



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

新聞稿

米芝蓮指南再度認可新葡京酒店對推動餐飲業的貢獻

「天巢法國餐廳」、「8 餐廳」及「大廚」再度榮膺米芝蓮星級榮譽
以表彰其在充滿挑戰的時期對品質及高標準服務的承諾

（澳門，2021 年 1 月 27 日）澳博旗下的新葡京酒店榮獲《米芝蓮指南香港澳門 2021》的權威認可，以表彰其屢獲殊榮的餐飲團隊在這個充滿挑戰的環境所展現出的熱情、堅持及努力。酒店的「天巢法國餐廳」、「8 餐廳」和「大廚」均再度榮獲米芝蓮榮譽。「天巢法國餐廳」已連續十三年獲頒米芝蓮三星榮譽，「8 餐廳」亦延續一貫服務標準，連續第八年摘得米芝蓮三星。

澳門博彩股份有限公司董事局主席何超鳳女士表示：「我們十分感謝米芝蓮指南對新葡京餐飲團隊的認可。在這個充滿挑戰的時期，我們的團隊堅持搜羅優質的食材，始終如一地提供超卓的服務，並以確保每位賓客的健康與安全為首要原則。新葡京作為澳博旗下坐擁米芝蓮七星的酒店，將繼續致力發揮其於餐飲業界的領先優勢，助力澳門構建聯合國教科文組織『創意城市美食之都』。」

疫情期間，米芝蓮三星餐廳「天巢法國餐廳」行政總廚 Julien Tongourian 及其廚藝團隊為確保食材品質，致力選購優質的食材，並以可持續的方式採購海產食材。廚藝團隊沿襲 Joël Robuchon 先生的烹飪傳統，在保持食材原始味道的前提下為賓客提供精美佳餚。餐廳的服務團隊亦貫徹嚴格的健康及安全措施，以確保每位賓客的健康。

「8 餐廳」已連續八年榮膺米芝蓮三星殊榮，餐廳行政總廚謝錦松（Joseph Tse）師傅始終肩負著只為賓客提供最優質菜餚的使命。在疫情期間，他與他的廚藝團隊不斷堅守可持續發展的理念，嚴格選用健康天然食材，以純樸的做法，傳遞食材最真切的自然味道。

米芝蓮一星餐廳「大廚」行政總廚李楚興（Simon Li）師傅，在疫情期間對餐廳推行了全新的安全措施。大廚餐廳於疫情期間暫停供應自助沙律吧，改為向每席賓客提供獨立奉上餐桌的前菜沙律拼盤，減少人群於自助沙律吧聚集與食品交叉感染的風險。李師傅嚴格監管著食物的品質與衛生狀況，同時亦不斷尋找最佳食材，承傳美食文化。

如欲知更多關於新葡京酒店的資訊，請瀏覽 <https://www.grandlisboahotels.com/zh-hant/grandlisboa>



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



天巢法國餐廳室內環境



8 餐廳室內環境



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



大廚室內環境



天巢法國餐廳團隊合照



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



8 餐廳團隊合照



大廚團隊合照