







菜式 日本料理

行政总厨 前田裕纪(Hironori Maeda)

设计公司 Vincente Wolf Associates

设计特色 "泓"日本料理的装潢富活力和现代感,并设有以亮丽的橙色漆面布

置两个铁板烧吧台, 以及三间贵宾厅

▶ 通过光线和色彩的效果让宾客感受到四季更替的镀金樱花树雕塑,是

餐厅的焦点所在

奖项 《福布斯旅游指南》— 2019 至 2020 年度五星级餐厅

《福布斯旅游指南》—2018年度四星级餐厅

《100 Top Tables 2017 – A CEO's Dining Guide》— 澳门 20 间最佳餐厅

可容纳人数 104人

56个大厅座位

3间贵宾厅共24个座位 铁板烧吧台共24个座位

餐厅营业时间 午膳:星期四至星期日中午12时至下午3时

晚膳: 星期四至星期日晚上6时至晚上10时

逢星期一至星期三休息

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 3688





"泓"日本料理 重新演绎传统的日式餐饮体验

荣获《福布斯旅游指南》五星餐厅殊荣的"泓"日本料理为宾客呈献正宗日本美馔风味,于时尚优雅的环境中演绎历史悠久的烹调技艺。餐厅体现"Omotenashi"的日本待客之道,意指"全心全意款待客人"。这种无私的服务态度与永利着重量身订制的宾客体验不谋而合。

由五位日本料理大师所主理以及每周五次从日本进口新鲜食材,宾客可以在"泓"日本料理的优雅环境中细意品尝美味的寿司和铁板烧,把日本料理的精髓提升到前所未有的新高。

爱好美酒的宾客对于餐厅里日本酒类的收藏必感到万分惊喜。在唯一荣获葡萄酒大师协会认可的日本品酒大师的协助下,清酒品酒师为"泓"日本料理精心挑选一系列罕贵的清酒佳酿,很多清酒皆为澳门及永利皇宫所独有。餐厅更备有多种手工啤酒和以限量生产的日本威士忌调配的特色鸡尾酒,以确保能满足宾客的不同口味。

餐厅的设计糅合了传统的风格和现代的元素,营造出一个简洁而和谐的氛围。穿过石景花园,宾客便会走入一个现代风格的日本庭院,在那里无论是自然的或是精心打造的素材、钢铁或玻璃,皆以传统文化为蓝本再融入新的灵感。

主用餐区的焦点集中在一个镀金的樱花树雕塑,通过绚烂的灯光效果让在旁边用餐的宾客,感受到四季的转换。而两个铁板烧吧台则以亮丽的了橙色漆面布置,鲜明耀眼。

三间贵宾厅的其中一面墙壁放置了日式传统木橱,其他位置则以鲜明的橙色布料所包围,为宁静的空间增添不少生气。这些元素结合起来为宾客营造了一个温馨而难忘的用餐体验。









菜式 川菜

创意厨艺总监 江振诚

设计公司 Rockwell Group 及 Wynn Design and Development

设计特色 茶廊背壁由玻璃马赛克砖拼成的花卉和彩蝶图案组成,映衬着

前方放于金色莲花托碟上的珍稀茶饼,餐厅的细节皆令人目不

暇给。

▶ 餐厅中央悬挂了量身定制、由七百多只意大利穆拉诺玻璃彩蝶组成的吊灯,搭配花艺摆饰,形成花香引蝶喜气热闹的如诗画

丽.

奖项 《亚洲 50 最佳餐厅》— 2020 年度上榜餐厅

《米芝莲指南 香港 澳门》— 2020 年度米芝莲二星评级

《福布斯旅游指南》— 2020 年度餐厅

《福布斯旅游指南》—2019至2020年度五星级餐厅

可容纳人数 104人

8个茶廊座位 48个大厅座位

6间贵宾厅共48个座位

营业时间 川江月现暂停开放,直至另行通知

服饰要求 轻松优雅; 男士请穿着长裤、有袖上装及闭口鞋。

儿童年龄限制 欢迎十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 3684





川江月 崭新演绎当代四川滋味

位于永利皇宫路氹的川江月是荟萃精髓与新派创意的川菜食府。餐厅旨意透过崭新的概念及当代手法,搭配特选珍稀茗茶,把川菜重新演绎。融合中西式建筑元素,川江月设计布局清雅和谐,其独特的灯光布置与尊贵雅致的用餐氛围,让宾客享受视觉与味觉兼备的体验。餐厅更首次登榜即获得米芝莲二星荣誉及荣获2020年度《福布斯旅游指南》选为全球"年度餐厅",并于2020年度《亚洲50最佳餐厅》一举夺得"最佳新上榜餐厅奖"(Highest New Entry Award)。

