館大馬路永利皇宮 北名店街地面層
電話	(853) 8889 3683
網址	<a href="http://www.wynnpalace.com">www.wynnpalace.com</a>



## 甜藝廊 滿足一家大小的甜蜜世界

甜藝廊是城中首屈一指的甜品店，其室內設計為華麗的歐式糕點注入充滿玩味的新元素。即製鬆餅和法式薄餅的撲鼻芳香，帶領甜食愛好者走進繽紛的甜蜜世界。

食客可以在這裡放鬆心情，盡情品嚐如流行藝術品的美味，包括甜點、特色蛋糕、雪糕、鬆餅、蛋糕和各款以朱古力製成的美食，例如朱古力糖果、松露朱古力和朱古力夾心小餅。所有甜品分成五部分陳列在兩個漩渦型設計的大理石櫃檯上。賓客在品嚐這些美食時還可佐以奶昔、水果冰沙和招牌朱古力熱飲或凍飲。

靈感來自雪糕和甜點的馬賽克圖案描繪了童年時的夢幻畫面，採用玻璃瓷磚以流行藝術手法演譯，並以漸變的金黃焦糖色玻璃馬賽克瓷磚牆為背景。每個櫃檯上方的均懸掛著一個佈滿馬賽克的球型燈飾，而以紅色條狀馬賽克瓷磚製作的裝飾則為矚目的黑白大理石地面增添生氣，是一家大小的消閒好去處。

花悦  
HANAMI  
R A M E N





餐廳類別	日式拉麵
行政總廚	金旻炯 (Min Kim)
設計師	Rockwell Group
設計特色	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 花悅採用正宗的拉麵吧枱設計，將日式麵館明快溫馨的用餐模式細緻重現</li><li>➤ 設計靈感來自日本玉蘭樹，橢圓形的大理石拉麵吧枱上懸掛了一座大型的玉蘭樹枝雕塑，牆身擺放了一整列具東方色彩的牆櫃</li></ul>
可容納人數	18人
餐廳營業時間	每日上午11時至凌晨12時
服飾要求	休閒隨意
兒童年齡限制	歡迎兒童進入餐廳用膳
接受信用卡	中國銀聯、美國運通、JCB、VISA及萬事達卡
訂座服務	不設訂座服務
傳媒垂詢	錢盈 公關傳訊副總監 (853) 8889 3909 / <a href="mailto:serena.chin@wynnpalace.com">serena.chin@wynnpalace.com</a>
地址	澳門路氹體育館大馬路永利皇宮 北名店街地面層
電話	(853) 8889 3686
網址	<a href="http://www.wynnpalace.com">www.wynnpalace.com</a>



## 花悅 在日本以外品嚐正宗日式拉麵

花悅為澳門帶來正宗的日式拉麵體驗，為麵食愛好者帶來前所未有的味覺滿足。

以重現傳統日式麵食為宗旨，花悅以精心挑選的豬骨製作成香濃湯底。賓客可選擇配料如日本叉燒或醬油糖心蛋來匹配精巧手製的麵條。賓客更可選擇一系列日本茶及手工啤酒，迎合不同口味的要求。

餐廳的設計靈感來自日本玉蘭樹，橢圓形的大理石拉麵吧枱上懸掛了一座大型的玉蘭樹枝雕塑，銅製樹枝上綻放著細緻的陶瓷玉蘭花。

牆身佈滿具東方色彩的牆櫃，每一個牆櫃的櫃門上都繪畫了一棵玉蘭樹及以日落漸變紅橙色調作背景。每一幅畫的玉蘭樹都稍有不同，把其結合起來能成為連貫景象。牆櫃與牆櫃之間還擺放了以金色、白色及自然色調配以橙色及紅色圖案的燈籠作點綴。

# WING LEI BAR

# WING LEI BAR



餐廳類別	酒廊
設計師	Wynn Design and Development
設計特色	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 永利吧猶如閃亮生輝的珠寶箱，讓賓客一邊尋寶一邊細嚐各種優質威士忌、葡萄酒及香檳</li><li>➤ 酒吧以一盞18世紀意大利古董水晶吊燈作為設計焦點，散發著閃爍的醉人光芒</li></ul>
可容納人數	29人
酒吧營業時間	每日下午3時至凌晨3時
服飾要求	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
兒童年齡限制	只招待年滿十八歲或以上之賓客
接受信用卡	中國銀聯、美國運通、JCB、VISA及萬事達卡
訂座服務	不設訂座服務
傳媒垂詢	錢盈 公關傳訊副總監 (853) 8889 3909 / <a href="mailto:serena.chin@wynnpalace.com">serena.chin@wynnpalace.com</a>
地址	澳門路氹體育館大馬路永利皇宮 西名店街地面層
電話	(853) 8889 3668
網址	<a href="http://www.wynnpalace.com">www.wynnpalace.com</a>

WING LEI  
BAR



## 永利吧 路氹城的璀璨珠寶箱

永利吧高雅華貴的環境最適合於日落時分或晚飯後，與三五知己品嚐各種優質威士忌、葡萄酒及香檳。

調酒師團隊在永利吧製作糅合時尚創新概念的傳統雞尾酒，並以最優質的手工切割水晶玻璃杯呈獻。而永利皇宮超過 50 種精挑細選的茗茶，更為調酒師提供了獨特的創作靈感，與酒吧的精緻小吃相互輝映。再加上一系列的烈酒及甜酒，讓賓客於這片瑰麗的天地之中，享盡世界各地的頂級佳釀。

酒吧的設計源於一盞 18 世紀的意大利古董水晶吊燈，整間酒吧猶如閃亮生輝的珠寶箱，在古董水晶吊燈的襯托下，折射華麗迷人的光線。牆上鑲滿了孔雀石、青金石、虎眼石及粉晶等寶石，賓客可沉醉於奢華的氛圍中一邊細嚐美酒一邊探索尋寶。