

## 新聞稿

### 米芝蓮三星天巢法國餐廳入選 Dom Pérignon Society

呈獻「HARMONY」六道菜及珍稀年份香檳榮耀誌慶

(澳門, 2026 年 4 月 29 日) 澳娛綜合度假股份有限公司(「澳娛綜合」) 旗下、坐落於澳門新葡京酒店(「新葡京」) 且連續 18 年蟬聯米芝蓮三星榮譽的天巢法國餐廳, 近日正式受邀成為 Dom Pérignon Society 成員。該協會實行邀請制, 匯聚全球 130 家頂級食府, 旨在凝聚對極致美食與珍稀窖藏擁有共同執著的業界領航者。為誌慶此項榮譽, 行政總廚 Julien Tongourian 於 4 月 24 日呈獻名為「HARMONY」的六道菜晚宴, 以特別設計的菜單配搭由餐廳酒窖直送、於 1990 年代巔峰時期出產的 Dom Pérignon 珍藏年份香檳, 致敬美食與美酒的諧美融合。

Dom Pérignon Society 自 2019 年創立以來, 致力匯聚全球具影響力的名廚與侍酒師, 構建頂尖的國際交流網絡, 共同探索餐酒配搭的最高境界。隨著天巢法國餐廳正式入選, 這份精英名單亦首度延伸至澳門最具代表性的餐飲地標。

天巢法國餐廳坐落於新葡京頂層的 238 米高玻璃圓頂內, 持續定義這座城市的頂級餐飲標竿。除了米芝蓮榮譽, 餐廳亦榮獲 2026 年《福布斯旅遊指南》評為五星及《黑珍珠餐廳指南》授予三鑽最高榮譽。酒窖珍藏超過 17,300 款世界名釀, 自 2005 年起連年奪得《葡萄酒觀察家》(Wine Spectator) 的「最高榮譽大獎」(Grand Award), 奠定了其作為亞洲最具標誌性的窖藏地位。

行政總廚 Julien 作為傳奇名廚 Joël Robuchon 的嫡傳弟子, 在過去三十載的廚藝生涯中, 始終堅持對時令食材的尊重與精準演繹。如今他帶領團隊延續 Joël Robuchon 的輝煌傳奇, 將精湛的法式傳統技藝與當代烹調美學完美融合。

4 月 24 日舉行的「HARMONY」晚宴, 旨在展現 Dom Pérignon 年份酒款的磅礴氣度。行政總廚 Julien 針對每一款年份香檳的獨特個性, 度身設計專屬佳餚, 並攜手澳娛綜合侍酒師團隊精選多款來自餐廳酒窖、展現 90 年代巔峰狀態的名釀。饗宴由以備受讚譽的傳奇年份香檳 Vintage 1996 揭開序幕, 期後由醇厚濃郁的 Vintage 1996 - Plénitude P2 及 Vintage 1990, 分別完美襯托出魚子醬帝王蟹塔伴海鮮凍, 以及香蒜田雞腿的複雜層次。而具備拍賣級珍藏價值的 Vintage 1993 OEnothèque, 則與法式藍龍蝦煲形成絕妙平衡。Vintage 1998 - Plénitude P2 充分展現了布列塔尼多寶魚的海鮮風味。當晚的矚目焦點——Rosé Vintage 1996, 為主菜利穆贊小牛扒畫龍點睛, 將鮮美滋味發揮得淋漓盡致。最後一道甜點加里蓋特士多啤梨伴玫瑰香檳啫喱及雪葩, 配搭 Rosé Vintage 1995 - Plénitude P2, 以清爽口感讓這場美食盛宴的餘韻持續昇華。

行政總廚 Julien 表示：「能入選 Dom Pérignon Society 並與多位頂尖廚師交流，分享傳奇名廚 Joël Robuchon 的烹飪理念，對餐廳團隊而言是極大的肯定。這項里程碑除了展現我們對卓越品質的堅持，亦進一步彰顯澳門作為聯合國教科文組織『創意城市美食之都』及『世界旅遊休閒中心』的實力，證明本地餐飲水平已躍升至國際頂尖行列。我與團隊期待將這些交流激發的靈感，呈獻給每一位熱愛美食的賓客。」

- 完 -





天巢法國餐廳行政總廚 Julien Tongourian 獲邀加入 Dom Pérignon Society，成為澳門首位獲此殊榮的米芝蓮三星名廚。



「HARMONY」慶祝晚宴展示了一系列極具收藏價值的 90 年代 Dom Pérignon 經典年份香檳。



由醇厚濃郁的 Dom Pérignon Vintage 1996 - Plénitude P2 完美襯托魚子醬帝王蟹塔伴海鮮凍。



法式藍龍蝦煲與陳年多年、酒質複雜深邃的 Dom Pérignon Vintage 1993 OEnothèque 相得益彰。