

譚 卉

CHEF TAM'S
SEASONS



菜式	粵菜
行政總廚	譚國鋒
設計公司	Rockwell Group 及 Wynn Design and Development
設計特色	<ul style="list-style-type: none">➤ 茶廊背壁由玻璃馬賽克磚拼成的花卉和彩蝶圖案組成，映襯著前方放於金色蓮花托碟上的珍稀茶餅，餐廳的細節皆令人目不暇給。➤ 餐廳中央懸掛了量身定制、由七百多隻意大利穆拉諾玻璃彩蝶組成的吊燈，搭配花藝擺飾，形成花香引蝶喜氣熱鬧的如詩畫面。
獎項	Tatler Dining Awards 2024》— 2024年度港澳地區Tatler Dining 20大獎 《香港澳門米芝蓮指南》— 2024年度米芝蓮一星評級 《亞洲 50 最佳餐廳》— 2024 年度上榜餐廳、澳門最佳餐廳
可容納人數	106人 8個茶廊座位 50個大廳座位 6間貴賓廳共48個座位
營業時間	午膳: 每日中午十二時至下午三時 晚膳: 每日下午五時三十分至晚上十時三十分
服飾要求	輕鬆優雅；男士請穿著長褲、有袖上裝及閉口鞋。
兒童年齡限制	歡迎十歲或以上兒童進入餐廳用膳
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	pr@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 3684
網址	https://www.wynnresortsmacau.com/zh-hk/wynn-palace

譚卉 以二十四節氣賦予傳統粵菜現代活力

位於永利皇宮的譚卉由旗下粵菜大師譚國鋒傾力打造，將中華傳統文化瑰寶二十四節氣與粵菜相結合，因時之序、謹和五味，擷時令風物入饌，融貫中西食材與現代烹調技藝，為「應時而食」的食養理念與精緻粵菜賦予現代活力。

行政總廚譚國鋒獲獎無數，多次帶領旗下餐廳勇奪米芝蓮星級殊榮、《黑珍珠餐廳指南》鑽級榮譽及登上「亞洲50最佳餐廳」榜單，多年在國際宏揚粵菜文化。他更於2023《黑珍珠餐廳指南》獲授「年度主廚」獎項，成為澳門首位獲此殊榮的主廚。在譚師傅的帶領下，「譚卉」於《香港澳門米芝蓮指南2024》榮獲米芝蓮一星，並成為澳門唯一餐廳登上2024年度「亞洲50最佳餐廳」榜單，同時奪得「澳門最佳餐廳」殊榮。

「譚卉」之卉，呼應了永利皇宮精彩紛呈的花卉主題，花開四季，賞味四時，同時卉的諧音為「會」，體現「譚卉」旨在匯聚世界饕客共同探索賞心悅目、一期一會的時令珍味，是譚師傅廚藝生涯的又一次蛻變和昇華。譚師傅以二十四節氣為題的主廚季節賞味菜單致敬中國傳統飲食文化，於四季變換節氣交替之際，為賓客呈現轉瞬即逝的季節食材。菜單同時承載其鮮明的個人風格，譚師傅崇尚時令，專注本味，滋養身心，致力於延續粵味精髓時融貫中西並引入現代理念與技法，讓賓客在譚卉感受粵菜的傳承與革新。

除了固定的主廚季節賞味菜單，餐廳還將提供人性化的菜品定制服務，為賓客帶來更細緻、個性化的用餐體驗。「譚卉」的甄選食材，除了順應節氣食養所述的本地風物，更會廣納國際食材。每逢節氣更替，譚師傅還將特別創作專屬的「節氣養生湯」，彰顯粵菜食補的文化傳統。

茶藝及醇酒乃中華歷史文化精髓，與美饌體驗相輔相成，是餐飲中不可或缺的元素。譚卉的茶廊華麗大氣，背壁由玻璃馬賽克磚拼成的花卉圖案組成，璀璨奪目，映襯著前方放於金色蓮花托碟上的珍稀茶餅，細節令人目不暇給。永利的茶藝大師將根據四季變幻以花卉為元素拼配歡迎茶，也以二十四節氣為主廚季節賞味菜單搭配珍稀茗茶，賓客一邊品茗一邊欣賞茶師於茶廊舞台上的特色茶藝表演，感受中華茶文化的韻味。

