

*Wynn* MACAU<sup>®</sup>

**TEKKA**   
RAMEN & YAKITORI

菜式	日本串烧 经典拉面
设计师	STRICKLAND Inc.
设计特色	<ul style="list-style-type: none"><li>➢ 餐厅设有宽敞明亮的开放式厨房，宾客可欣赏厨师团队即场创作串烧及拉面的非凡手艺，在轻快的气氛中悠享正宗和味旅程</li><li>➢ 时尚优雅的设计融入丰富的日本文化元素，采用金属制成的日文字符镂空雕花天花板、以日本字符为主题的金属雕塑摆设，以及色彩鲜艳的日式暖帘及和伞，散发迷人的和风韵味</li></ul>
可容纳人数	65人，包括44个大厅座位及21个吧台座位
价格*	人均消费：\$100 – 150 <i>*所有价格均以澳门币计算，另加百分之十服务费</i>
餐厅营业时间	每日中午12时至凌晨2时
服饰要求	休闲随意
宾客年龄限制	只欢迎21岁或以上人士光顾
接受支付方式	现金、中国银联、美国运通、JCB、VISA、万事达卡、微信支付、支付宝、“聚易用”电子支付
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 / <a href="mailto:serena.chin@wynnmacau.com">serena.chin@wynnmacau.com</a>
地址	澳门外港填海区仙德丽街永利澳门酒店地面层
电话	(853) 8986 3368
网址	<a href="http://www.wynnmacau.com">www.wynnmacau.com</a>

## 彤

### 匠心打造正宗日式串烧及拉面体验

“彤”是一所主打日式串烧及自家制拉面的休闲日式餐厅，从装潢布置到菜式设计，“彤”都贯彻和风格调。甫步进餐厅便可看到位处中央宽敞明亮的开放式厨房，宾客可尽情欣赏厨师团队即场创作备长炭炭烤串烧及手制拉面的非凡手艺，在轻快的气氛中悠享正宗和味旅程。

“彤”由挑选食材、食材处理以至烹饪过程，每个环节都一丝不苟。日本传统料理中的炭烤串烧是餐厅主打菜式之一，餐厅采用优质日本备长炭，温度高且火力稳定，确保烧烤食材保持丰腴多汁，并赋予串烧迷人的炭烤风味。除了经典鸡肉串烧以外，“彤”亦严选上乘食材如澳洲和牛牛舌及黑鳕鱼等，经由厨师团队细意的烹调及准绳的火候控制，炮制出令人垂涎的串烧佳肴。

日式拉面是餐厅另一项不容错过的招牌菜品，包括浓虾豚骨汤等四款香醇浓郁的汤底蕴藏着拉面师傅每天足足十小时熬制的匠心，结合新鲜自家制的面条及豚肉叉烧等滋味配料，展现日式拉面的魅力。想品尝其他日式料理的客人，“彤”亦供应正宗日式小食、丼饭及乌冬；爱好甜点的宾客则不能错过自家制的胡麻雪糕及松软轻盈的日式轻芝士蛋糕。

餐厅时尚优雅的设计融入丰富的日本文化元素。镂空雕花的天花板设计以金属制成的日文字符交织拼接而成，灯光透过优美的金色镂空字符撒进餐厅，入口处及茶廊亦同样摆设了以日文字符为主题的金属雕塑相互呼应，构成极富现代感的设计。色彩鲜艳且富有艺术感的日式暖帘及和伞点缀于餐厅各个角落，散发迷人的和风韵味，为空间带来现代与传统绝妙的碰撞。