



新聞稿

澳娛綜合攜手米芝蓮呈獻《香港澳門米芝蓮指南 2024》星級盛宴 六位米芝蓮星級餐廳名廚聚首上葡京打造難忘美食之夜

（澳門，2024 年 3 月 14 日）澳娛綜合度假股份有限公司（「澳娛綜合」）連續第三年擔任《香港澳門米芝蓮指南》的官方合作夥伴，作為《香港澳門米芝蓮指南 2024》重點活動的星級盛宴，2024 年 3 月 14 日已於澳門上葡京綜合度假村（「上葡京」）圓滿舉行。澳娛綜合與《米芝蓮指南》特意邀請了五位來自米芝蓮星級餐廳的國際名廚，與澳娛綜合旗下天巢法國餐廳的行政總廚聯手打造極致餐飲體驗，向世界展現澳門作為聯合國教科文組織「創意城市美食之都」的魅力。

活動獲得澳門特別行政區政府旅遊局全力支持，逾 400 位賓客出席晚宴，當中包括澳門特別行政區政府旅遊局程衛東代局長、中央人民政府駐澳門特別行政區聯絡辦公室經濟部孫耀華處長、葡萄牙駐港澳總領事雷德生先生，以及法國駐港澳商務參贊及法國駐香港及澳門領事館商務投資署香港辦公室總監柯柏桐先生。

澳娛綜合常務董事何超鳳女士於晚宴上致辭時表示：「我們追求卓越，不僅限於餐廳的水平，更致力於美食文化的傳承創新，以及本地餐飲人才的重點培育，助力鞏固澳門『創意城市美食之都』定位，目標是豐富澳門『美食+旅遊』的內涵，吸引世界各地旅客來澳門展開極致難忘的舌尖之旅。」

六位國際名廚齊聚上葡京禮堂炮製難忘盛宴，為賓客帶來其主理的米芝蓮星級餐廳特色菜式。星級陣容包括：米芝蓮三星餐廳 JL Studio 的創辦人暨主廚林恬耀（台灣）、米芝蓮二星餐廳 Sorn 的主廚 Supaksorn Jongsiri（泰國）、米芝蓮三星餐廳泰安門的主理人 Stefan Stiller（上海）、米芝蓮三星餐廳富臨飯店的行政總廚黃隆滔（香港）、澳娛綜合旗下米芝蓮三星天巢法國餐廳的行政總廚 Julien Tongourian（澳門），以及米芝蓮二星餐廳 CODA Dessert Dining 的甜點主廚 René Frank（德國）。

賓客一邊品嚐米芝蓮星級餐廳名廚打造的美饌，盡享視覺與味蕾兼具的享受，一邊沉浸於澳娛綜合精心安排的藝術表演，包括創意現代舞《天空之境》以及現場音樂表演。澳娛綜合更創意十足地編排了色彩繽紛的光雕表演，展現中西結合的裝飾藝術。

澳娛綜合自 16 年前首版《香港澳門米芝蓮指南》發布以來，每年均榮獲餐飲業界的最高認可。旗下澳門新葡京的天巢法國餐廳續獲米芝蓮三星，高級中菜食府「8 餐廳」今年亦摘下二星殊榮。此外，位於香港的 L'Atelier de Joël Robuchon，由母公司澳門旅遊娛樂股份有限公司經營，亦連續 13 年獲頒米芝蓮三星。



《香港澳門米芝蓮指南 2024》星級晚宴以頂級佳餚呈獻美食精髓。



澳娛綜合常務董事何超鳳女士於晚宴致歡迎辭。



何超鳳女士、Chris Gledhill 先生、程衛東代局長，以及六位主理星級晚宴的名廚合照留念。



一眾嘉賓與《香港澳門米芝蓮指南 2024》星級晚宴餐飲服務團隊合照留念。