



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

## 新聞稿

### 中西合璧：澳博旗下新葡京酒店成為澳門唯一一家坐擁兩間米芝蓮三星餐廳的酒店 「天巢法國餐廳」與「8 餐廳」再度榮膺米芝蓮三星殊榮

（澳門，2019 年 12 月 17 日）澳博旗下的新葡京酒店再獲權威認可，「天巢法國餐廳」、  
「8 餐廳」與「大廚」在最新公佈的《米芝蓮指南香港澳門 2020》中，榮膺米芝蓮星級殊  
榮，繼續保持亞洲美食界先驅。澳門以東西方飲食文化的薈萃與交融為傲，而澳博旗下的  
新葡京酒店是澳門唯一一家同時擁有兩間米芝蓮三星餐廳的酒店，提供法式美饌與中式佳  
餚。今年是「天巢法國餐廳」自 2009 年首版《米芝蓮指南香港澳門》發佈以來連續第十  
二年獲頒米芝蓮三星榮譽，同時亦是中菜餐廳「8 餐廳」成功蟬聯米芝蓮三星榮譽的第七  
年。

澳門博彩股份有限公司董事局主席何超鳳女士表示：「新葡京今年繼續共獲頒米芝蓮七星  
榮譽，並成為澳門唯一的酒店同時擁有一家米芝蓮三星中式餐廳及一家米芝蓮三星西式餐  
廳，我們對此深感榮幸。作為亞洲領先的餐飲目的地，我們秉持最高標準為客人服務，致  
力提升澳門『創意城市美食之都』的魅力。」

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）先生亦補充  
表示：「我們為澳博引領美食而感到自豪，我們很高興再次刷新紀錄成為澳門唯一一家同  
時擁有米芝蓮三星中餐廳與法式餐廳的酒店。《米芝蓮指南》對新葡京酒店的認可，再次  
印證了酒店廚藝團隊每日堅持提供的高水準服務。我們的客人一直尋找非凡的用餐體驗，  
我們亦不斷努力提供澳門最頂級的中西烹飪文化。」

澳博將歐式與中式烹飪文化的美妙融合，慶賀澳門被聯合國教科文組織評定為「創意城市  
美食之都」的地位。坐落於新葡京酒店頂層的法式餐廳「天巢法國餐廳」是由行政總廚  
Julien Tongourian 領導。行政總廚 Julien 將譽滿全球的名廚 Joël Robuchon 的烹飪熱忱傳承並  
延續，對每一道菜品的細節都精益求精。此外，由來自香港的粵菜烹調大師、行政總廚謝  
錦松師傅所領導的中餐廳「8 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。

新葡京酒店的另一家著名西餐廳「大廚」憑藉其頂級的肉類及新鮮上等的海鮮亦已連續七  
年榮膺米芝蓮一星殊榮。

新葡京酒店亦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」用餐的賓客可選擇逾 17,000 款來自世界各地的名酒佳釀。



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



澳門新葡京酒店  
GRAND LISBOA  
*Macau*



新葡京酒店名廚（右至左）林國新師傅、Julien Tongourian 師傅及謝錦松師傅