中國酒文化底蘊深厚，釀造歷史源遠流長，隨著時代變遷，中國酒文化更豐盛多彩。餐廳的侍酒師團隊從中國各地搜羅稀世及不同香型的中國白酒於酒車上呈獻，搭配譚師傅的時令下酒小點，與賓客分享中華千年酒韻文化，展示中國酒的獨特魅力。

一扇精心雕琢的皮製大門引領賓客步入餐廳，恢弘敞闊的大廳隨即映入眼簾。大廳以優雅的米黃色為主調，中央懸掛了量身定制、由七百多隻意大利穆拉諾玻璃彩蝶組成的吊燈，搭配花藝擺飾，形成花香引蝶喜氣熱鬧的如詩畫面。餐廳特設六間私人包廂，滿足不同場合的需求。

###



LAKEVIEW
PALACE
永翠宮

菜式	江南菜
設計師	Wynn Design and Development
設計特色	<ul style="list-style-type: none">➤ 永翠宮擁有三層設計的劇院式餐飲空間，包括八間貴賓廳，其中四間為湖景貴賓廳並設有私人露台➤ 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
可容納人數	256人 156個大廳座位 8間貴賓廳共109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11時
服飾要求	休閒隨意，請勿穿著浴袍及酒店拖鞋。男士請勿穿著露趾鞋。
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	pr@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	https://www.wynnresortsmacau.com/zh-hk/wynn-palace



永翠宮 創意摩登江南滋味

永利皇宮匠心打造的新派江南風味餐廳，將經典江南佳餚與現代元素巧妙融合，以江浙為主、川粵為輔，在傳統中另辟蹊徑之處，不斷誘發味蕾驚喜，為饕客帶來耳目一新的江南饗宴，呈獻具現代美感的江南雅緻。

古典江南名饌在永翠宮變得煥然一新。「海派泡椒醬油拌鮮鮑」選用大連鮮鮑，以白滷入味保持爽嫩口感，清新的青瓜啫喱化作一抹翠綠畫卷，配以法國新鮮茴香及四川跳水泡菜技法浸泡，加上秘製辣醬作點綴，構成一道複合味型的佳餚。經典叫花雞則搖身一變成為「八寶富貴雞」，有別於古法的黃泥包裹，採用西式威靈頓的烹調方式重新演繹。

「永翠宮」把江南水鄉化作一抹翠綠，融於餐廳設計概念和細節之中，讓賓客彷彿置身在江南湖畔。金色陽光灑向湖面，楊柳隨風搖擺，地毯上的祥雲圖案勾勒出新中式美感。賓客於品嚐當代江南美饌之餘，更可飽覽表演湖的璀璨景致。另外，八間貴賓廳，為客人提供更大的私密空間；其中四間更位於表演湖旁，設有私人戶外露台。

泓
MIZUMI



菜式	日本料理
設計公司	Vincente Wolf Associates
設計特色	<ul style="list-style-type: none">➢ 「泓」日本料理的裝潢富活力和現代感，並設有以亮麗的橙色漆面佈置兩個鐵板燒吧台，以及三間貴賓廳➢ 通過光線和色彩的效果讓賓客感受到四季更替的鍍金櫻花樹雕塑，是餐廳的焦點所在
獎項	《黑珍珠餐廳指南》— 2022至2023年度二鑽餐廳 《福布斯旅遊指南》— 2019至2024年度五星級餐廳 《福布斯旅遊指南》— 2018年度四星級餐廳
可容納人數	138人 76個大廳座位 3間貴賓廳共24個座位 壽司吧台共14個座位 鐵板燒吧台共12個座位 天婦羅吧台共12個座位
餐廳營業時間	星期二至星期一日下午5時30分至晚上11時 逢星期一休息
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	歡迎五歲或以上兒童進入餐廳用膳
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	pr@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 3688
網址	www.wynnpalace.com



