

Wynn MACAU[®]





菜式	意大利风味佳肴
设计师	Wynn Design and Development
设计特色	➤ 湖畔意廊的设计高雅休闲，以南湾湖景相伴，呈献别具意式风情的惬意时光。
可容纳人数	91人，包括62个大厅座位、5个吧台座位及24个长廊座位
价格	人均消费：\$300 – 400 <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	午膳营业时间：中午 12 时至下午 2 时 30 分 晚膳营业时间：晚上6时至10时30分 星期二至星期日营业，逢星期一休息。
服饰要求	休闲随意
宾客年龄限制	欢迎儿童进入餐厅用膳
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	本餐厅设有订座服务。订座热线：(853) 8986 3663
传媒垂询	pr@wynnmacau.com
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 3663
网址	www.wynnmacau.com



湖畔意廊

湖景相伴悠享意大利风味佳肴

湖畔意廊餐厅以南湾湖景相伴，设计高雅休闲，宾客可在和煦阳光映照的长廊享受诱人的意式美馐，享受别具意式风情的惬意时光。湖畔意廊致力将意大利真味及色彩带到澳门，从品味悠闲午餐到浪漫晚餐，厨师团队擅长使用世界各地的新鲜食材，以精湛的烹调技艺为宾客炮制意式佳肴。

罗马式披萨及手工意大利面是到湖畔意廊必点的招牌菜品。罗马风味手工披萨的面团以两款来自意大利的谷物面粉调和而成，加入酵母面种揉制，经历漫长的48小时低温熟成发酵后，以柔和的炉火烘烤，形成特有的轻盈香脆。手工意大利面以细腻面粉混合蛋液成团，经过揉捏，反覆折叠，经典的切割与塑形，再到分秒不差的精准烹调时间以达到最好的口感，尽显手工意大利面的优雅艺术气息。宾客亦可选择在以当地市集为灵感的美食专区，享用意式街头小食及精致经典甜品等，感受丰富多彩的意大利饮食文化。

餐厅设计融入浪漫丰富的欧洲式元素，以经典的黑白配地砖衬托深色木材及色彩鲜艳的窗帘装饰及家俱，再加入欧洲古董艺术品，营造融合时尚与经典的迷人魅力。长廊的设计灵感来自欧洲咖啡馆，让宾客透过园景花园饱览南湾湖的醉人景致。

湖畔意廊的招牌菜式包括：

- 意廊招牌八爪鱼沙律
- 贵妃蟹与蓝虾意大利卷面
- “主厨”意大利千层面
- 意式迷迭烤春鸡
- 国王火腿披萨