

新聞稿

即時發佈

2012年5月11日

## 北京國錦軒榮獲《Time Out Beijing Food Awards 2012》雜誌四項餐飲大獎

北京國錦軒承襲香港米芝蓮一星粵菜食府國金軒的優良傳統，開業短短半年已獲得設計獎、新秀獎、最佳粵菜獎等多個獎項，備受不同媒體的肯定。餐廳再接再厲，最近榮獲《TimeOut》雜誌舉辦之《Time Out Beijing Food Awards 2012》餐飲大獎頒發「最佳推薦-最佳服務體驗餐廳」、「最佳推薦-最佳高端中餐廳」、「最佳推薦-最佳新晉餐廳」及「最佳推薦-年度最佳主廚」等四個獎項，成績斐然，其努力打造品牌成為北京市內最受注目的高級粵菜食府可見一斑。

發行國際的《TimeOut》雜誌刊載藝術、時尚、餐飲資訊，是潮流一族的消費享樂指南。該雜誌在北京舉辦的第五屆《Time Out Beijing Food Awards 2012》邀請到世界各地熱愛飲食的資深傳媒人及食評家擔任評審團，他們周遊列國，嘗遍多國美食，以歷年累積的美食體驗和專業評審選出京城中最佳食府，是城中最具參考價值的美食大獎之一。

美麗華集團大中華區營運及項目發展負責人文志成表示：「能夠獲得各界認同，絕對是我們最大的鼓舞。去年，我們初試啼聲將正宗而精緻的粵菜，以及尊貴優雅的尚膳體驗帶到華中，開業以來備受當地食客喜愛。我們將繼續推崇精緻的正宗粵式佳餚及體貼周到的個性化服務，並堅守此理念，北京國錦軒必定成為京城商務區的優質全新焦點。」

秉承品牌多年的優良傳承，北京國錦軒不僅嚴格監控食物品質，嚴選食材及配料，更堅持繼續將融合美味與養生的烹飪手法發揚光大。北京國錦軒總廚周毅師傅擁有二十多年入廚經驗，曾於香港及內地多間高級食府擔任行政總廚，對烹調粵菜及高級食材如燕窩、鮑魚及海參等甚有心得。周師傅一直努力不懈鑽研菜式，而且更積累出採用天然食材熬制調味醬汁的獨門秘方。他在不斷吸收各地菜系的精髓之餘，同時亦融入現代飲食文化的特色，以重新演繹經典粵菜。

未來，承接北京邁向更多元、講求高品質的飲食潮流，我們將會更精益求精，為懂得享受的人士帶來更非凡的餐飲體驗。



## 關於北京國錦軒

北京國錦軒為正宗頂級粵港精膳食府，作為香港米芝蓮一星粵菜食府國金軒在中國大陸地區的旗艦餐廳，北京國錦軒承襲優良傳統，呈現出類拔萃的廚藝，以美味與健康並重的精緻粵菜、豐富的藏酒庫、華麗而具空間感的設計及細緻殷勤的服務見稱。北京國錦軒於 2011 年底開幕後，短短半年間已獲得內地市場肯定，榮獲「香港設計師協會環球設計大獎 2011」銅獎，《週末畫報》的「2011 年度最佳潮粵菜餐廳」獎項及《胡潤百富》的「2012 至尚優品新秀獎」。

## 北京國錦軒

北京市朝陽區東三環中路 1 號北京環球金融中心西塔二層

電話：(86) 010 5981 7511 / (86) 010 5981 7611

傳真：(86) 010 5981 7622

[www.cuisinecuisine.cn](http://www.cuisinecuisine.cn)

新浪微博關注「國錦軒」

如有垂詢，請聯絡：

美麗華集團市務及傳訊部

郭可一 傳訊經理

伍楚穎 助理傳訊經理

陳珮琦 傳訊主任

傳真：2316 7320

電話：2315-5587

電話：2315-5471

電話：2315-5392

電郵：[connie.kwok@miramar-group.com](mailto:connie.kwok@miramar-group.com)

電郵：[adela.ng@miramar-group.com](mailto:adela.ng@miramar-group.com)

電郵：[becky.chan@miramar-group.com](mailto:becky.chan@miramar-group.com)