

泓
MIZUMI



菜式	日本料理
行政總廚	前田裕紀 (Hironori Maeda)
設計公司	Vincente Wolf Associates
設計特色	<ul style="list-style-type: none">➢ 「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➢ 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
獎項	《福布斯旅遊指南》— 2019 至 2020 年度五星級餐廳 《福布斯旅遊指南》— 2018 年度四星級餐廳 《100 Top Tables 2017 – A CEO's Dining Guide》— 澳門 20 間最佳餐廳
可容納人數	104人 56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：星期二至星期日晚上5時30分至晚上11時 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 3688
網址	www.wynnpalace.com



「泓」日本料理 重新演繹傳統的日式餐飲體驗

榮獲《福布斯旅遊指南》五星餐廳殊榮的「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。

由五位日本料理大師所主理以及每週五次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。