从饮食可以了解一个地方的历史与文化,而川江月无疑是川菜文化和历史的一道窗口。川江月专业的厨师团队从世界各地搜罗上乘食材,提升菜肴的美感和呈现方式,以展现四川菜肴优雅深邃的内涵。而对于四川传统特色菜肴—泡菜,川江月更请来四川泡菜大师加入团队亲自调制处理,以确保新旧泡菜精髓及品质得以高度保存。不论是大胆辛辣或精致细腻的四川味道,川江月均以别树一帜的方式烹调重塑,旨意带出菜系最纯粹的质感和味形,透过融合四川当地和国际食材,把一系列四川家常菜色如酸辣汤、担担面、麻婆豆腐和鱼香茄子等经典菜式重新打造并于主厨推荐菜单上呈献。

中国茶道融汇中华历史文化精髓,品茗更蔚为风尚,是餐饮中不可或缺的元素。川江月特别于大厅置上茶廊,茶廊犹如舞台设计般华丽大气,背壁由玻璃马赛克砖拼成的花卉图案,璀璨夺目,映衬着前方放于金色莲花托碟上的珍稀茶饼,所有的细节令人目不暇给。川江月茶廊提供多款稀有餐厅专属醇茶,其中包括一系列从四川搜罗的珍稀川茶及在葡萄牙尼伯特酒庄波特酒木桶中陈酿的特色枇杷茶等,各款茗茶均由橄榄炭煮沸的四川贡嘎山冰川纯水冲泡,搭配手工四川银壶和国宝级工艺师手制的竹编茶杯,务求把茶、水、炭、壶、器等各种茶文化物质要素发挥到极致,同时欣赏茶师于茶廊舞台上的特色茶艺表演,让宾客全方位感受中华茶文化的魅力。

一扇精心雕琢的金色皮制大门引领宾客步入餐厅,恢弘敞阔的大厅随即映入眼帘。大厅以优雅的米黄色 为主调,中央悬挂了量身定制、由七百多只意大利穆拉诺玻璃彩蝶组成的吊灯,搭配花艺摆饰,形成花 香引蝶喜气热闹的如诗画面。餐厅特设四间私人包厢以及两间半开放式包厢,满足不同场合的需求。









行政总厨 前田裕纪(Hironori Maeda)

设计公司 Vincente Wolf Associates

设计特色 ► 鮨泓提供12个座位的正宗寿司吧用餐体验

▶ 以日本扁柏制造的寿司吧台上悬挂了一群飘逸的金银色纸鹤造型挂饰

奖项 《福布斯旅游指南》— 2018至2020年度五星级餐厅

可容纳人数 12人

餐厅营业时间 午膳:星期四至星期日中午12时至下午3时

晚膳: 星期四至星期日晚上6时至晚上10时

逢星期一至星期三休息

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 3666





鮨泓 量身订制的日式餐饮体验

鮨泓以日本东京著名寿司吧为灵感来源,提供只有12个座位的专属用餐体验,让宾客展开探索和食艺术文化的旅程。宾客于寿司吧台可与寿司大师交流,并由大师亲自主理食物。寿司大师由获日本政府颁发"现代之名匠"最高荣誉的著名米芝莲两星寿司大师岛宫勤所指导。鮨泓荣获《福布斯旅游指南》选为五星级餐厅。

菜式由季节所主导,确保由厨师们精心挑选最时令的食材每周五次从日本空运到澳门。"厨师发办Omakase"体验意指食客可品尝到由厨师亲自挑选当天最佳的材料所制作而成的寿司,并由厨师逐一介绍。无论何时在寿司吧台皆有厨师坐镇,宾客可感受到的是无与伦比的个性化体验。厨师们确保每件寿司以最精确的方法制作,让宾客在最合适的时刻品尝。为了满足对饮食有要求的宾客,寿司也可以配以精挑细选的清酒,让宾客开展探索日本饮食文化的全方位体验。