「泓」日本料理 重新演繹傳統的日式餐飲體驗

榮獲《福布斯旅遊指南》五星餐廳殊榮的「泓」日本料理為賓客呈獻正宗日本美饌風味，於時尚優雅的環境中演繹歷史悠久的烹調技藝。餐廳體現「Omotenashi」的日本待客之道，意指「全心全意款待客人」。這種無私的服務態度與永利著重量身訂製的賓客體驗不謀而合。

由日本料理大師所主理以及從日本進口新鮮食材，賓客可以在「泓」日本料理的優雅環境中細意品嚐美味的壽司及鐵板燒料理，把日本料理的精髓提升到前所未有的新高。

愛好美酒的賓客對於餐廳裡日本酒類的收藏必感到萬分驚喜。在唯一榮獲葡萄酒大師協會認可的日本品酒大師的協助下，清酒品酒師為「泓」日本料理精心挑選一系列罕貴的清酒佳釀，很多清酒皆為澳門及永利皇宮所獨有。餐廳更備有多種手工啤酒和以限量生產的日本威士忌調配的特色雞尾酒，以確保能滿足賓客的不同口味。

餐廳的設計糅合了傳統的風格和現代的元素，營造出一個簡潔而和諧的氛圍。穿過石景花園，賓客便會走入一個現代風格的日本庭院，在那裡無論是自然的或是精心打造的素材、鋼鐵或玻璃，皆以傳統文化為藍本再融入新的靈感。

主用餐區的焦點集中在一個鍍金的櫻花樹雕塑，通過絢爛的燈光效果讓在旁邊用餐的賓客，感受到四季的轉換。而兩個鐵板燒吧台則以亮麗的橙色漆面佈置，鮮明耀眼。

三間貴賓廳的其中一面牆壁放置了日式傳統木櫥，其他位置則以鮮明的橙色布料所包圍，為寧靜的空間增添不少生氣。這些元素結合起來為賓客營造了一個溫馨而難忘的用餐體驗。



永利扒房



菜式	美式扒類 / 海鮮
行政總廚	區文禮 (Helder Sequeira Amaral)
設計公司	TAL Studio
設計特色	<ul style="list-style-type: none">➢ 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	Tatler Dining Awards 2024》— 2024年度港澳地區Tatler Dining 20大獎 《黑珍珠餐廳指南》— 2022至2024年度一鑽餐廳 《福布斯旅遊指南》— 2020至2024年度五星級餐廳 《福布斯旅遊指南》— 2018至2019年度四星級餐廳
可容納人數	125人 101個大廳座位 3間貴賓廳共24個座位
餐廳 / 酒吧營業時間	晚膳：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。賓客不可穿戴任何類型的帽子入內
兒童年齡限制	歡迎十歲或以上兒童進入餐廳用膳
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	pr@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。永利扒房榮獲《福布斯旅遊指南》評選為五星級餐廳。

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。

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周、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。

FONTANA
咖啡苑

菜式	國際自助美饌
設計師	Wynn Design and Development
設計特色	<ul style="list-style-type: none">➤ 猶如一座雙層式劇院，咖啡苑坐擁表演湖的壯麗景致及一個寬敞的貴賓廳➤ 餐廳的室內設計受中國明朝的建築、瓷器、紡織品和傢具所啟發，以二十一世紀的角度重新演繹中國風
可容納人數	152 人 116個大廳座位 1間貴賓廳36個座位
餐廳營業時間	早膳：每日上午7時至11時 午膳：每日中午12時到至下午3時 晚膳：每日晚上6時至10時30分
服飾要求	休閒隨意
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 3698
傳媒垂詢	pr@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 3698
網址	www.wynnpalace.com



咖啡苑 開創自助餐的新紀元

咖啡苑提供全日餐飲服務及前所未有的自助餐體驗。從世界各地的知名美食廣場取得靈感，餐廳透過一個多元市場概念的廚房呈獻中西美食精選。賓客可以穿梭於十個由專人負責以時令食材為主題的特色食品展區。咖啡苑的環境輕鬆寫意，賓客還可以從餐廳俯瞰表演湖的壯麗景色，這亦是餐廳意大利名字的由來。

