

Wynn MACAU[®]





菜式	意大利風味佳餚
設計師	Wynn Design and Development
設計特色	➤ 湖畔意廊的設計高雅休閒，以南灣湖景相伴，呈獻別具意式風情的愜意時光。
可客納人數	91人，包括62個大廳座位、5個吧台座位及24個長廊座位
價格	人均消費：\$300 – 400 <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	午膳營業時間：中午 12 時至下午 2 時 30 分 晚膳營業時間：晚上 6 時至 10 時 30 分 星期二至星期日營業，逢星期一休息。
服飾要求	休閒隨意
賓客年齡限制	歡迎兒童進入餐廳用膳
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	本餐廳設有訂座服務。訂座熱線：(853) 8986 3663
傳媒垂詢	pr@wynnmacau.com
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 3663
網址	www.wynnmacau.com



湖畔意廊

湖景相伴悠享意大利風味佳餚

湖畔意廊餐廳以南灣湖景相伴，設計高雅休閒，賓客可在和煦陽光映照的長廊享受誘人的意式美饌，享受別具意式風情的愜意時光。湖畔意廊致力將意大利真味及色彩帶到澳門，從品味悠閒午餐到浪漫晚餐，廚師團隊擅長使用世界各地的新鮮食材，以精湛的烹調技藝為賓客炮製意式佳餚。

羅馬式披薩及手工意大利麵是到湖畔意廊必點的招牌菜品。羅馬風味手工披薩的麵團以兩款來自意大利的穀物麵粉調和而成，加入酵母麵種揉製，經歷漫長的48小時低溫熟成發酵後，以柔和的爐火烘烤，形成特有的輕盈香脆。手工意大利麵以細膩麵粉混合蛋液成團，經過揉捏，反覆折疊，經典的切割與塑形，再到分秒不差的精準烹調時間以達到最好的口感，盡顯手工意大利麵的優雅藝術氣息。賓客亦可選擇在以當地市集為靈感的美食專區，享用意式街頭小食及精緻經典甜品等，感受豐富多彩的意大利飲食文化。

餐廳設計融入浪漫豐富的歐洲式元素，以經典的黑白配地磚襯托深色木材及色彩鮮艷的窗簾裝飾及傢俱，再加入歐洲古董藝術品，營造融合時尚與經典的迷人魅力。長廊的設計靈感來自歐洲咖啡館，讓賓客透過園景花園飽覽南灣湖的醉人景致。

湖畔意廊的招牌菜式包括：

- 意廊招牌八爪魚沙律
- 貴妃蟹與藍蝦意大利卷麵
- 「主廚」意大利千層麵
- 意式迷迭烤春雞
- 國王火腿披薩