

新闻稿

2020年11月16日

祈年八号荣膺米其林北京指南“餐盘”

2020年11月16日，2021北京米其林指南于北京发布，再次开启了京城饕餮之旅，为美食爱好者们提供了专业权威的饮食指南。其旨在发掘优秀的主厨和优质的菜肴，展现这座底蕴浓郁六朝古都的独特美食魅力，此次总共选出近100家星级、必比登美食推介以及餐盘。祈年八号中餐厅以其卓越及精湛的新式粤菜脱颖而出，荣幸的被评选为“米其林餐盘”。这对祈年八号团队来说，无疑是广大国际美食食客对其的肯定。中餐行政总厨胡衡祺先生以超过30年的中厨房管理运营经验，携厨师团队日日精心挑选高品质食材，严格遵循传统粤菜手法，将西餐精华与中餐功底融合升级，将色香味形提升到更加精致的层次，令食客回味无穷。

米其林指南是一本拥有百年历史、闻名世界的餐厅和酒店指南。每年在全球逾20个国家和地区，为美食爱好者们推介优秀的餐厅和酒店。米其林指南一直恪守匿名造访、独立评审、精挑细选、每年更新、标准一致五项承诺，并将“为盘中的食材”、“食物的技艺水平和口味的融合”、“创新水平”、“是否物有所值”及“烹饪水准的一致性”作为评选标准。

在酒店一层配有独立入口的祈年八号共拥有164个席位，为八方食客提供一个记忆犹新的舒适而优雅的用餐环境。餐厅主要以传统的特色中国菜肴为主，其中包括川湘私房小炒，经典粤菜以及江浙招牌菜肴。灰色的石板的走廊、时髦的红色灯笼以及深色的实木家具，外加室外充足的自然采光，充分的衬托出餐厅内部时尚典雅的设计风格。祈年八号有8个配有独立式厨房的包间，其中最大的包间可以容纳至多24位宾客。

茶艺师将在茶间精心为每位宾客奉上来自福建，云南，安徽，浙江以及其他省份近30多种中国茗品。同时，侍酒师也将帮助客人从餐厅众多来自全世界各地的红白葡萄酒，香槟以及各式烈酒中挑选出最合适与客人餐点搭配的美酒。

祈年八号中餐厅的营业时间为每日中午11点30分至下午2点30分，下午5点30分至晚上8点30分。如需预订，请致电+86 10 5960 8811 或发送邮件至 dining.reservations@newworldhotels.com。

###

祈年八号荣膺米其林北京指南“餐盘”

第二页

北京新世界酒店建有 309 间客房，毗邻天安门广场、故宫及王府井商业街等文化旅游胜地，是距离天坛最近的一家豪华酒店。酒店设施包括“天坛街” - 全日制餐厅、“祈年八号” - 中餐厅、“堂” - 大堂酒廊、“印” - 屋顶露台酒吧，以及设施完善的健身中心、水疗中心及室内游泳池。另设有 1,542 平方米的会议和宴会设施，其中包括宴会厅及 7 间多功能厅。行政楼层聚贤荟的户外露台，面积之大，视野之广，在北京豪华酒店中独一无二。如需垂询，请致电您的旅行顾问或浏览酒店网页 newworldhotels.com。

###

媒体垂询，请联系：

北京新世界酒店

市场传讯总监刘筱丹

电话：+86 10 5960 8888

传真：+86 10 5960 8899

电邮： naomie.liu@newworldhotels.com