咖啡苑著重食材品質，新鮮的美食直接由廚房送至賓客面前，帶領賓客進入自助餐體驗的新境界。廚師可以為賓客推薦是日精選菜餚及採用最時令的食材，為賓客設計出令人垂涎的精選美食之旅。

猶如一座雙層劇院，環境寬敞愜意的咖啡苑坐擁表演湖的壯麗景致，是與家人和朋友慶祝聚會的最佳選擇。餐廳的室內設計受中國明朝的建築、瓷器、紡織品和傢具所啟發，以二十一世紀的角度重新演繹中國風。

由著名中國風藝術家 **Gabriel-Frederic Viardot** 設計，以龍為主題而創作的「龍環鏡集」鏡子系列，是咖啡苑內的標誌性藝術擺設。它反映了中國藝術對歐洲和美國設計界之恆久及深遠影響。**Gabriel** 用了五年時間遊歷世界設計出整個系列。

palace
皇宮咖啡廷
• CAFÉ •



菜式	經典茶餐廳與泰式美食
設計公司	AvroKO New York
設計特色	<ul style="list-style-type: none">➤ 當賓客踏入皇宮咖啡廷，柔和的木質佈置映入眼簾，配搭絲綢與黃色皮革，泛亞風情的設計清新優雅。➤ 混合傳統及現代元素的馬賽克瓷磚地板，餐廳中央放置著兩張別具風格的特色長椅、設計獨特的銅管及閃爍生輝的水晶吊燈，讓賓客猶如置身宮廷。
可容納人數	76人 76個大廳座位
餐廳營業時間	每天上午11時至晚上11時
服飾要求	休閒隨意
兒童年齡限制	位於娛樂場內，只歡迎年滿二十一歲或以上之賓客
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	不設訂座服務
傳媒垂詢	pr@wynnpalace.com
地址	澳門路氹體育館大馬路永利皇宮 娛樂場中場地面層
電話	(853) 8889 3677
網址	www.wynnpalace.com



皇宮咖啡廷 悠享經典茶餐廳與泰式美食

永利皇宮路氹的皇宮咖啡廷環境典雅寫意，提供港澳經典茶餐廳與地道泰式佳餚美食，塑造多元化的美食體驗。

在皇宮咖啡廷，賓客可品嚐一系列地道菜式，如外脆內嫩的澳門豬扒包、經典的澳門焗骨飯、懷舊的澳葡美食或金黃香脆的西多士，配以招牌香滑港式奶茶或特色鴛鴦，領略港澳獨有的茶餐廳風味，以舌尖感受澳門中西飲食文化交融的特色。

餐廳同時提供多款泰式佳餚，以泰國及全球嚴選的上乘食材，搭配秘製香料，精心炮製香濃惹味的泰式咖喱、冬陰功湯、泰式沙律及甜點等，將東南亞與港澳地道滋味匯聚一堂。

皇宮咖啡廷的餐廳設計揉合中西特色。當賓客踏入皇宮咖啡廷，柔和的木質佈置映入眼簾，泛亞風情的設計清新優雅，配搭優質絲綢與黃色皮革，讓賓客猶如置身宮廷之中。餐廳中央放置著兩張別具風格的特色長椅、獨特的銅管及閃爍生輝的水晶吊燈，搭配混合傳統與現代元素的馬賽克瓷磚地板，設計典雅悠閒。

池畔咖啡廳



COOL
CAFÉ



菜式	亞洲及西式咖啡廳
設計公司	TAL Studio
設計特色	<ul style="list-style-type: none">➤ 賓客可於池畔咖啡廳享受室外用餐的樂趣，或於可俯瞰表演湖的酒吧盡享悠閒➤ 廣闊的落地玻璃窗讓賓客欣賞環繞著游泳池的翠綠花園景致
可容納人數	64人 32個大廳座位 28個室外座位 4個吧檯座位
餐廳營業時間	每天中午12時至晚上8時
服飾要求	休閒隨意
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	不設訂座服務
傳媒垂詢	pr@wynnpalace.com
地址	澳門路氹體育館大馬路永利皇宮 2樓
電話	(853) 8889 3658
網址	www.wynnpalace.com



