

## 新聞稿

格林威治標準時間 +8 小時 2014 年 2 月 24 日 21:00 前禁止發佈

2014 年 2 月 24 日

### 台中樂沐法式餐廳於「亞洲50最佳餐廳」共得兩項殊榮

#### 繼亞洲最佳女廚師獎，再下一城獲選為S.Pellegrino台灣最佳餐廳

台中樂沐法式餐廳於新加坡舉行的亞洲50最佳餐廳頒獎典禮奪得兩項殊榮。樂沐首次入選名單即位居第24名，並獲封S.Pellegrino台灣最佳餐廳（The S.Pellegrino Best Restaurant in Taiwan）。加上餐廳主廚陳嵐舒較早前已獲宣佈奪得凱歌香檳亞洲最佳女廚師獎（The Veuve Clicquot Asia's Best Female Chef），實為錦上添花。

泰國曼谷餐廳Nahm榮登亞洲50最佳餐廳榜首。憑借出色的正宗泰菜佳餚，餐廳同時獲選為S.Pellegrino亞洲最佳餐廳(The S.Pellegrino Asia's Best Restaurant)及S.Pellegrino泰國最佳餐廳(The S.Pellegrino Best Restaurant in Thailand)。

亞洲50最佳餐廳今年踏入第二屆，由聖沛黎洛 (S.Pellegrino) 和巴娜 (Acqua Panna) 贊助，並由威廉•瑞德商業傳媒 (William Reed Business Media) 舉辦，頒獎典禮今日於新加坡嘉佩樂酒店隆重舉行，公布2014年度結果。

中國的餐廳在亞洲 50 最佳餐廳名單中入選數目再度冠絕亞洲，囊括 16 席，緊隨其後為佔十席的日本及八席的新加坡。

除樂沐外，今年另有九間新餐廳於亞洲50最佳餐廳名單亮相，其中包括來自首次有餐廳入選國家韓國，位於首爾的餐廳Jungsik（第20位）。

#### 其他國家獎項得主：

香港餐廳Amber（第4名）榮獲**S.Pellegrino中國最佳餐廳獎**(The S.Pellegrino Best Restaurant in China)。中國首次入選的餐廳包括上海的厲家菜（第46名）以及香港的天空龍吟（第50名）。

去年榮登亞洲50最佳餐廳榜首之餐廳Narisawa（第2位）今年再度勇奪**S.Pellegrino日本最佳餐廳**（The S.Pellegrino Best Restaurant in Japan）。日本同時有最多新餐廳打入名單，包括三間位於東京的餐廳，分別為L'Effervescence（第25名）、Sukiyabashi Jiro（第38名）及 Sawada（第41名）。



新加坡憑籍八間餐廳入選，奠定在亞洲餐飲業界的領導地位，今年新上榜的餐廳為第23名的Tippling Club。位列第六名的Restaurant André連續第二年獲選為**S.Pellegrino**新加坡最佳餐廳，餐廳總廚及掌舵人江振誠更獲得亞洲50最佳餐廳所有入選餐廳之主廚投票推選為「主廚之選」大獎得主。

印度一共有六間餐廳入選。位列第27名的Bukhara勇奪**S.Pellegrino** 印度最佳餐廳（The S.Pellegrino Best Restaurant in India）的殊榮。

為表揚亞洲區內的多元化飲食現象，亞洲50最佳餐廳亦頒發**S.Pellegrino**斯里蘭卡最佳餐廳獎（The S.Pellegrino Best Restaurant in Sri Lanka）予位於科倫坡的Nihonbashi（第44位）及**S.Pellegrino**印尼最佳餐廳獎（The S.Pellegrino Best Restaurant in Indonesia）予位於峇里的Sarong（第47名）。

而較早前已宣佈的**The Diners Club®**終身成就獎（The Diners Club® Lifetime Achievement Award）得主為中國上海餐廳厲家菜總廚及掌舵人厲曉麟。

其他獎項得主包括：

#### **Cacao Barry** 亞洲最佳糕點師—Janice Wong

今年再度獲得此獎項的 Janice Wong 為新加坡 2am:dessertbar 的店主，結合過去在香港、日本和新加坡的生活旅遊體驗為靈感，創作出多款賣相有如藝術品的甜品，為賓客締造出天衣無縫及喜出望外的甜品體驗。

#### **LesConcierges**最佳新餐廳獎—Jungsik

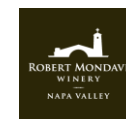
在一眾塑造韓國優質餐飲業界新面貌的年輕廚師先鋒當中，林正植（Jungsik Yim）擅長以摩登手法演繹傳統韓國菜，使其位於首爾的餐廳Jungsik首次打入亞洲50最佳餐廳名單，並以第20名的位置榮獲LesConcierges最佳新餐廳獎，並同時獲得**S.Pellegrino** 韓國最佳餐廳獎。

