



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>➢ 鮨泓提供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>
獎項	《福布斯旅遊指南》— 2018年度五星級餐廳
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	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 / <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。鮨泓於今年榮獲《福布斯旅遊指南》選為五星級餐廳。

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一位廚師坐鎮，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工工藝致敬。