池畔咖啡廳 於戶外池畔翠綠園林的悠享滋味

池畔咖啡廳位於酒店游泳池的翠綠園林之中，猶如一片綠洲，讓賓客放鬆身心，盡享悠閒。餐廳提供亞洲和西式特色輕食美饌，並設有戶外座位以及可俯瞰表演湖的酒吧。

賓客亦可選擇在陽光下置身華麗的池畔私人小屋中，品嚐小吃、果汁和冰沙，再享受池畔按摩服務，忘卻煩憂。

池畔咖啡廳的室內設計，反映炎炎夏日水邊的清涼景致。設計師採用鏡子和石材拼製出馬賽克風格的地磚，再加上白色光面的牆身、以粗黑線鑲邊的黃白間條橫紋窗簾及極具玩味的炫光掛飾。椅子和吧椅的表面以藍綠金屬色調為主，配上白色鬱金香形狀的檯座及蔚藍色的樹脂檯面。

小意·大利

PRONTO

菜式	意式料理
設計師	Vicente Wolf Associates, Inc.
設計特色	<ul style="list-style-type: none">➤ 餐廳的羅馬式桶形拱頂天花設計以白色石磚拼砌而成，搭配由赤陶色大理石與不銹鋼板混合組成的牆身，把意大利古典風格與歐洲現代建築融為一體。➤ 開放式廚房牆身掛上傾斜的不銹鋼板，讓賓客透過鏡面反射，欣賞廚師於烹飪台上烘製薄餅的過程。➤ 餐廳另設戶外雅座，歡迎賓客在風和日麗下雅享意式休閒。
可容納人數	60 40個大廳座位 20個室外座位
餐廳營業時間	每天上午11時至晚上10時
服飾要求	休閒隨意
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	不設訂座服務
傳媒垂詢	pr@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 3669
網址	www.wynnpalace.com

小意·大利

悠閒意式料理 明快新鮮滋味

「小意·大利」的英文名稱「PRONTO」取自意大利文，意即問好亦帶有明快之意。這種輕快明朗的格調，正與餐廳的美食不謀而合。與此同時，餐廳亦透過巧妙的工藝設計，把意大利的文化融入餐廳環境，賓客可於餐廳內或室外悠享美食。

在「小意·大利」，即點即烘的鮮制拿坡裡薄餅僅需三分鐘即可完成，另還有各式新鮮沙律、誘人意大利粉、馥郁果汁和紅酒等滋味選擇，讓賓客透過簡單的菜式，盡享無與倫比的意大利風情。「小意·大利」毗鄰甜藝廊，賓客亦可於餐廳內享用甜藝廊的精緻甜品和雪糕，為休閒品味時刻增添點點甜蜜趣味。

餐廳設計使用紋理、溫暖色調及柔和光線，把意大利古典風格與歐洲現代建築融為一體。甫進餐廳，賓客會看到以白色石磚併砌而成的羅馬式桶形拱頂天花。拱形天花與隨意排列的銅製燈飾並置，搭配以赤陶色大理石與不銹鋼板混合組成的牆身，裝潢設計講究視覺效果之餘，同時營造出明亮舒適的空間。餐廳角落設有薄餅烤爐，爐身鋪上以馬賽克細緻鑲嵌的火焰圖案壁飾。餐廳亦特意於開放式廚房的牆身掛上傾斜的不銹鋼板，讓賓客可透過鏡面的視覺反射，欣賞廚師於烹飪台上烘製薄餅的過程，拉近廚師與賓客的距離。此外，餐廳另設有戶外雅座，歡迎賓客在風和日麗下雅享意式休閒。