采用日本扁柏制造的寿司吧台上悬挂了一群飘逸的金银色纸鹤造型挂饰,再加上以手工切割的日本水晶杯及日本陶器,鮨泓内的每一个设计细节都是向日本传统手作工艺致敬。









菜式 美式扒类 / 海鲜

行政总厨 叶宝桐 (Burton Yi)

设计公司 TAL Studio

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》— 2020年度五星级餐厅

《福布斯旅游指南》— 2018至2019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 星期四至星期日下午5时30分至晚上11时

逢星期一至星期三休息

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 欢迎十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





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 一 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。永利扒房荣获《福布斯旅游指南》评选为五星级餐厅。

令人垂涎来自世界各地的牛扒精选,包括美国项级 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。









菜式 粤菜

行政总厨 谭国锋

设计师 Wynn Design and Development

设计特色 永利宫拥有三层设计豪华的餐饮空间,包括七间贵宾厅,其中三间为

湖景贵宾厅并设有私人露台

▶ 金色和翡翠绿色的华丽大厅,配以广阔的落地玻璃窗,让宾客欣赏表

演湖及路氹城区的迷人景致

奖项 《米芝莲指南 香港 澳门》— 2021年度米芝莲一星评级

《亚洲50最佳餐厅》— 2019至2020年度上榜餐厅《黑珍珠餐厅指南》— 2019至2020年度二钻餐厅《福布斯旅游指南》— 2019至2020年度五星级餐厅

可容纳人数 233人

150个大厅座位

7间贵宾厅共83个座位

餐厅营业时间 午膳:每日中午12时至下午3时

晚膳:每日下午6时至晚上10时

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

西名店街地面层

电话 (853) 8889 3638





永利宫 奢华宫殿内品味正宗粤菜

在以黄金和翡翠色调的豪华餐厅环境中,永利宫为宾客呈献最正宗的粤式美馔。永利宫行政总厨谭国锋崇尚纯正与天然之味,掌握精准的烹煮时间,擅于采用四季时令的鲜活及养生食材,与团队创作既富新颖意念亦保留传统粤菜烹调精髓的菜式,呈献令每位宾客垂涎的美馔。另外,餐厅以荔枝木烤制的烧味亦不能错过,烧味散发淡淡果木香,肉质细嫩,令人一试难忘。宾客更可享用一系列每日手工制作的精美点心,同时饱览横跨整个永利皇宫、占地八英亩的表演湖的璀璨景致。永利宫更被评选为米芝莲星级餐厅、《福布斯旅游指南》五星级餐厅及连续两年荣登"亚洲50最佳餐厅"榜单。

茶艺在中国文化中扮演着重要的角色,可说是贯穿整个用餐体验的重要元素,以欢迎茶开始并以解腻茶作结。永利宫提供多达40种精选佳茗,由永利皇宫的茶艺大师从中国各地亲自挑选,展示茶叶的多种风味和配搭,以衬托出永利宫的招牌菜特色。

永利宫富丽堂皇的装潢营造出宫廷的帝皇气派,设计师把古代中国建筑、瓷器、纺织品和装饰艺术的风格融入欧陆式歌剧院的环境中重新展现,尽见中国传统的瑰丽风采。餐厅的三层豪华设计,采用了金色和白色作主调,以华美的翡翠绿色作点缀,每个座位皆可欣赏表演湖的壮丽景色。汇聚水舞、音乐与光影的娱乐表演,伴随丰盛的美味佳肴,让人着迷神往。

餐厅入口让宾客有如置身剧院之中,穿过美丽的花园入口,沿途摆放了插满花朵的巨型花瓶,犹如置身色彩缤纷的花海,眼前便是餐厅的广阔环境和表演湖的迷人水舞表演。七间贵宾厅,让人联想到欧洲歌剧院的包厅,为客人提供更大的私密空间;其中三间更位于表演湖旁,设有私人户外露台。



