

新聞稿

澳娛綜合擔任《Tatler Best 2025》指定奢華合作夥伴 於亞洲舞台展現澳門非凡美食魅力

天巢法國餐廳再度榮登「Tatler 亞太區百大最佳餐廳」榜單

（澳門，2025 年 10 月 30 日）澳娛綜合度假股份有限公司（「澳娛綜合」）藉著與《Tatler Best 2025》的合作，展現其推動美食文化交流及強化澳門「創意城市美食之都」國際形象的堅定決心。活動於 10 月 21 至 22 日在泰國曼谷暹羅百麗宮 Paragon Hall 隆重舉行。作為指定奢華合作夥伴，澳娛綜合將澳門獨樹一幟的中西融合美饌呈獻予亞洲頂尖餐飲及生活風尚領袖，積極響應澳門特區政府的「旅遊+」倡議，助力提升澳門作為全球美食與文化旅遊勝地的魅力。

第二屆的《Tatler Best 2025》擴展至亞太及中東地區，匯聚頂尖餐廳經營者、名廚、調酒師及款客服務行業領袖，共同參與為期兩天的頒獎典禮、展示活動及交流盛會。藉此具影響力的平台，澳娛綜合呈獻一系列精彩多姿的文化交流活動，彰顯澳門擔當連繫東西方美食文化橋樑的獨特角色。

作為活動亮點，澳娛綜合旗下澳門新葡京酒店的天巢法國餐廳再度榮獲「Tatler 亞太區百大最佳餐廳」殊榮，印證其躋身區內最具代表性的高級餐飲殿堂之一的地位。該餐廳以精湛的法式高級料理藝術聞名，持續彰顯其非凡傳承與卓越匠心。

於晚宴上，澳門上葡京綜合度假村「味賞」餐廳主廚 Herlander Fernandes 與度假村首席調酒師馬銘康分別呈獻糅合澳門風味的主菜及雞尾酒，靈感源自中葡交融的飲食傳統，並以當代手法重新演繹，讓現場嘉賓從味覺體驗中感受澳門獨特的城市氣息，進一步突顯澳門作為「創意城市美食之都」的國際形象。延續當晚的精彩火花，兩位廚藝與調酒好手更於 10 月 25 日登場的「Tatler Best Takeover」再度攜手，推出主題為「A Taste of Macau: Mesa by José Avillez x Mesa Bar」的限定餐飲體驗。於曼谷金普頓玫蘭酒店（Kimpton Maa-Lai Bangkok）Maa-Lai Library 餐廳舉行的活動，以配對菜單帶領賓客從細膩滋味中感受澳門的城市風味與文化底蘊。

澳娛綜合常務董事何超鳳女士表示：「我們非常榮幸天巢法國餐廳再度榮登亞洲頂尖餐廳之列，同時欣見 Tatler 於亞太及中東地區持續推動餐飲與酒店業的卓越發展。作為引領亞洲品味風尚的重要媒體，Tatler 為業界精英與頂尖品牌搭建了廣闊交流平台。澳娛綜合很高興能與之攜手，向國際消費群展現澳門的美食魅力，並進一步推動澳門邁向世界級旅遊與美食之都。」

創立於 2024 年的「Tatler Best」旨在表揚亞太及中東地區最具代表性的餐廳、酒店及酒吧，由超過 700 位 Tatler 編輯、專業美食及旅遊作家、知名博主與 Tatler 社群成員組成的評審團，根據菜式水準、服務品質、設計美學、地域特色

及可持續發展等標準嚴選而成，在現代餐飲與旅遊業界中樹立新標竿的卓越品牌。

— 完 —



位於澳門新葡京天巢法國餐廳再度榮登「Tatler 亞太區百大最佳餐廳」榜單。



「味賞」餐廳主廚 Herlander Fernandes 於晚宴上展示澳門風味菜式。



「A Taste of Macau: Mesa by José Avillez x Mesa Bar」限定餐飲體驗於曼谷金普頓玫蘭酒店舉行，展現澳娛綜合的美饌匠心。