



澳門博彩股份有限公司
SOCIIDADE DE JOGOS DE MACAU, S.A.



澳門新葡京酒店
GRAND LISBOA
Macau

新聞稿

新葡京酒店再次成為澳門唯一共獲得七星米芝蓮的酒店 引領澳門美食榮耀

(澳門, 2018年12月11日) 在最新公佈的《米芝蓮指南香港澳門 2019》中, 澳博旗下澳門新葡京酒店的「天巢法國餐廳」、「8 餐廳」和「大廚」餐廳再度榮獲米芝蓮最高星級榮譽和最權威認可。新葡京亦成為澳門唯一一家坐擁兩家米芝蓮三星餐廳「天巢法國餐廳」與「8 餐廳」的酒店。同時, 今年亦是「天巢法國餐廳」與「8 餐廳」自 2009 年首屆《米芝蓮指南香港澳門》發佈以來連續第十一年獲頒米芝蓮星級榮譽。

澳門博彩股份有限公司董事局主席蘇樹輝博士表示: 「新葡京三家餐廳今年繼續獲得國際認同和嘉許, 反映澳博一直以來致力為旅客提供最佳的餐飲體驗, 能夠為澳門構建『世界旅遊休閒中心』作出貢獻, 我們深感榮幸。」

「能夠連續 11 年獲得米芝蓮美食榮譽, 我們感到非常榮幸。這也是對新葡京酒店餐廳的卓越品質及其秉持始終如一的高標準最好的證明。」澳門博彩股份有限公司款客服務管理董事總經理蘇仲禮 (Jonas Schuermann) 說道。「從十多年前『天巢法國餐廳』成為澳門首家米芝蓮三星餐廳開始, 為賓客提供卓越的用餐體驗並將澳門打造成美食目的地, 便是我們長久以來的目標。」

位於新葡京酒店頂層的「天巢法國餐廳」已連續十一年摘得米芝蓮三星榮譽。餐廳行政主廚 Julien Tongourian 所領軍, 擁有豐富經驗的廚藝團隊, 在幕後為每位賓客悉心打造精緻美饌。自 2001 年餐廳開業以來, Robuchon 先生為澳門高級餐飲奠定了新的里程。今年, 澳門被聯合國教科文組織正式評為「創意城市美食之都」, 這亦將進一步鞏固澳門作為亞洲首屈一指的美食目的地之一的地位。

以手工製作的精緻點心與名貴新派粵菜而聞名的「8 餐廳」已連續六年獲得米芝蓮三星榮譽。來自香港的餐廳行政總廚謝錦松師傅是烹製粵菜的大師, 在他的領導下, 餐廳於午市提供四十多款精美點心, 並全天候提供多達 150 道採用最新鮮且最優質的食材烹製而成的多元化菜式。

同樣連續六年榮獲米芝蓮星級榮譽的還有一星餐廳「大廚」。餐廳為賓客帶來源自美國、澳洲、日本等世界各地的優質肉類以及新鮮海鮮, 同時也是澳門唯一一家配備魚缸、壽司吧以及寬敞沙拉吧的扒房, 為賓客提供一系列多樣的選擇。此外, 餐廳的開放式廚房中還設有火山石烤爐, 以供賓客近距離見證美饌的誕生。

除了提供無與倫比的美食之外, 新葡京酒店還是亞洲最豐富的葡萄酒收藏地。在「天巢法國餐廳」、「8 餐廳」、「大廚」和「當奧豐素 1890 意式料理」用餐的賓客還可選擇超過 16,900 款來自世界各地的名酒佳釀。



澳門博彩股份有限公司
SOCIÉDADE DE JOGOS DE MACAU, S.A.



澳門新葡京酒店
GRAND LISBOA
Macau

圖片說明：



新葡京酒店的「天巢法國餐廳」和「8 餐廳」同時獲頒米芝蓮三星，
「大廚」餐廳獲頒米芝蓮一星