

news release

Mandarin Oriental Hotel Group Limited
281 Gloucester Road, Causeway Bay, Hong Kong
Telephone +852 2895 9288 Facsimile +852 2837 3500
www.mandarinoriental.com



文华东方酒店集团旗下米其林餐厅“星”光熠熠

集团旗下十四间餐厅共摘取米其林二十七星荣誉，傲视同侪。

香港，2017年12月14日 -- [文华东方酒店](#)一直凭其卓越的餐饮水平及创意享负盛名。于近期公布的《米其林美食指南2018》中，集团获得米其林星级殊荣的餐厅总数增至十四间，共摘取米其林二十七星荣誉。集团坚持为宾客缔造难忘餐饮体验的热诚再次得到肯定。文华东方更是全球拥有最多米其林星级殊荣餐厅的酒店集团，傲视同侪。集团旗下的两间餐厅：曼谷文华东方酒店传奇法餐厅[Le Normandie](#)与香港怡东酒店的[怡东轩](#)也首次荣获了米其林星级肯定。

以下获得米其林星级荣誉的餐厅中，从西班牙菜、意大利菜，经典英国菜，到现代法餐、传统法餐，精致中餐，无一不囊括，充分体现了文华东方在烹饪领域的专业性和多样性。

《米其林美食指南2018》

曼谷文华东方酒店

Le Normandie – 米其林二星

香港文华东方酒店

Pierre – 米其林二星

文华扒房 – 米其林一星

文华厅 – 米其林一星

香港置地文华东方酒店

Amber – 米其林二星

香港怡东酒店

怡东轩 – 米其林一星

上海浦东文华东方酒店

雍颐庭 – 米其林一星

东京文华东方酒店

Signature – 米其林一星



Sense – 米其林一星

Tapas Molecular Bar – 米其林一星

巴塞罗那文华东方酒店

Moments – 米其林二星

伦敦海德公园文华东方酒店

Dinner – 米其林二星

米兰文华东方酒店

Seta – 米其林二星

《米其林美食指南2017》（米其林美食指南2018法国版将于2018年第一季度公布）

巴黎文华东方酒店

Sur Mesure – 米其林二星

文华东方酒店集团餐饮部企业总监 David Nicholls 表示：“集团旗下酒店餐厅能够再次获得这些尊贵殊荣，我们感到欣喜万分。尤其是曼谷文华东方酒店的Le Normandie餐厅于曼谷首版《米其林美食指南》中便获得两星荣誉；与此同时，香港怡东酒店的怡东轩也获得了米其林一星肯定，这足以证明文华东方酒店力求于世界各地为宾客呈献顶级美食享受与服务的热情与努力。”

文华东方酒店集团致力于在世界各地向宾客提供最佳的令人惊喜的美食体验，并不断任命才华横溢的本地及全球名厨。

《米其林美食指南》简介

《米其林美食指南》从事对餐厅进行评审及推荐超过一个世纪。他们拥有全职的评审团队，根据所订下的标准对餐厅及酒店进行秘密评审，以长期的评审过程来确定评审对象一直稳定地提供优质出品，符合不同的消费预算，并提供一系列富特色的菜式。

关于文华东方酒店集团

文华东方酒店集团为一家屡获殊荣的酒店投资及管理集团，经营全球享负盛名的酒店、度假酒店及酒店管理式住宅。集团由一家植根亚洲的酒店公司发展成一个环球品牌。



目前，集团在二十一个国家和地区经营三十一家酒店及八个酒店管理式住宅项目，每项物业均反映集团的东方传统和地方特色。文华东方为怡和集团成员之一，并有数个酒店和酒店管理式住宅项目正在发展中。

如欲索取有关图片，可浏览 www.mandarinoriental.com 内之 [传媒相片库](#)，选择下载合适相片。如欲查询更多详情，可浏览集团的 [社交媒体专页](#)。

-完-

查询请联络：

[总办事处 - 集团传讯部](#)

集团 - Sally de Souza 戴素珊
(sallydes@mohg.com)
电话： +852 2895 9160

美洲 - Abbey Naylor
(anaylor@mohg.com)
电话： +1 (212) 830 9383

亚太区 - Shevaun Leach
(shevaunl@mohg.com)
电话： +852 2895 9286

欧洲、中东及非洲 - Vanina Sommer
(vsommer@mohg.com)
电话： +33 (1) 70 98 70 50

致编辑：

曼谷文华东方酒店的 [Le Normandie](#) 餐厅，于曼谷首版《米其林美食指南 2018》中获得两星荣誉。驰名亚洲的 Le Normandie 餐厅素以主厨 Arnaud Dunand-Sauthier 精心打造的法式美食而闻名于世。精纯的风味、完美的口感，加上多种香草和调味料发挥出微妙作用，打造出地道而又独特的高端美食体验。

香港怡东酒店的怡东轩首次在《米其林美食指南 2018》获得米其林一星肯定。餐厅仅使用最新鲜的当令食材，搭配现代的粤菜烹饪手法。怡东轩享负盛名的午茶点心更是不容错过。



以下餐厅保持了米其林星级：

巴塞罗那文华东方酒店的 [Moments](#) 餐厅由 Carme Ruscalleda 主厨管理，提供巴塞罗纳顶级餐饮体验。Ruscalleda 已为她在西班牙和东京的餐厅赢得了七颗米其林星，绝对是全国最富盛名的主厨之一。作为 Moments 餐厅的主厨，Raül Balam 融入加泰罗尼亚的天然创意美食理念，为宾客提供极富创意又新鲜健康的菜肴。

伦敦海德公园文华东方酒店的 [Dinner](#) 餐厅由英国名厨 Heston Blumenthal 及行政总厨 Ashley Palmer-Watts 主理，将传统美食及 21 世纪的创新料理完美揉合。

由名厨 Thierry Marx 主理的巴黎文华东方酒店 [Sur Mesure](#) 餐厅在《米其林美食指南 2017》中保持了二星美誉。《米其林美食指南 2018》（法国版）将于 2018 年第一季度公布。

在亚洲地区，集团旗舰酒店香港文华东方酒店的三间餐厅共荣获四颗米其林星级。由米其林名厨 Pierre Gagnaire 主理的 [Pierre](#) 餐厅，让宾客在品味超群的环境中享用不同凡响的现代法国菜。粤式餐厅 [文华厅](#) 提供各类精致佳肴和地方美食，同时也被认为是香港最美的餐饮场所之一。深受港人喜爱的 [文华扒房](#) 则为传统扒房美食融入全新的灵感与诠释。

此外，尤为值得称赞的是香港置地文华东方酒店 [Amber](#) 餐厅，已连续十年保持二星评级。餐厅由厨艺精湛的总厨 Richard Ekkebus 主理，为宾客提供充满创意及令人喜出望外的精致佳肴。

最后，东京文华东方酒店的三间餐厅也在《米其林美食指南 2018》中获得星级荣誉，并成为全东京唯一获此殊荣的酒店。[Tapas Molecular Bar](#) 餐厅与提供现代法式美食的餐厅 [Signature](#) 再次保持了其米其林一星地位。此外，倚靠着东京壮丽的天际线、提供现代粤菜的 [Sense](#) 餐厅，也继续获得米其林一星荣誉。