

## 新聞稿

# 澳娛綜合六家食府榮登《南華早報》之《100 Top Tables》餐廳指南

延續頂級餐飲水平 助澳門鞏固「創意城市美食之都」美譽

（澳門，2025年3月10日）澳娛綜合度假股份有限公司（「澳娛綜合」）旗下六家高級餐廳榮登《南華早報》2025年《100 Top Tables》餐廳指南，彰顯集團頂尖的餐飲實力和優質服務。位列榜單的餐廳包括：位於澳門新葡京、連續十三年入選的「天巢法國餐廳」、「8餐廳」和「大廚」，以及澳門上葡京綜合度假村的「御花園」、「味賞」和首次上榜的「當奧豐素 1890」。

澳娛綜合常務董事何超鳳女士表示：「衷心感謝《南華早報》的認可，這份殊榮印證了我們對卓越餐飲的不懈追求，更體現了我們的餐飲團隊在傳承之餘，持續創新的精神。六家入選餐廳各具特色，在廚師團隊深耕本地飲食文化的基礎上，集團亦為他們提供與海外名廚交流切磋的機會，助其精進廚藝，汲取靈感。我們將秉持對非凡品質的堅持，為鞏固澳門作為國際級美食勝地和聯合國『創意城市美食之都』的美譽作出貢獻。」

### 新葡京：

「天巢法國餐廳」為賓客提供傳統高級的法式佳餚，行政總廚 Julien Tongourian 以當代法式烹飪技法，將美食與藝術相互結合打造精緻美味，矢志昇華法式美饌享受。餐廳位處酒店頂樓，賓客可透過玻璃圓頂，俯瞰澳門迷人景致，被譽為全亞洲最頂尖餐廳之一。

「8餐廳」由行政總廚歐國強主理，主打精緻點心及名貴廣東菜。餐廳巧妙地把象徵吉祥富貴的「8」字融匯在其設計中，氣派獨特且極富傳統中國特色，讓賓客盡情享受既優雅又富創意的美食體驗。

「大廚」有別於一般扒房，將創新概念與傳統扒房文化融合，大廚主廚李楚興為賓客提供日本、澳洲、美國、荷蘭等世界各地最頂級的牛扒和海鮮，並於開放式廚房即席烹調。

### 上葡京：

「御花園」以宮廷園林為設計主題，處處演繹典雅中國風。餐廳由師承太史菜傳人的總廚莊嘉輝領軍，呈獻一系列粵式佳餚，引領賓客展開別有天地的尋味之旅。

「味賞」與米芝蓮星級名廚 José Avillez 攜手合作，推崇「休閒精緻餐飲」的理念，總廚 Herlander Fernandes 重新演繹當代葡萄牙美食，把「樂聚共享」的餐桌體驗帶到澳門。

「當奧豐素 1890」秉承意大利米芝蓮星級家族餐廳的傳統，總廚 Federico Pucci 抱持「農場到餐桌」的烹調哲學，特別挑選時令優質食材入饌，讓賓客領略南意美食的深厚底蘊。

- 完 -



澳娛綜合旗下「天巢法國餐廳」、「8 餐廳」、「大廚」、「御花園」、「味賞」及「當奧豐素 1890」榮登《南華早報》之《100 Top Tables 2025》餐廳指南。