咖啡苑 FINTHNH BUFFET





菜式中式火锅

设计师 Wynn Design and Development

宾厅

▶ 餐厅的室内设计受中国明朝的建筑、瓷器、纺织品和家具所启发,以

二十一世纪的角度重新演绎中国风

可容纳人数 120人

92个大厅座位

1间贵宾厅28个座位

餐厅营业时间 星期四至星期日下午6时至晚上11时

逢星期一至星期三休息

服饰要求 休闲随意

儿童年龄限制 欢迎儿童进入餐厅用膳

接受信用卡 中国银联、美国运通、JCB、VISA、万事达卡、微信支付、支付宝、澳门

通及澳门钱包

订座服务 建议预先订座。订座热线: (853) 8889 3698

传媒垂询 钱盈 公关传讯总监

(853) 8889 3909 / serena.chin@wynnpalace.com

地址 澳门路氹体育馆大马路永利皇宫

西名店街地面层

电话 (853) 8889 3698





咖啡苑 坐拥醉人湖景的地方风味火锅体验

咖啡苑的厨师团队由世界各地搜罗的顶级时令食材,搭配香鲜弥漫、热气沸腾的滋味火锅汤底,为宾客 呈献地方风味火锅体验。宾客在享用火锅同时可透过落地大窗悠享表演湖的醉人景致,展开多姿多彩视 觉味觉交织的盛宴。

火锅蕴含了中华饮食文化的内涵,在咖啡苑,宾客可品尝到九款各具传统特色、滋补药膳及地方风味的 招牌汤底,包括浓香番茄龙虾汤、滋补花雕土鸡锅及重庆酸菜清香锅等。

咖啡苑着重食材品质,各式火锅套餐或单点餐单提供多款精选海鲜、顶级肉品、有机蔬菜、菌菇等;当中不能错过的火锅配料包括秘制手打肉丸、鲜香嫩滑虾滑、墨鱼滑,还有手工面条和饺子,多样化选择必能让宾客大快朵颐。配上咖啡苑的特制饮品如桂花酸梅汤或特色花茶,沁人心脾。餐厅更自家制八种口味的雪糕和雪葩,为愉悦美味的时光画上甜蜜句点。

犹如一座双层剧院,环境宽敞惬意的咖啡苑坐拥表演湖的壮丽景致,是与家人和朋友庆祝聚会的最佳选择。餐厅的室内设计受中国明朝的建筑、瓷器、纺织品和家具所启发,以二十一世纪的角度重新演绎中国风。由著名中国风艺术家 Gabriel-Frederic Viardot 设计,以龙为主题而创作的"龙环镜集"镜子系列,是咖啡苑内的标志性艺术摆设。它反映了中国艺术对欧洲和美国设计界之恒久及深远影响。Gabriel 用了五年时间游历世界设计出整个系列。



自由Ce 皇宫咖啡廷 • C3FP•





菜式 经典茶餐厅与泰式美食

设计公司 AvroKO New York

皮革, 泛亚风情的设计清新优雅。

》 混合传统及现代元素的马赛克瓷砖地板,餐厅中央放置着两张别具风

格的特色长椅、设计独特的铜管及闪烁生辉的水晶吊灯,让宾客尤如

置身宫廷。

可容纳人数 76人

76个大厅座位

餐厅营业时间 每日上午11时至晚上11时

服饰要求 休闲随意

儿童年龄限制 位于娱乐场内,只欢迎年满二十一岁或以上之宾客

接受信用卡 现金、信用卡、微信支付、支付宝、澳门通及澳门钱包

订座服务不设订座服务

传媒垂询 钱盈 公关传讯总监

(853) 8889 3909 / serena.chin@wynnmacau.com

地址 澳门路氹体育馆大马路永利皇宫

娱乐场中场地面层

电话 (853) 8889 3677





皇宫咖啡廷 悠享经典茶餐厅与泰式美食

永利皇宫路氹的皇宫咖啡廷环境典雅写意,提供港澳经典茶餐厅与地道泰式佳肴美食,塑造多元化的美食体验。

在皇宫咖啡廷,宾客可品尝一系列地道菜式,如外脆内嫩的澳门猪扒包、经典的澳门焗骨饭、怀旧的澳葡美食或金黄香脆的西多士,配以招牌香滑港式奶茶或特色鸳鸯,领略港澳独有的茶餐厅风味,以舌尖感受澳门中西饮食文化交融的特色。