red 紅  粥麵

菜式	中式特色佳餚
廚師長	梁偉民
設計師	Wynn Design and Development
設計特色	<ul style="list-style-type: none">➤ 餐廳中心設有開放式廚房及磚制焗爐，讓賓客可一邊用膳，一邊盡覽廚師團隊的超卓廚藝。➤ 餐廳設有兩個入口，正門設於度假村南名店街，為賓客及其家人提供更多飲食選擇，另外一個門口則與娛樂場連接
可容納人數	192人
餐廳營業時間	每天24小時營業（試業中） 早餐供應時段：上午5時至11時 腸粉供應時段：上午5時至下午5時 北京烤填鴨供應時段：上午11時30分至晚上11時正 燒烤及前菜供應時段：上午11時30分至上午6時30分
服飾要求	休閒隨意
兒童年齡限制	位於娛樂場內，只歡迎年滿二十一歲或以上之賓客
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	不設訂座服務
傳媒垂詢	pr@wynnpalace.com
地址	澳門路氹體育館大馬路永利皇宮 娛樂場中場地面層
電話	(853) 8889 3648
網址	www.wynnpalace.com



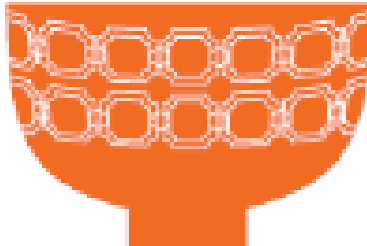
紅8粥麵 全天候中式餐飲享受

全天候營業的紅 8 粥麵提供多款中國特色佳餚，是賓客悠閒小聚的最佳去處。

餐廳設計寬敞明亮、佈置休閒舒適，中央位置設有 270 度開放式廚房，讓賓客可以近距離欣賞廚師烹調料理的過程，同時體驗快捷而優質的中式餐飲，其充滿活力的氛圍與琳琅滿目的風味美食互相輝映。除了連接娛樂場的門口，餐廳亦於度假村南名店街設有入口，照顧不同賓客的需要。

紅 8 粥麵的廚師團隊從世界各地搜羅優質食材，確保賓客可以隨時品嚐到美味的菜餚。餐廳美食種類繁多，當中不乏多款懷舊經典的小點和菜式如腸粉、點心、小炒、各式燒味及面飯，而最不容錯過的肯定是以自家磚制焗爐、由美國加州空運入口的蘋果木烤制的北京烤鴨，其肉質細嫩芳香，令人一試難忘；而特色粥品方面，餐廳亦提供遠近馳名的水蟹粥，水蟹即點即煮，其蟹膏與粥底相溶，口感綿密鮮甜，回味無窮。

99
變百
NOODLES





菜式	中國北方佳餚
設計師	Vincente Wolf Associates
設計特色	<ul style="list-style-type: none">➢ 99面的用餐環境七彩絢麗，完美地配合娛樂場內的輕快氣氛➢ 白色的開放式書架上放滿了彩虹色調的樹脂湯碗，除了為餐廳增添色彩外，還向賓客展示了99面的精彩菜式
可容納人數	92人
餐廳營業時間	每天上午11時至凌晨2時
服飾要求	休閒隨意
兒童年齡限制	位於娛樂場內，只歡迎年滿二十一歲或以上之賓客
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	不設訂座服務
傳媒垂詢	pr@wynnpalace.com
地址	澳門路氹城體育路大馬路永利皇宮 娛樂場中場地面層
電話	(853) 8889 3678
網址	www.wynnpalace.com



99 面

中國北方的傳統滋味

99 面的師傅來自麵食的發源地—陝西及山西，為賓客提供自選搭配菜譜，呈獻北方面食的傳統精髓。開放式的麵食廚房設計，讓賓客可近距離感受到廚師團隊手制拉麵的技藝。賓客更可在此品嚐到多款北方前菜及特色小菜。

