

*Wynn* MACAU<sup>®</sup>

BUNS & BUBBLES  
如珠如包



菜式	時尚烘焙
包餅房高級主廚	冼佳穎
設計師	Roger Thomas
設計特色	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 半開放式設計打造充滿活力的氛圍</li><li>➤ 餐廳運用雲石、木材及與不銹鋼等質感豐富的裝潢物料，突顯簡約時尚風格</li></ul>
可容納人數	32
餐廳營業時間	每日早上9時至晚上10時（試業中）
服飾要求	休閒隨意
賓客年齡限制	只歡迎21歲或以上人士光顧
通用信用卡	中國銀聯、美國運通、JCB、VISA及萬事達卡
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 / <a href="mailto:serena.chin@wynnmacau.com">serena.chin@wynnmacau.com</a>
地址	澳門外港填海區仙德麗街永利澳門酒店地面層
電話	(853) 8986 3638
網址	<a href="http://www.wynnmacau.com">www.wynnmacau.com</a>



## 如珠如包 全天候中西烘焙美點

位於永利澳門的「如珠如包」是結合創意與滋味的烘焙店，半開放式設計的餐廳寬敞舒適，全天候提供多款中西烘焙美點及茶啡飲料，是賓客悠閒小聚的最佳去處。

不論是輕嚼淺嚐還是飽餐一頓，「如珠如包」總能滿足賓客的需要。從中式包點到西式批餅及鮮製三文治，全部均由駐店師傅每日新鮮製作，各種濃郁芳香的滋味定時出爐，配合永利特色珍珠奶茶與各式特製茶啡飲料，將傳統滋味嶄新演繹。

「如珠如包」充滿活力的氛圍與琳琅滿目的烘焙美點互相輝映。餐廳裝潢融合意大利大理石、斑馬木材及不銹鋼等質感豐富的物料，設計講究視覺效果之餘，同時營造出明亮舒適的空間，突顯簡約時尚風格，締造寫意美味體驗。