

新聞稿

澳娛綜合榮膺七項《Tatler Best》大獎

上葡京獲選為「年度最佳服務酒店」

(澳門,2025年6月10日) 澳娛綜合度假股份有限公司(「澳娛綜合」) 致力推動澳門多元美食文化及創新餐飲體驗,成果再獲肯定。於昨日公佈的《香港及澳門 Tatler Best》2025榜單中,澳娛綜合旗下的澳門上葡京綜合度假村榮登「年度最佳服務酒店」的寶座,其四間餐廳亦躋身澳門最佳餐廳20強之列。其中,澳門新葡京酒店的「天巢法國餐廳」與「8餐廳」,以及上葡京的「當奧豐素1890」均為連續獲獎,穩踞高端餐飲之列;而「味賞」則為首次入選,成為備受矚目的榜單新星;「味賞酒吧」亦同時首度獲選為「最佳酒吧20強」。

此外,上葡京首席侍酒師陳莉敏亦被評選為「最佳侍酒師」,展現澳娛綜合在餐飲人才培育與葡萄酒專業方面的領先地位。

澳娛綜合常務董事何超鳳女士表示:「《Tatler Best》的全新定位標誌着亞洲餐飲業邁向更高層次的評鑑標準,我們十分榮幸能在首屆榜單中佔一席重要之地。 澳娛綜合多年來專注發展高端餐飲,不但屢獲國際肯定,更以豐富的美食體驗 拓展『旅遊+』的內涵,為澳門這個世界級旅遊休閒中心注入更多文化與創意。 我們將繼續發揮品牌優勢,推動澳門成為亞洲餐飲創新與人才匯聚的重要平台。」

《Tatler Best》由權威生活風尚媒體《Tatler Hong Kong》主辦,於 2025 年首度以此名稱推出,全面升級為結合頂級酒店、餐廳與酒吧的綜合性餐旅指南。該獎項前身為《Tatler Dining Guide》,自 1984 年創刊以來,一直是亞洲具影響力的高端飲食指南,於 2024 年慶祝四十周年。是次改名不僅標誌着品牌對奢華生活體驗範疇的延伸,也突顯其在餐飲與酒店業界評鑑方面的權威地位。《Tatler Best》集合逾 400 位業界專家與美食家共同評選,表彰卓越表現並為亞洲餐旅界立下新標準。澳娛綜合多間餐廳獲選,足證其在推動澳門成為「世界旅遊休閒中心」及國際美食交流平台方面的積極貢獻。



澳娛綜合憑藉優秀餐飲表現,榮膺七項《香港及澳門 Tatler Best》大獎。



「味賞」、「味賞酒吧」及上葡京的首席侍酒師陳莉敏成功收獲《香港及澳門 Tatler Best》認可。



上葡京以匠心獨運的建築設計風韻,加上貼心服務,打造奢華住宿、多元美饌及尊尚休閒的頂級度假體驗。



「天巢法國餐廳」位於新葡京 238 米高的圓頂內,讓賓客俯瞰澳門景致的同時,細味法式頂尖美饌。



「8 餐廳」以精緻點心和新派粤菜聞名,餐廳設計完美平衡現代氣派與傳統文化。



「當奧豐素 1890」以華麗的 Versace 風格裝潢,傳承意大利米芝蓮星級總店精髓,呈現頂級南意風味。



「味賞」由 Karl Lagerfeld 設計,以時尚美學重新詮釋葡國菜,打造樂聚共享的用餐體驗。



「味賞酒吧」由勇奪世界調酒冠軍的澳娛綜合首席調酒師馬銘康掌舵,秉承可持續發展的原則呈獻「零費棄」的創新雞尾酒,堪稱調酒藝術的朝聖地。