自選搭配的互動菜譜讓賓客可從九種不同的手製麵、九款用料上乘的湯底及多種配菜和醬料中挑選，搭配出最符合個人口味的麵食。

位於娛樂場內與紅 8 粥麵為鄰，相互輝映，99 面在一片明亮的白色主調之中滲透了七彩絢麗的各式點綴。白色的開放式書架上放滿了彩虹色調的樹脂湯碗，除了為餐廳增添色彩外，還向賓客展現了 99 面所提供的精彩菜式。燈籠是餐廳內另一個傳統的中式元素亦是焦點所在，天花懸掛著亮麗的現代雕塑，而地板則鑲嵌了色彩繽紛的馬賽克作裝飾。座位和桌面的橙色色調，令室內空間的色彩更明亮，進一步提升餐廳活潑生動的氣氛。



甜藝廊
sweets



菜式	甜點 / 意式雪糕
餅房行政總廚	Yoann Mathy
設計師	Rockwell Group
設計特色	<ul style="list-style-type: none">➢ 甜藝廊分成五個部分，陳列在兩個大理石櫃檯中，裝飾靈感來自童年的經典甜品➢ 採用玻璃瓷磚以流行藝術手法演譯，並以漸變的金黃焦糖色玻璃馬賽克瓷磚牆為背景
可容納人數	24人 座位有限，主要提供外帶服務
營業時間	每日上午11時至晚上10時
服飾要求	休閒隨意
兒童年齡限制	歡迎兒童光臨
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	不設訂座服務
傳媒垂詢	pr@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 3683
網址	www.wynnpalace.com



甜藝廊

滿足一家大小的甜蜜世界

甜藝廊是城中首屈一指的甜品店，其室內設計為華麗的歐式糕點注入充滿玩味的新元素。即制港式雞蛋仔和法式薄餅的撲鼻芳香，帶領甜食愛好者走進繽紛的甜蜜世界。

食客可以在這裡放鬆心情，盡情品嚐如流行藝術品的美味，包括甜點、特色蛋糕、雪糕、馬卡龍、港式雞蛋仔、蛋糕和各款以朱古力製成的美食，例如朱古力糖果、松露朱古力和朱古力夾心小餅。所有甜品分成五部分陳列在兩個漩渦型設計的大理石櫃檯上。賓客在品嚐這些美食時還可佐以奶昔、水果冰沙和招牌朱古力熱飲或凍飲。

靈感來自雪糕和甜點的馬賽克圖案描繪了童年時的夢幻畫面，採用玻璃瓷磚以流行藝術手法演繹，並以漸變的金黃焦糖色玻璃馬賽克瓷磚牆為背景。每個櫃檯上方的均懸掛著一個佈滿馬賽克的球型燈飾，而以紅色條狀馬賽克瓷磚製作的裝飾則為矚目的黑白大理石地面增添生氣，是一家大小的消閒好去處。

BUNS & BUBBLES
如珠如包

菜式	時尚烘焙
包餅房高級主廚	郭環珩 (Timothe Jean Henry Buob)
設計師	Roger Thomas
設計特色	<ul style="list-style-type: none">➤ 讓賓客有如置身法國路邊的咖啡廳➤ 牆上懸掛著以烹飪工具為靈感的藝術裝飾及七彩繽紛的鏡子，再加上由法國著名藝術家精心巧妙地在餐廳內設計的雕塑品
可容納人數	46 20個大廳座位 26個室外座位
餐廳營業時間	每日上午8時至晚上9時
服飾要求	休閒隨意
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	不設訂座服務
傳媒垂詢	pr@wynnpalace.com
地址	澳門路氹體育館大馬路永利皇宮 南名店街地面層
電話	(853) 8889 3669
網址	www.wynnpalace.com

如珠如包

獨一無二的新派烘焙滋味及特色茗茶

如珠如包是城中首屈一指的烘焙店，以特色中式包點為主打，賓客可全日品嚐獨一無二的烘焙滋味及特色茗茶。

不論您想輕嚼淺嘗還是飽餐一頓，如珠如包各款即日出爐美食，都能為賓客送上寫意的美味體驗。駐店烘焙師每日炮製各種中式包點、香口餡餅、新鮮三文治、蛋撻每天定時出爐，讓烘焙店充滿著誘人垂涎的香氣。