餐厅同时提供多款泰式佳肴,以泰国及全球严选的上乘食材,搭配秘制香料,精心炮制香浓惹味的泰式咖喱、冬阴功汤、泰式沙律及甜点等,将东南亚与港澳地道滋味汇聚一堂。

皇宫咖啡廷的餐厅设计揉合中西特色。当宾客踏入皇宫咖啡廷,柔和的木质布置映入眼帘,泛亚风情的设计清新优雅,配搭优质丝绸与黄色皮革,让宾客尤如置身宫廷之中。餐厅中央放置着两张别具风格的特色长椅、独特的铜管及闪烁生辉的水晶吊灯,搭配混合传统与现代元素的马赛克瓷砖地板,设计典雅悠闲。









菜式 亚洲及西式咖啡厅

行政总厨 叶洺铨(Jonathan Yap)

设计公司 TAL Studio

设计特色 宾客可于池畔咖啡厅享受室外用餐的乐趣,或于可俯瞰表演湖的酒吧

尽享悠闲

▶ 广阔的落地玻璃窗让宾客欣赏环绕着游泳池的翠绿花园景致

可容纳人数 70人

32个大厅座位 32个室外座位 6个吧枱座位

餐厅营业时间 池畔咖啡厅现暂停开放,直至另行通知

服饰要求 休闲随意

儿童年龄限制 欢迎儿童进入餐厅用膳

接受信用卡中国银联、美国运通、JCB、VISA及万事达卡

订座服务 不设订座服务

传媒垂询 钱盈 公关传讯总监

(853) 8889 3909 / serena.chin@wynnpalace.com

地址 澳门路氹体育馆大马路永利皇宫

2楼

电话 (853) 8889 3658





池畔咖啡厅 于户外池畔翠绿园林的悠享滋味

池畔咖啡厅位于酒店游泳池的翠绿园林之中,犹如一片绿洲,让宾客放松身心,尽享悠闲。餐厅提供亚洲和西式特色轻食美馔,并设有户外座位以及可俯瞰表演湖的酒吧。

宾客亦可选择在阳光下置身华丽的池畔私人小屋中,品尝小吃、果汁和冰沙,再享受池畔按摩服务,忘 却烦忧。

池畔咖啡厅的室内设计,反映炎炎夏日水边的清凉景致。设计师采用镜子和石材拼制出马赛克风格的地砖,再加上白色光面的墙身、以粗黑线镶边的黄白间条横纹窗帘及极具玩味的炫光挂饰。椅子和吧椅的表面以蓝绿金属色调为主,配上白色郁金香形状的枱座及蔚蓝色的树脂枱面。



川意·大利 PRONTO





菜式 意式料理

厨师长 Paolo De Santis

设计师 Vicente Wolf Associates, Inc.

设计特色 餐厅的罗马式桶形拱顶天花设计以白色石砖拼砌而成,搭配由赤陶色

大理石与不锈钢板混合组成的墙身,把意大利古典风格与欧洲现代建

筑融为一体。

▶ 开放式厨房墙身挂上倾斜的不锈钢板,让宾客透过镜面反射,欣赏厨

师于烹饪台上烘制薄饼的过程。

▶ 餐厅另设户外雅座,欢迎宾客在风和日丽下雅享意式休闲。

可容纳人数 63

43个大厅座位 20个室外座位

餐厅营业时间 每日上午11时至晚上10时

服饰要求 休闲随意

儿童年龄限制 欢迎儿童进入餐厅用膳

接受信用卡中国银联、美国运通、JCB、VISA及万事达卡

订座服务 不设订座服务

传媒垂询 钱盈 公关传讯总监

(853) 8889 3909 / serena.chin@wynnmacau.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 3669



川意・大利 PRONTO

小意・大利 悠闲意式料理 明快新鲜滋味

"小意·大利"的英文名称 "PRONTO" 取自意大利文,意即问好亦带有明快之意。这种轻快明朗的格调,正与餐厅的美食不谋而合。与此同时,餐厅亦透过巧妙的工艺设计,把意大利的文化融入餐厅环境,宾客可于餐厅内或室外悠享美食。

在"小意·大利",即点即烘的鲜制拿坡里薄饼仅需 90 秒即可完成,另还有各式新鲜沙律、诱人意大利粉、馥郁果汁和红酒等滋味选择,让宾客透过简单的菜式,尽享无与伦比的意大利风情。"小意·大利"毗邻甜艺廊,宾客亦可于餐厅内享用甜艺廊的精致甜品和雪糕,为休闲品味时刻增添点点甜蜜趣味。

