

BUNS & BUBBLES
如珠如包

菜式	時尚烘焙
包餅房高級主廚	郭璟珩 (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、澳門通及澳門錢包
訂座服務	不設訂座服務
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 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。

不論您想輕嚼淺嚐還是飽餐一頓，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。