



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	《亞洲50最佳餐廳》— 2019至2020年度上榜餐廳 《黑珍珠餐廳指南》— 2018至2019年度二鑽餐廳 《福布斯旅遊指南》— 2019至2020年度五星級餐廳
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 奢華宮殿內品味正宗粵菜

在以黃金和翡翠色調的豪華餐廳環境中，永利宮為賓客呈獻最正宗的粵式美饌。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，呈獻令每位賓客垂涎的美饌。另外，餐廳以荔枝木烤製的燒味亦不能錯過，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《福布斯旅遊指南》五星級餐廳及連續兩年榮登「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，盡見中國傳統的瑰麗風采。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。

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廂，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。