餐厅设计使用纹理、温暖色调及柔和光线,把意大利古典风格与欧洲现代建筑融为一体。甫进餐厅,宾客会看到以白色石砖并砌而成的罗马式桶形拱顶天花。拱形天花与随意排列的铜制灯饰并置,搭配以赤陶色大理石与不锈钢板混合组成的墙身,装潢设计讲究视觉效果之余,同时营造出明亮舒适的空间。餐厅角落设有薄饼烤炉,炉身铺上以马赛克细致镶嵌的火焰图案壁饰。餐厅亦特意于开放式厨房的墙身挂上倾斜的不锈钢板,让宾客可透过镜面的视觉反射,欣赏厨师于烹饪台上烘制薄饼的过程,拉近厨师与宾客的距离。此外,餐厅另设有户外雅座,欢迎宾客在风和日丽下雅享意式休闲。









菜式 中式特色佳肴

厨师长 梁伟民

设计师 Wynn Design and Development

厨师团队的超卓厨艺。

▶ 餐厅设有两个入口,正门设于度假村南名店街,为宾客及其家人提供

更多饮食选择, 另外一个门口则与娱乐场连接

可容纳人数 192人

餐厅营业时间 每天24小时营业(试业中)

早餐供应时段: 上午5时至11时

肠粉供应时段: 上午6时30分至11时30分

北京烤填鸭供应时段:上午11时30分至晚上11时正 烧烤及前菜供应时段:上午11时30分至上午6时30分

服饰要求 休闲随意

儿童年龄限制 欢迎儿童进入餐厅用膳

接受信用卡 中国银联、美国运通、JCB、VISA及万事达卡

订座服务 不设订座服务

传媒垂询 钱盈 公关传讯总监

(853) 8889 3909 / serena.chin@wynnpalace.com

地址 澳门路氹体育馆大马路永利皇宫

娱乐场中场地面层

电话 (853) 8889 3648





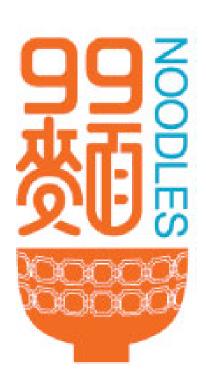
红**8**粥面 全天候中式餐饮享受

全天候营业的红8粥面提供多款中国特色佳肴,是宾客悠闲小聚的最佳去处。

餐厅设计宽敞明亮、布置休闲舒适,中央位置设有 270 度开放式厨房,让宾客可以近距离欣赏厨师烹调料理的过程,同时体验快捷而优质的中式餐饮,其充满活力的氛围与琳琅满目的风味美食互相辉映。除了连接娱乐场的门口,餐厅亦于度假村南名店街设有入口,照顾不同宾客的需要。

红8 粥面的厨师团队从世界各地搜罗优质食材,确保宾客可以随时品尝到美味的菜肴。餐厅美食种类繁多,当中不乏多款怀旧经典的小点和菜式如肠粉、点心、小炒、各式烧味及面饭,而最不容错过的肯定是以自家砖制焗炉、由美国加州空运入口的苹果木烤制的北京烤鸭,其肉质细嫩芳香,令人一试难忘;而特色粥品方面,餐厅亦提供远近驰名的水蟹粥,水蟹即点即煮,其蟹膏与粥底相溶,口感绵密鲜甜,回味无穷。









菜式中国北方佳肴

厨师长陈明

设计师 Vincente Wolf Associates

设计特色 > 99面的用餐环境七彩绚丽,完美地配合娱乐场内的轻快气氛

▶ 白色的开放式书架上放满了彩虹色调的树脂汤碗,除了为餐

厅增添色彩外,还向宾客展示了99面的精彩菜式

可容纳人数 120人

餐厅营业时间 每日中午12时至凌晨12时

服饰要求 休闲随意

儿童年龄限制 位于娱乐场内,只欢迎年满二十一岁或以上之宾客

接受信用卡 中国银联、美国运通、JCB、VISA及万事达卡

订座服务 不设订座服务

传媒垂询 钱盈 公关传讯总监

(853) 8889 3909 / serena.chin@wynnpalace.com

地址 澳门路氹城体育路大马路永利皇宫

娱乐场中场地面层

电话 (853) 8889 3678





99面 中国北方的传统滋味

99 面的师傅来自面食的发源地—陕西及山西,为宾客提供自选搭配菜谱,呈献北方面食的传统精髓。开放式的面食厨房设计,让宾客可近距离感受到厨师团队手制拉面的技艺。宾客更可在此品尝到多款北方前菜及特色小菜。

