

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">➢ 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➢ 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
獎項	《福布斯旅遊指南》— 2018年度四星級餐廳
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	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 西名店街地面層
電話	(853) 8889 3638
網址	www.wynnpalace.com

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。