#### **Peroni Nastro Azzurro**最值得關注餐廳獎—天空龍吟

位於香港的天空龍吟今年首度入選名單(第50位)，同時獲此獎項以表揚餐廳能於短時間內創造驕人成績，並於名單內攀升至更高位置之潛力。天空龍吟於2012年開業，為日本東京龍吟首間海外分店，貫徹日本名廚山本征治(Seiji Yamamoto)的宗旨，提供揉合傳統和現代元素的日本料理。

#### **Zacapa Rum**最佳進步獎—福臨門

香港家族經營餐廳福臨門由去年第48名躍升29位，今年位列第19名。它向正宗傳統頂級粵菜及選料上乘以聞名，多年來均吸引世界各地的旅客和本地食客慕名而至。



亞洲50最佳餐廳總編輯威廉·杜魯（William Drew）表示：「亞洲50最佳餐廳名單旨在宣揚亞洲地區內之餐飲體驗質素持續上升及不斷改變。今年一共有十間新餐廳打入亞洲50最佳餐廳之列，足以證明亞洲餐飲業充滿創意、多元化及持續轉變的獨特一面。」

### 「亞洲50最佳餐廳」名單的編制過程

「亞洲50最佳餐廳」名單是由「The Diners Club®世界50最佳餐廳評審委員會」投票選出。評選委員會成員將同時投票予以下亞洲國家和地區的餐廳，從而產生「亞洲50最佳餐廳」的名單：

孟加拉、緬甸、文萊、不丹、柬埔寨、中國內地、香港、印度、印尼、日本、韓國、老撾、澳門、馬來西亞、馬爾代夫、密克羅尼西亞、尼泊爾、巴基斯坦、菲律賓、新加坡、斯里蘭卡、台灣、泰國、東帝汶和越南。

「亞洲50最佳餐廳」結果詳情，請瀏覽：<http://www.theworlds50best.com/asia>

編輯垂注：

本新聞稿同時提供英文版本。

### 關於威廉·瑞德商業傳媒：

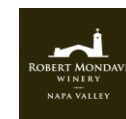
威廉·瑞德自2002年起出版「世界50最佳餐廳」名單，並從2003年起舉辦「世界50最佳餐廳」頒獎典禮。現時，威廉·瑞德亦提供「拉丁美洲50最佳餐廳」和「亞洲50最佳餐廳」名單，並獨立負責籌辦頒獎典禮和投票事宜，以及製作排行榜名單。

### 關於主贊助商：

聖沛黎洛和巴娜為頒獎典禮的主贊助商，並為世界各地的高級食府提供優質的天然礦泉水。此品牌在國際市場上象徵集追求卓越、愉快和幸福於一身的意大利生活品味。

### 贊助商名單：

- 聖沛黎洛和巴娜 (S.Pellegrino & Acqua Panna) —— 官方飲用水供應商、亞洲最佳餐廳獎、個別國家獎及活動主贊助商
- The Diners Club International® —— 官方金融服務贊助商和 The Diners Club® 終身成就獎贊助商
- 可可百利 (Cacao Barry) —— 官方巧克力供應商和亞洲最佳糕點師獎贊助商
- LesConcierges —— 官方全球禮賓服務贊助商和最佳新餐廳獎贊助商
- Peroni 藍帶啤酒意大利 (Peroni Nastro Azzurro Italy) —— 官方啤酒供應商和最值得關注獎贊助商
- 蒙大維酒莊 (Robert Mondavi Winery) —— 官方葡萄酒供應商



- 凱歌香檳 (Veuve Clicquot)——官方香檳供應商和凱歌香檳亞洲最佳女廚師獎贊助商
- 薩凱帕朗姆酒 (Zacapa Rum)——官方烈酒供應商和最佳進步獎贊助商
- 新加坡香陽環球廚師學院 (At-Sunrice GlobalChef Academy)——研習班官方場地贊助商
- 新加坡嘉佩樂酒店 (Capella Singapore) ——頒獎晚會官方場地贊助商

**傳媒備註：**

如欲繼續收取有關「亞洲50最佳餐廳」的資料，請於以下傳媒新聞中心進行網上登記：

<http://www.theworlds50best.com/asia/en/media-centre-registration.html>

傳媒垂詢，請聯絡 **CatchOn & Company** 香港辦事處：

Paul Calder/ Nicole Koo/ Michelle Lee

電郵：[asias50best@catchonco.com](mailto:asias50best@catchonco.com)

電話：+852 2807 0222

