

BUNS & BUBBLES
如珠如包



菜式	时尚烘焙
包饼房高级主厨	郭璟珩 (Timothe Jean Henry Buob)
设计师	Roger Thomas
设计特色	<ul style="list-style-type: none">➤ 让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	46 20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
接受支付方式	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	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宮 南名店街地面层
电话	(853) 8889 3669
网址	www.wynnpalace.com



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，搭配高级淡奶调制出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，以斑斓色彩作主调。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。