



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">➢ 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。➢ 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。 |
| 獎項 | 《福布斯旅遊指南》— 2018年度四星級餐廳 |
| 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 | 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 |
| 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 / serena.chin@wynnpalace.com |
| 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 | www.wynnpalace.com |

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。