

永利宮

WING LEI PALACE

菜式	粵菜
行政總廚	譚國鋒
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的劇院式餐飲空間，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>
獎項	《香港澳門米芝蓮指南》— 2021至2022年度米芝蓮一星評級 《亞洲50最佳餐廳》— 2019至2022年度上榜餐廳 《黑珍珠餐廳指南》— 2019至2022年度二鑽餐廳 《福布斯旅遊指南》— 2019至2022年度五星級餐廳
可容納人數	183人 100個大廳座位 7間貴賓廳共83個座位
餐廳營業時間	午膳：每日中午12時至下午3時 晚膳：每日下午5時30分至晚上10時
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) 8889 3663
傳媒垂詢	錢盈 公關傳訊總監 (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 展現精緻粵菜於澳門的傳承及革新

永利宮為賓客呈獻中國八大菜系之一的粵菜，以美食弘揚粵式飲食文化。永利宮行政總廚譚國鋒崇尚純正與天然之味，掌握精準的烹煮時間，擅於採用四季時令的鮮活及養生食材，與團隊創作既富新穎意念亦保留傳統粵菜烹調精髓的菜式，同時致力延續粵饌的傳統，讓賓客感受粵菜於澳門的傳承及革新。另外，燒味是粵菜飲食文化不可或缺的一環，餐廳設有專屬磚製烤爐，以荔枝木烤製的燒味散發淡淡果木香，肉質細嫩，令人一試難忘。賓客更可享受一系列每日手工製作的精美點心，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。永利宮更被評選為米芝蓮星級餐廳、《福布斯旅游指南》五星級餐廳及連續四年榮登「亞洲50最佳餐廳」榜單。

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40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。

永利宮是永利皇宮嚮往中國風情懷的縮影，裝潢展現宮廷風格，是對中國藝術的致敬。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，盡見中國傳統的瑰麗風采。餐廳的三層劇院式設計，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，讓人著迷神往。

餐廳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。