



永利扒房



菜式	美式扒類／海鮮
行政總廚	葉寶桐 (Burton Yi)
設計公司	TAL Studio
設計特色	➤ 永利扒房是傳統美式扒房的重新演繹，其設計富時代感和充滿剛陽風格，餐廳另設有三間貴賓廳 ➤ 餐廳內上演的劇院式動畫以夢為主題，並以三維投影技術播放
獎項	《福布斯旅遊指南》— 2018年度四星級餐廳
可容納人數	137人 113個大廳座位 3間貴賓廳共24個座位
餐廳／酒吧營業時間	星期三至星期一下午5時30分至晚上11時 逢星期二休息
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	歡迎八歲或以上兒童進入餐廳用膳
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 北名店街地面層
電話	(853) 8889 3628
網址	www.wynnpalace.com



永利扒房 頂級牛排與海鮮的曼妙舞台

永利拉斯維加斯的同名餐廳 — 永利扒房，現登陸澳門為賓客呈獻經典美式扒房菜餚和上等海鮮，以及令人驚喜難忘的劇院式表演。在傳統的晚餐表演上加添新意，燈光將被調暗，音樂淡出，幕牆打開，上演令賓客目眩神迷的獨特視覺動畫。

令人垂涎來自世界各地的牛扒精選，包括美國頂級 **USDA** 牛扒、經認證的日本和牛以及扒房獨家供應的澳洲 **Rangers Valley** 純黑毛安格斯牛肉。廚師團隊與東南亞和太平洋地區的漁民合作，務求為賓客提供最新鮮的海鮮，海鮮被捕獲後數小時內已完成包裝並運送至澳門。扒房的龍蝦餐車讓客人親自挑選來自世界各地最鮮美的貝殼類海產，品種之多教人目不暇給。

餐廳的酒吧提供澳門最佳的烈酒系列，包括波本威士忌、白蘭地、干邑和雅文邑。酒吧還提供一些在美國最享負盛名和罕有的威士忌，包括 **Willet** 和 **Pappy Van Winkle** 酒廠釀製的品種。專業的酒吧服務員會向賓客詳細講解餐廳酒藏，或推介在美國橡木桶陳釀長達五週、自家製作一系列的桶釀雞尾酒。

永利扒房誠邀賓客進入這以西非香脂木及鍍鉻打造，充滿剛陽風格的用餐空間。賓客甫踏入正門便看到以木塊構成，富有時代感的線條裝飾以及配以絲絨軟墊的牆壁。用餐區則被懸掛在貴賓廳及高台座位區的數百顆香檳色水滴型玻璃柔和地輝映著。餐廳內上演的劇院式動畫以夢為主題，並採用三維投影技術播放，為賓客帶來前所未有的用餐體驗。表演完結後，賓客可繼續以輕鬆的心情，透過廣闊的開放式廚房欣賞廚師團隊的廚藝表演。