

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

文华东方酒店集团于“米其林美食指南2017”获得星级殊荣。集团旗下十二间餐厅共摘取米其林十八星荣誉，傲视同侪。

香港，2016年12月15日 -- [文华东方酒店](#)一直凭其卓越超凡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2017》中，集团获得米其林星级殊荣的餐厅总数增至十二间，共摘取米其林十八星荣誉，再次肯定了集团致力为宾客缔造难忘餐饮体验的热诚。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。

《米其林美食指南2017》

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

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

-更多-



第二页

《米其林美食指南2016》（米其林美食指南2017法国版将于2017年第一季度公布）

巴黎文华东方酒店

Sur Mesure – 米其林二星

在中国，上海浦东文华东方酒店的招牌中餐厅 [雍颐庭](#) 首次荣获米其林一星殊荣，在享负盛名的米其林指南首登中国大陆之际成功摘星。雍颐庭为宾客演绎正統的江南菜系，上海、江苏及浙江等临近地区被誉为江南菜系之故乡，而江南菜则以其精致且多样的时令菜肴闻名于世。本地名厨卢悒明担任厨师顾问，采用时令新鲜食材，并根据季节更迭以独特的烹饪手法为菜品注入现代派意韵，使饕餮食客陶醉于款款江南美味之中。

在欧洲地区，米兰文华东方酒店的意大利餐厅 [Seta](#) 于米其林美食指南2017中再次被授予二星荣誉。行政主厨 Antonio Guida 深受意大利普利亚地区南方传统料理影响，并将其与利托斯卡纳和法式料理相结合。酒店专业热忱的餐饮团队以其精湛的厨艺，使用上好食材呈献丰富多样的 *Seta* 菜品。

以下餐厅于米其林美食指南2017中保持其星级荣誉：

由名厨 Carme Rusalleda 及 Raül Balam 主理的 [Moments](#) 餐厅在米其林美食指南西班牙版2017中保持二星美誉。

伦敦海德公园文华东方酒店的 [Dinner](#) 餐厅也在米其林美食指南2017中保持了米其林二星荣誉。该餐厅由英国名厨 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](#) 餐厅保持了于米其林美食指南2016中荣获的二星美誉。米其林美食指南2017法国版将于2017年第一季度公布。

更多-



第三页

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](#) 餐厅以其屡获殊荣的大胆菜式，于 *米其林美食指南2017* 中保持了二星评级。提供精致粤式特色菜肴的 [文华厅](#) 保持了一星评级。深受港人喜爱的 [文华扒房](#) 亦连续八年稳夺一星荣誉。

此外，香港置地文华东方酒店的 [Amber](#) 餐厅继续保持其二星评级。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2017* 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](#) 餐厅及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。

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获得多个尊贵殊荣，我们感到欣喜万分。特别是上海浦东文华东方酒店的雍颐庭，于上海首版米其林美食指南中便获得一星荣誉；米兰文华东方酒店的 Seta 餐厅也获得米其林二星肯定。这足以证明文华东方酒店于世界各地致力为宾客呈献顶级美食享受与服务的热诚。”

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。

-更多-



第四页

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。集团由一家亚洲的酒店公司发展成一个环球品牌。目前，集团在十九个国家和地区经营二十九家酒店及八个酒店管理式住宅项目，每项物业均体现集团的东方传统和地方特色。文华东方有不少正在发展中的酒店和酒店管理式住宅项目，其中位于多哈的酒店即将开幕。

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。

[文华东方酒店集团](#) 精心制作的 [Destination MO](#) (<http://www.mandarinoriental.com/destination-mo/>) 为 MO 杂志的网上版本。现在只需一次点击已可得到全球最新的旅游信息，包括旗下屡获殊荣的酒店、精致美味的餐饮服务、舒适的水疗体验、各国旅游景点以及专访集团的名人支持者，所有最新信息尽在其中。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

Danielle DeVoe (ddevoe@mohg.com)
集团传讯部 - 全球
电话：+1 (212) 830 9380

Jeremy Viray (jviray@mohg.com)
集团传讯部 - 美洲
电话：+1 (212) 830 9383

Live Haugen (lhaugen@mohg.com)
集团传讯部 - 北欧及东欧
电话：+44 (20) 7908 7813

Sally de Souza 戴素珊 (sallydes@mohg.com)
集团传讯部 - 集团及亚洲
电话：+852 2895 9160

Vanina Sommer (vsommer@mohg.com)
集团传讯部 - 南欧、中东及非洲
电话：+33 (1) 70 98 70 50

www.mandarinoriental.com