



LAKEVIEW
PALACE
永翠宮

菜式	江南菜
設計師	Wynn Design and Development
設計特色	<ul style="list-style-type: none">➤ 永翠宮擁有三層設計的劇院式餐飲空間，包括八間貴賓廳，其中四間為湖景貴賓廳並設有私人露台➤ 金色和翡翠綠色的大廳，配以廣闊的落地玻璃窗，讓賓客欣賞表演湖及路氹城區的迷人景致
可容納人數	256人 156個大廳座位 8間貴賓廳共109個座位
餐廳營業時間	午膳：每日中午12時至下午3時 晚膳：每日下午5時30分至晚上11時
服飾要求	休閒隨意，請勿穿著浴袍及酒店拖鞋。男士請勿穿著露趾鞋。
兒童年齡限制	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	建議預先訂座。訂座熱線：(853) 8889 3663
傳媒垂詢	pr@wynnpalace.com
地址	澳門路氹體育館大馬路永利皇宮 西名店街地面層
電話	(853) 8889 3638
網址	https://www.wynnresortsmacau.com/zh-hk/wynn-palace



永翠宮 創意摩登江南滋味

永利皇宮匠心打造的新派江南風味餐廳，將經典江南佳餚與現代元素巧妙融合，以江浙為主、川粵為輔，在傳統中另辟蹊徑之處，不斷誘發味蕾驚喜，為饕客帶來耳目一新的江南饗宴，呈獻具現代美感的江南雅緻。

古典江南名饌在永翠宮變得煥然一新。「海派泡椒醬油拌鮮鮑」選用大連鮮鮑，以白滷入味保持爽嫩口感，清新的青瓜啫喱化作一抹翠綠畫卷，配以法國新鮮茴香及四川跳水泡菜技法浸泡，加上秘製辣醬作點綴，構成一道複合味型的佳餚。經典叫花雞則搖身一變成為「八寶富貴雞」，有別於古法的黃泥包裹，採用西式威靈頓的烹調方式重新演繹。

「永翠宮」把江南水鄉化作一抹翠綠，融於餐廳設計概念和細節之中，讓賓客彷彿置身在江南湖畔。金色陽光灑向湖面，楊柳隨風搖擺，地毯上的祥雲圖案勾勒出新中式美感。賓客於品嚐當代江南美饌之餘，更可飽覽表演湖的璀璨景致。另外，八間貴賓廳，為客人提供更大的私密空間；其中四間更位於表演湖旁，設有私人戶外露台。