



LAKEVIEW  
PALACE  
永翠宮



菜式	江南菜
设计师	Wynn Design and Development
设计特色	<ul style="list-style-type: none"><li>➢ 永翠宫拥有三层设计的剧院式餐饮空间，包括八间贵宾厅，其中四间为湖景贵宾厅并设有私人露台</li><li>➢ 金色和翡翠绿色的大厅，配以广阔的落地玻璃窗，让宾客欣赏表演湖及路氹城区的迷人景致</li></ul>
可容纳人数	265人 156个大厅座位 8间贵宾厅共109个座位
餐厅营业时间	午膳：每日中午12时至下午3时 晚膳：每日下午5时30分至晚上11时
服饰要求	休闲随意，请勿穿着浴袍及酒店拖鞋。男士请勿穿着露趾鞋。
儿童年龄限制	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	建议预先订座。订座热线：(853) 8889 3663
传媒垂询	<a href="mailto:pr@wynnpalace.com">pr@wynnpalace.com</a>
地址	澳门路氹体育馆大马路永利皇宮 西名店街地面层
电话	(853) 8889 3638
网址	<a href="https://www.wynnresortsmacau.com/zh-hk/wynn-palace">https://www.wynnresortsmacau.com/zh-hk/wynn-palace</a>



## 永翠宮 创意摩登江南滋味

永利皇宫匠心打造的新派江南风味餐厅，将经典江南佳肴与现代元素巧妙融合，以江浙为主、川粤为辅，在传统中另辟蹊径之处，不断诱发味蕾惊喜，为饕客带来耳目一新的江南飨宴，呈献具现代美感的江南雅致。

古典江南名馔于永翠宫变得焕然一新。“海派泡椒酱油拌鲜鲍”选用大连鲜鲍，以白卤入味保持爽嫩口感，清新的青瓜啫喱化作一抹翠绿画卷，配以法国新鲜茴香及四川跳水泡菜技法浸泡，加上秘制辣酱作点缀，构成一道复合味型的佳肴。经典叫花鸡则摇身一变成为“八宝富贵鸡”，有别于古法的黄泥包裹，范总厨采用西式威灵顿的烹调方式重新演绎。

“永翠宫”把江南水乡化作一抹翠绿，融于餐厅设计概念和细节之中，让宾客仿如置身在江南湖畔。金色阳光洒向湖面，杨柳随风摇摆，地毯上的祥云图案勾勒出新中式美感。宾客于品尝当代江南美馔之余，更可饱览表演湖的璀璨景致。另外，八间贵宾厅，为客人提供更大的私密空间；其中四间更位于表演湖旁，设有私人户外露台。