



新聞稿

澳娛綜合及母公司於 2026 年創下米芝蓮新里程碑 澳門上葡京綜合度假村喜迎兩家餐廳首度獲星

(澳門, 2026 年 3 月 19 日) 澳娛綜合度假股份有限公司 (「澳娛綜合」) 於《米芝蓮指南香港澳門 2026》公布的新一輪星級餐廳名單中創下歷史性里程碑: 澳門上葡京綜合度假村的「御花園」及「當奧豐素 1890」各首摘米芝蓮一星; 同時, 澳娛綜合母公司澳門旅遊娛樂股份有限公司 (「澳娛」) 旗下的 L'Atelier de Joël Robuchon 全新旗艦店於香港置地廣場強勢回歸, 榮獲米芝蓮二星。澳娛綜合與母公司澳娛合計坐擁八家米芝蓮認可食府, 共獲頒十星, 穩居港澳之最。

里程新章

澳娛綜合常務董事何超鳳女士表示: 「澳娛綜合及其母公司澳娛在《米芝蓮指南香港澳門 2026》迎來高光時刻, 充分彰顯集團在區內高端餐飲領域的長期領導地位。從精湛的粵菜藝術、享譽國際的西式殿堂級料理, 到當代意式美饌、匠心獨運的日式割烹, 集團多元而卓越的餐飲組合完美詮釋澳門獨特的東西薈萃飲食文化。未來, 我們將繼續推動餐飲創新, 致力提升澳門在亞洲美食舞台上的重要地位。」

新星綻放

兩家同獲首顆米芝蓮星級的餐廳——「御花園」與「當奧豐素 1890」——彰顯了澳門上葡京綜合度假村於高端餐飲的影響力。「御花園」以當代視角演繹傳統太史菜, 以匠心熬製的上湯與精準細緻的刀工打造一系列雅緻佳餚, 帶來一場文化深度與味覺層次兼備的饗宴。「當奧豐素 1890」作為意大利傳奇家族品牌於澳門的旗艦店, 忠於「農場到餐桌」理念, 採用品牌位於意大利自家農場 Le Peracciole 的農作物, 結合優質時令食材, 將索倫托半島與阿瑪菲海岸的風土原汁原味地帶到澳門, 呈現南意飲食文化的優雅詮釋。

傳奇延續

在澳門新葡京酒店, 「天巢法國餐廳」與「8 餐廳」繼續成為澳門高級餐飲的中流砥柱, 兩者各自連續 18 年長踞米芝蓮星級之列。「天巢法國餐廳」作為澳門唯一榮獲米芝蓮三星的西餐廳, 不僅延續集團與已故名廚 Joël Robuchon 的合作, 更將其精湛工藝與深厚傳承發揚光大。同時, 澳娛綜合的母公司澳娛旗下、由香



港葡京餐飲集團管理的「L'Atelier de Joël Robuchon」於香港置地廣場全新登場，即以米芝蓮二星耀目回歸香港餐飲舞台，進一步鞏固集團於港澳兩地推動卓越餐飲發展的領先地位。此外，澳娛綜合原創的精緻粵菜品牌「8 餐廳」在米芝蓮二星的肯定下，持續以獨到的廚藝語彙與文化視角，在國際舞台上呈現澳門的粵菜風華。

星光璀璨

澳門上葡京綜合度假村持續完善其星級矩陣，日式割烹代表「瑞兆」穩守一星地位。由葡萄牙首位米芝蓮兩星名廚 José Avillez 掌舵的「味賞」，於 2026 年首度躋身米芝蓮入選餐廳之列。「味賞」將當代葡萄牙美食與「休閒精緻餐飲」理念融為一體，並配以出色的調酒藝術。與此同時，澳門新葡京酒店的「大廚」繼續獲列米芝蓮入選餐廳，進一步強化澳娛綜合多元化且屢獲殊榮的餐飲陣容。

澳娛綜合及母公司澳娛於《米芝蓮指南香港澳門 2026》榮獲以下殊榮：

三星：

澳門新葡京酒店

- 天巢法國餐廳

二星：

澳門新葡京酒店

- 8 餐廳

澳娛旗下位於香港置地廣場

- L'Atelier de Joël Robuchon

一星：

澳門上葡京綜合度假村

- 瑞兆
- 御花園（2026 入選）
- 當奧豐素 1890（2026 入選）

入選餐廳

澳門上葡京綜合度假村

- 味賞（2026 入選）

澳門新葡京酒店

- 大廚

###



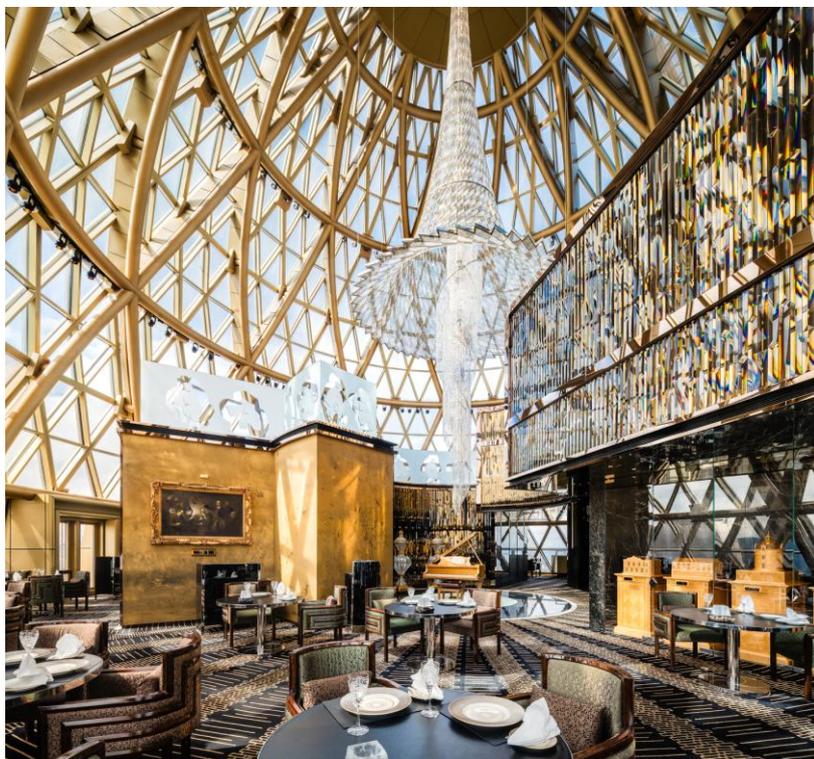
澳娛綜合與母公司澳娛於《米芝蓮指南香港澳門 2026》中共擁有八家米芝蓮認可食府，合共獲頒十顆星，穩居港澳之最。



新晉米芝蓮一星餐廳「御花園」以當代視角演繹傳統太史菜，以匠心熬製的上湯與精準細緻的刀工打造一系列雅緻佳餚。



「當奧豐素 1890」作為意大利傳奇家族品牌在澳門的旗艦店，堅守「從農場到餐桌」理念，首次榮獲米芝蓮一星。



「天巢法國餐廳」作為澳門唯一榮獲米芝蓮三星的西餐廳，已連續 18 年蟬聯米芝蓮星級殊榮。



澳娛綜合原創的精緻粵菜品牌「8 餐廳」同樣已連續 18 年穩踞米芝蓮星級行列，並持續獲得米芝蓮二星肯定。