

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



台北文华东方酒店雅阁中餐厅获颁首届《2018 台北米其林指南》一星殊荣

香港，2018 年 3 月 16 日 – [台北文华东方酒店](#)雅阁中餐厅夺下一星米其林殊荣。在本月 14 日公布的首届《2018 台北米其林指南》星级餐厅名单，[雅阁](#)首次跻身米其林星级评鉴。随着是之对雅阁至臻美食的认许，[文华东方酒店集团](#)旗下共 15 间坐拥 22 颗米其林星，数目之多乃全球酒店集团之最。

餐厅由国际设计大师季裕棠(Tony Chi)操刀设计，带着东方的时尚元素呈现优雅沉稳的风格特色。雅阁主厨谢文与经验丰富的团队以本地食材及摩登创意打造时令餐单。

除典雅的开放式用餐区近 70 个席位外，另有 5 间包厢做为私人宴客之用，其中最大一间可容纳 20 位宾客，满足不同的饮宴需求。一系列精心挑选的佳酿及茗茶可供宾客选择。

台北文华东方酒店总经理施峻彦(Michael Ziemer)表示，「雅阁获得首届《台北米其林指南》的嘉许，实属荣幸。我很感谢雅阁的厨艺和服务团队并肩携手，齐心协力为每一位宾客打造触动人心的体验。作为全球旅游与美食餐饮举足轻重的评鉴指南，获得这项国际殊荣对雅阁团队来说无疑是最佳的肯定。」

除雅阁摘星外，台北文华东方酒店亦获得《米其林指南》收录于推荐酒店名单中。

关于雅阁主厨 – 谢文及其烹饪手法

谢文主厨 1956 年出生于香港，十四岁开展其事业，学贯中菜精髓，令其掌厨一众知名餐厅亦得心应手。谢文主厨任职获奖连连的「福临门」达十年之久，深谙上乘优质食材炮制传统高级粤菜的技艺。

在 2017 年三月加入台北文华东方酒店前，谢文主厨则是深圳四季酒店的中餐厅「卓粤轩」行政主厨。



谢文主厨以 50 年的丰富经验，以精挑细选的新鲜材料，强调食材原有的味道，烹调出传诵不绝的经典佳肴。谢文主厨堪称改革台北的中菜，提供食客独一无二的中菜文化体验。

关于台北文华东方酒店

[台北文华东方酒店](#)座落于台北市繁华商业中心与人文荟萃的敦化北路上，这座国际顶级奢华酒店的开幕重新诠释了国内奢华饭店的定义。酒店拥有全台北市国际星级酒店中最宽敞的客房，303 间品味卓绝的[客房与套房](#)，以古典雅致融合当代风格的设计理念，提供贵宾极致奢华与舒适的住宿空间。6 间风格独具的[餐厅与酒吧](#)，提供创新细致的豪华美馔；占地宽广、极具规模的[芳疗中心](#)引进集团屡获殊荣的芳疗概念，提供宾客完整的经典疗程。此外，气派非凡的[会议及宴会](#)场地，为所有会议活动提供圆满成功、无与伦比的极致体验。

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](#)

Shevaun Leach (shevaunl@mohg.com)
集团传讯总监
电话：+852 2895 9286

[台北文华东方酒店](#)

Luanne Li 李佳燕(Lli@mohg.com)
传讯部总监
电话：+ 02-2715-6805