自选搭配的互动菜谱让宾客可从九种不同的手制面、九款用料上乘的汤底及多种配菜和酱料中挑选,配搭出最符合个人口味的面食。

位于娱乐场内与红 8 粥面为邻,相互辉映,99 面在一片明亮的白色主调之中渗透了七彩绚丽的各式点缀。白色的开放式书架上放满了彩虹色调的树脂汤碗,除了为餐厅增添色彩外,还向宾客展现了 99 面所提供的精彩菜式。灯笼是餐厅内另一个传统的中式元素亦是焦点所在,天花悬挂着亮丽的现代雕塑,而地板则镶嵌了色彩缤纷的马赛克作装饰。座位和桌面的橙色色调,令室内空间的色彩更明亮,进一步提升餐厅活泼生动的气氛。









菜式 甜点 / 意式雪糕

饼房行政总厨 Yoann Mathy

设计师 Rockwell Group

设计特色 > 甜艺廊分成五个部分,陈列在两个大理石柜枱中,装饰灵感来自童年

的经典甜品

采用玻璃瓷砖以流行艺术手法演译,并以渐变的金黄焦糖色玻璃马赛

克瓷砖墙为背景

可容纳人数 22人

座位有限, 主要提供外带服务

营业时间 每日上午10时至晚上11时

服饰要求 休闲随意

儿童年龄限制 欢迎儿童光临

接受信用卡中国银联、美国运通、JCB、VISA及万事达卡

订座服务不设订座服务

传媒垂询 钱盈 公关传讯总监

(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 3683





甜 艺 廊 满足一家大小的甜蜜世界

甜艺廊是城中首屈一指的甜品店,其室内设计为华丽的欧式糕点注入充满玩味的新元素。即制松饼和法式薄饼的扑鼻芳香,带领甜食爱好者走进缤纷的甜蜜世界。

食客可以在这里放松心情,尽情品尝如流行艺术品的美味,包括甜点、特色蛋糕、雪糕、马卡龙、松饼、蛋糕和各款以朱古力制成的美食,例如朱古力糖果、松露朱古力和朱古力夹心小饼。所有甜品分成五部分陈列在两个漩涡型设计的大理石柜枱上。宾客在品尝这些美食时还可佐以奶昔、水果冰沙和招牌朱古力热饮或冻饮。

灵感来自雪糕和甜点的马赛克图案描绘了童年时的梦幻画面,采用玻璃瓷砖以流行艺术手法演译,并以渐变的金黄焦糖色玻璃马赛克瓷砖墙为背景。每个柜枱上方的均悬挂着一个布满马赛克的球型灯饰,而以红色条状马赛克瓷砖制作的装饰则为瞩目的黑白大理石地面增添生气,是一家大小的消闲好去处。









菜式 时尚烘焙

包饼房高级主厨 尊迪加 (Jude Danker)

设计师 Roger Thomas

设计特色 上宾客有如置身法国路边的咖啡厅

▶ 墙上悬挂着以烹饪工具为灵感的艺术装饰及七彩缤纷的镜子,再加上

由法国著名艺术家精心巧妙地在餐厅内设计的雕塑品

可容纳人数 54

28个大厅座位 26个室外座位

餐厅营业时间 每日上午8时至晚上9时

服饰要求 休闲随意

儿童年龄限制 欢迎儿童进入餐厅用膳

接受信用卡中国银联、美国运通、JCB、VISA及万事达卡

订座服务 不设订座服务

传媒垂询 钱盈 公关传讯总监

(853) 8889 3909 / serena.chin@wynnpalace.com

地址 澳门路氹体育馆大马路永利皇宫

南名店街地面层

电话 (853) 8889 3669





如珠如包 独一无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,以特色中式包点为主打,宾客可全日品尝独一无二的烘焙滋味及特色茗茶。

不论您想轻嚼浅尝还是饱餐一顿,如珠如包各款即日出炉美食,都能为宾客送上写意的美味体验。驻店 烘焙师每日炮制各种中式包点、香口馅饼、新鲜三文治、蛋挞每天定时出炉,让烘焙店充满着诱人垂涎 的香气。