另外，如珠如包亦提供以永利皇宮特色茗茶及頂級錫蘭茶為茶底，搭配高級淡奶調製成獨特口味的招牌奶茶、即磨咖啡、鮮榨果汁及時令特調飲料。

如珠如包的設計明亮，以斑斕色彩作主調。餐廳設計讓賓客仿如置身法國街頭的咖啡廳，巧妙地以斑馬木、優雅的意大利大理石及時尚的水磨石等質感豐富的物料裝飾，牆上懸掛著以烹飪工具為靈感的藝術裝飾及七彩繽紛的鏡子，再加上由法國著名藝術家設計的雕塑品作點綴，突顯餐廳的活力和朝氣。賓客更可於戶外茶座，在陽光的環抱中與好友或家人歡度悠閒時光。

花悦
HANAMI
RAMEN





餐廳類別	日式拉麵
設計師	Rockwell Group
設計特色	<ul style="list-style-type: none">➤ 花悅採用正宗的拉麵吧檯設計，將日式麵館明快溫馨的用餐模式細緻重現➤ 設計靈感來自日本玉蘭樹，橢圓形的大理石拉麵吧檯上懸掛了一座大型的玉蘭樹枝雕塑，牆身擺放了一整列具東方色彩的牆櫃
可容納人數	20人
餐廳營業時間	每日上午11時至晚上10時
服飾要求	休閒隨意
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	不設訂座服務
傳媒垂詢	pr@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 3686
網址	www.wynnpalace.com



花悅

在日本以外品嚐正宗日式拉麵

花悅為澳門帶來正宗的日式拉麵體驗，為麵食愛好者帶來前所未有的味覺滿足。

以重現傳統日式麵食為宗旨，花悅每天精心鮮制香濃的豬骨、味噌及醬油湯底。賓客可選擇配料如日本叉燒或醬油糖心蛋來匹配精巧手制的麵條。賓客更可選擇一系列日本茶及啤酒，迎合不同口味的要求。

餐廳的設計靈感來自日本玉蘭樹，橢圓形的大理石拉麵吧檯上懸掛了一座大型的玉蘭樹枝雕塑，銅製樹枝上綻放著細緻的陶瓷玉蘭花。

牆身佈滿具東方色彩的牆櫃，每一個牆櫃的櫃門上都繪畫了一棵玉蘭樹及以日落漸變紅橙色調作背景。每一幅畫的玉蘭樹都稍有不同，把其結合起來能成為連貫景象。牆櫃與牆櫃之間還擺放了以金色、白色及自然色調配以橙色及紅色圖案的燈籠作點綴。

WING LEI BAR

WING LEI BAR



餐廳類別	酒廊
設計師	Wynn Design and Development
設計特色	<ul style="list-style-type: none">➤ 永利吧猶如閃亮生輝的珠寶箱，讓賓客一邊尋寶一邊細嘗各種優質杜松子酒、日本威士忌、葡萄酒及香檳➤ 酒吧以一盞18世紀意大利古董水晶吊燈作為設計焦點，散發著閃爍的醉人光芒
可容納人數	29人
酒吧營業時間	每日下午5時至凌晨1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	只招待年滿十八歲或以上之賓客
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	不設訂座服務
傳媒垂詢	pr@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 3668
網址	www.wynnpalace.com

WING LEI
BAR



永利吧 路氹城的璀璨珠寶箱

永利吧高雅的環境最適合於日落時分或晚飯後，與三五知己品嚐各種優質杜松子酒、日本威士忌、葡萄酒及香檳。

調酒師團隊在永利吧製作糅合時尚創新概念的傳統雞尾酒，並以最優質的手工切割水晶玻璃杯呈獻。再加上一系列的烈酒及甜酒，讓賓客於這片瑰麗的天地之中，享盡世界各地的頂級佳釀。

酒吧的設計源於一盞 18 世紀的意大利古董水晶吊燈，整間酒吧猶如閃亮生輝的珠寶箱，在古董水晶吊燈的襯托下，折射迷人的光線。牆上鑲滿了孔雀石、青金石、虎眼石及粉晶等寶石，賓客可沉醉於優雅氛圍中一邊細嘗美酒一邊探索尋寶。