

新聞稿

澳娛綜合瑞兆首獲米芝蓮星級肯定

天巢法國餐廳及 8 餐廳蟬聯殊榮

（澳門，2025 年 3 月 13 日）由澳娛綜合度假股份有限公司（「澳娛綜合」）擔任活動支持夥伴的《香港澳門米芝蓮指南 2025》發佈會，今天假澳門上葡京綜合度假村隆重舉行，揭曉獲獎餐廳名單。澳娛綜合今年再度喜獲佳績，旗下上葡京的高級日式料理餐廳**瑞兆**首度上榜，榮獲米芝蓮一星評級；澳門新葡京的**天巢法國餐廳**和**8 餐廳**則分別再度獲頒三星及二星榮譽，展現集團在餐飲界的殿堂級地位。

新葡京：

- 天巢法國餐廳（三星）
- 8 餐廳（二星）

上葡京：

- 瑞兆（一星）

澳娛綜合常務董事何超鳳女士表示：「瑞兆首度摘星，見證了澳娛綜合對多元化餐飲發展的堅定追求。身為『創意城市美食之都』澳門的重要一員，我們將繼續以創新和傳承並重，結合澳門獨特中西交匯的文化，不斷探索和昇華，為賓客呈獻更多難忘的美食體驗，進一步鞏固本澳作為世界級美食都市的地位。」

由總廚紀之本義則主理的瑞兆，以精湛的「割烹」料理詮釋日式高級料理藝術。餐廳設計簡約雅致，以一張由 350 年樹齡檜木精心打造的九米長的吧台為中心配合開放式廚房設計，讓賓客欣賞廚師的廚藝功架，並送上一道道根據客人喜好打造的廚師發辦料理。餐廳嚴選日本直送的時令食材，佐以一系列頂級清酒威士忌、啤酒及傳統日式茗茶，為賓客締造至臻完美的滋味享受。

位於新葡京的天巢法國餐廳連續 17 年獲頒三星榮譽，是全澳唯一自《香港澳門米芝蓮指南 2009》首版發佈至今，持續獲得最高肯定的餐廳。8 餐廳同樣連續 17 年榮獲星級認可，摘下二星殊榮。

- 完 -





澳娛綜合旗下「天巢法國餐廳」、「8 餐廳」和「瑞兆」於《香港澳門米芝蓮指南 2025》取得亮麗佳績。



位於上葡京的高級日式料理餐廳「瑞兆」首登米芝蓮榜單，獲授予一星殊榮。