另外,如珠如包亦提供以永利皇宫特色茗茶及顶级锡兰茶为茶底,搭配高级淡奶调制成独特口味的招牌奶茶、即磨咖啡、鲜榨果汁及时令特调饮料。

如珠如包的设计明亮,以班烂色彩作主调。餐厅设计让宾客仿如置身法国街头的咖啡厅,巧妙地以斑马木、优雅的意大利大理石及时尚的水磨石等质感丰富的物料装饰,墙上悬挂着以烹饪工具为灵感的艺术装饰及七彩缤纷的镜子,再加上由法国著名艺术家设计的雕塑品作点缀,突显餐厅的活力和朝气。宾客更可于户外茶座,在阳光的环抱中与好友或家人欢度悠闲时光。









餐厅类别 日式拉面

设计师 Rockwell Group

设计特色 本悦采用正宗的拉面吧枱设计,将日式面馆明快温馨的用餐模式细

致重现

▶ 设计灵感来自日本玉兰树,椭圆形的大理石拉面吧枱上悬挂了一座 大型的玉兰树枝雕塑,墙身摆放了一整列具东方色彩的墙柜

可容纳人数 20人

餐厅营业时间 星期二至星期日上午11时至晚上10时

逢星期一休息

服饰要求 休闲随意

儿童年龄限制 欢迎儿童进入餐厅用膳

接受信用卡中国银联、美国运通、JCB、VISA及万事达卡

订座服务不设订座服务

传媒垂询 钱盈 公关传讯总监

(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 3686





花悦 在日本以外品尝正宗日式拉面

花悦为澳门带来正宗的日式拉面体验,为面食爱好者带来前所未有的味觉满足。

以重现传统日式面食为宗旨,花悦以精心挑选的猪骨制作成香浓汤底。宾客可选择配料如日本叉烧或酱油糖心蛋来匹配精巧手制的面条。宾客更可选择一系列日本茶及手工啤酒,迎合不同口味的要求。

餐厅的设计灵感来自日本玉兰树,椭圆形的大理石拉面吧枱上悬挂了一座大型的玉兰树枝雕塑,铜制树枝上绽放着细致的陶瓷玉兰花。

墙身布满具东方色彩的墙柜,每一个墙柜的柜门上都绘画了一棵玉兰树及以日落渐变红橙色调作背景。每一幅画的玉兰树都稍有不同,把其结合起来能成为连贯景象。墙柜与墙柜之间还摆放了以金色、白色及自然色调配以橙色及红色图案的灯笼作点缀。



WING LEI BAR

WING LEI BAR



餐厅类别 酒廊

设计师 Wynn Design and Development

设计特色 > 永利吧犹如闪亮生辉的珠宝箱,让宾客一边寻宝一边细尝各种优质杜

松子酒、日本威士忌、葡萄酒及香槟

▶ 酒吧以一盏18世纪意大利古董水晶吊灯作为设计焦点,散发着闪烁的

醉人光芒

可容纳人数 29人

酒吧营业时间 每日下午5时至凌晨1时

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 只招待年满十八岁或以上之宾客

接受信用卡中国银联、美国运通、JCB、VISA及万事达卡

订座服务 不设订座服务

传媒垂询 钱盈 公关传讯总监

(853) 8889 3909 / serena.chin@wynnpalace.com

地址 澳门路氹体育馆大马路永利皇宫

西名店街地面层

电话 (853) 8889 3668





永利吧 路氹城的璀璨珠宝箱

永利吧高雅华贵的环境最适合于日落时分或晚饭后,与三五知己品尝各种优质杜松子酒、日本威士忌、 葡萄酒及香槟。

调酒师团队在永利吧制作糅合时尚创新概念的传统鸡尾酒,并以最优质的手工切割水晶玻璃杯呈献。再加上一系列的烈酒及甜酒,让宾客于这片瑰丽的天地之中,享尽世界各地的顶级佳酿。

酒吧的设计源于一盏 18 世纪的意大利古董水晶吊灯,整间酒吧犹如闪亮生辉的珠宝箱,在古董水晶吊灯的衬托下,折射华丽迷人的光线。墙上镶满了孔雀石、青金石、虎眼石及粉晶等宝石,宾客可沉醉于奢华的氛围中一边细尝美酒一边探索寻宝。