

*Wynn* MACAU<sup>®</sup>

**TEKKA** 担  
RAMEN & YAKITORI

菜式	日本串燒 經典拉麵
設計師	STRICKLAND Inc.
設計特色	<ul style="list-style-type: none"><li>➢ 餐廳設有寬敞明亮的開放式廚房，賓客可欣賞廚師團隊即場創作串燒及拉麵的非凡手藝，在輕快的氣氛中悠享正宗和味旅程</li><li>➢ 時尚優雅的設計融入豐富的日本文化元素，採用金屬製成的日文字符鏤空雕花天花板、以日本字符為主題的金屬雕塑擺設，以及色彩鮮艷的日式暖簾及和傘，散發迷人的和風韻味</li></ul>
可容納人數	65人，包括44個大廳座位及21個吧台座位
價格*	人均消費：\$100 – 150 <i>*所有價格均以澳門幣計算，另加百分之十服務費</i>
餐廳營業時間	每日中午12時至凌晨2時
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
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、「聚易用」電子支付
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 3368
網址	<a href="http://www.wynnmacau.com">www.wynnmacau.com</a>

## 彤

### 匠心打造正宗日式串燒及拉麵體驗

「彤」是一所主打日式串燒及自家製拉麵的休閒日式餐廳，從裝潢佈置到菜式設計，「彤」都貫徹和風格調。甫步進餐廳便可看到位處中央寬敞明亮的開放式廚房，賓客可盡情欣賞廚師團隊即場創作備長炭炭烤串燒及手製拉麵的非凡手藝，在輕快的氣氛中悠享正宗和味旅程。

「彤」由挑選食材、食材處理以至烹飪過程，每個環節都一絲不苟。日本傳統料理中的炭烤串燒是餐廳主打菜式之一，餐廳採用優質日本備長炭，溫度高且火力穩定，確保燒烤食材保持豐腴多汁，並賦予串燒迷人的炭烤風味。除了經典雞肉串燒以外，「彤」亦嚴選上乘食材如澳洲和牛牛舌及黑鱈魚等，經由廚師團隊細意的烹調及準繩的火候控制，炮製出令人垂涎的串燒佳餚。

日式拉麵是餐廳另一項不容錯過的招牌菜品，包括濃蝦豚骨湯等四款香醇濃郁的湯底蘊藏著拉麵師傅每天足足十小時熬製的匠心，結合新鮮自家製的麵條及豚肉叉燒等滋味配料，展現日式拉麵的魅力。想品嚐其他日式料理的客人，「彤」亦供應正宗日式小食、丼飯及烏冬；愛好甜點的賓客則不能錯過自家製的胡麻雪糕及鬆軟輕盈的日式輕芝士蛋糕。

餐廳時尚優雅的設計融入豐富的日本文化元素。鏤空雕花的天花板設計以金屬製成的日文字符交織拼接而成，燈光透過優美的金色鏤空字符撒進餐廳，入口處及茶廊亦同樣擺設了以日文字符為主題的金屬雕塑相互呼應，構成極富現代感的設計。色彩鮮艷且富有藝術感的日式暖簾及和傘點綴於餐廳各個角落，散發迷人的和風韻味，為空間帶來現代與傳統絕妙的碰撞。