



永利扒房



菜式	美式扒类 / 海鲜
叶宝桐	叶宝桐 (Burton Yi)
设计公司	TAL Studio
设计特色	➤ 永利扒房是传统美式扒房的重新演绎，其设计富时代感和充满刚阳风格，餐厅另设有三间贵宾厅 ➤ 餐厅内上演的剧院式动画以梦为主题，并以三维投影技术播放
奖项	《福布斯旅游指南》— 2018年度四星级餐厅
可容纳人数	137人 113个大厅座位 3间贵宾厅共24个座位
餐厅 / 酒吧营业时间	星期三至星期一下午5时30分至晚上11时 逢星期二休息
服饰要求	轻松优雅；男士请穿着长裤、有袖上装及闭口鞋。宾客不可穿戴运动帽入内
儿童年龄限制	欢迎八岁或以上儿童进入餐厅用膳
接受信用卡	中国银联、美国运通、JCB、VISA及万事达卡
订座服务	建议预先订座。订座热线：(853) 8889 3663
传媒垂询	钱盈 公关传讯副总监 (853) 8889 3909 / serena.chin@wynnpalace.com
地址	澳门路氹体育馆大马路永利皇宫 北名店街地面层
电话	(853) 8889 3628
网址	www.wynnpalace.com



永利扒房 顶级牛排与海鲜的曼妙舞台

永利拉斯维加斯的同名餐厅 — 永利扒房，现登陆澳门为宾客呈献经典美式扒房菜肴和上等海鲜，以及令人惊喜难忘的剧院式表演。在传统的晚餐表演上加添新意，灯光将被调暗，音乐淡出，幕墙打开，上演令宾客目眩神迷的独特视觉动画。

令人垂涎来自世界各地的牛扒精选，包括美国顶级 **USDA** 牛扒、经认证的日本和牛以及扒房独家供应的澳洲 **Rangers Valley** 纯黑毛安格斯牛肉。厨师团队与东南亚和太平洋地区的渔民合作，务求为宾客提供最新鲜的海鲜，海鲜被捕获后数小时内已完成包装并运送至澳门。扒房的龙虾餐车让客人亲自挑选来自世界各地最鲜美的贝壳类海产，品种之多教人目不暇给。

餐厅的酒吧提供澳门最佳的烈酒系列，包括波本威士忌、白兰地、干邑和雅文邑。酒吧还提供一些在美国最享负盛名和罕有的威士忌，包括 **Willet** 和 **Pappy Van Winkle** 酒厂酿制的品种。专业的酒吧服务员会向宾客详细讲解餐厅酒藏，或推介在美国橡木桶陈酿长达五周、自家制作一系列的桶酿鸡尾酒。

永利扒房诚邀宾客进入这以西非香脂木及镀铬打造，充满刚阳风格的用餐空间。宾客甫踏入正门便看到以木块构成，富有时代感的线条装饰以及配以丝绒软垫的墙壁。用餐区则被悬挂在贵宾厅及高台座位区的数百颗香槟色水滴型玻璃柔和地辉映着。餐厅内上演的剧院式动画以梦为主题，并采用三维投影技术播放，为宾客带来前所未有的用餐体验。表演完结后，宾客可继续以轻松的心情，透过广阔的开放式厨房欣赏厨师团队的厨艺表演。