



新闻稿  
供即时发布

## 同乐餐饮集团囊括 5 项五星钻石奖

2008 年 2 月 26 日，北京 - 今天，新加坡著名餐饮连锁企业 - 同乐餐饮集团将在其麾下的北京寒室（位于华贸中心）举行盛大的颁奖典礼，庆祝同乐餐饮集团旗下**寒室、锦庐和新华**获得**美国优质服务科学学会授予的五星钻石奖**，同时同乐餐饮集团董事长周家萌先生被授予五星钻石个人终身成就奖，厨务总监梁兆基大师被授予五星钻石厨师奖。美国优质服务科学学会主席 Joseph D. Cinque 先生亲自出席此次颁奖典礼并为同乐餐饮集团授予五项大奖。

美国优质服务科学学会是对世界范围内最著名的旅游及奢侈品服务行业的佼佼者进行评定的机构，每年学会仅仅将其最尊贵的五星钻石奖颁发给那些具有五星级服务品质的企业和个人，这一奖项也是世界上唯一的国际性的服务品质的认证奖项，被誉为服务行业的“奥斯卡”。

作为新加坡具领导地位的新式中餐连锁企业，同乐集团的每一家餐厅都秉承了其独特的经营思想，即高品质的美食、出色的服务和创新的饮食三位一体。这三大要素的成功结合，使得同乐集团在餐饮业赢得了无数赞许和荣誉，包括亚洲美食界的最大盛事—世界名厨峰会的褒奖。自 1998 年度峰会以来，同乐吸引了众多国际名厨客座献艺，包括 Jean George Vongerichten、Susur Lee、Roy Yamaguchi 和 Bryan Nagao。

此次同乐餐饮集团的三家餐厅同时荣获五星钻石奖，既是对同乐餐饮集团多年来不断创新并坚持始终如一的高品质服务的肯定，也是对其一直以来在亚洲，乃至世界餐饮和服务行业所作贡献的赞许，同时也树立了同乐餐饮集团在行业中的领袖地位。

对于荣获此次殊荣，同乐集团董事长周家萌先生表示：“同乐集团一直以来都以不断创新、标新立异著称，几乎所创造的每个餐饮概念，都引人瞩目。由同乐首创的“新式中菜”，得到国际餐饮界广泛认同，如今已成为新加坡餐饮业发展主流，在改变新加坡中餐业的面貌过程中发挥了重要作用。此次能够获得国际上的肯定和褒奖，无论是对同乐餐饮集团，还是对于我个人，都是非常大的荣誉，是同乐发展多年来的一个有重要意义的里程碑，也是同乐餐饮集团走向世界，向世界展示中华美食精粹的窗口。”

在同乐餐饮集团喜获大奖的特殊日子，同乐还特别安排了集团厨务总监，国际中餐烹饪大师梁兆基莅临北京寒室，为京城的美食爱好者奉上其亲自料理的

“新春乐章”现代中餐杰作（菜单附后）。

梁兆基于 2000 年加盟同乐餐饮集团，协助开办了“寒舍”这一新加坡顶级美食乐园，充分体现现代饮食时尚的新式中菜，吸引了无数美食家纷至沓来。梁兆基以自己的拿手菜，招待了无数世界名人和重量级政治人物，包括中国总理温家宝、美国前总统克林顿、美国总统乔治·布什，英国女王伊丽莎白二世，新加坡总理李显龙，新加坡前总理李光耀，吴作栋等。

本次梁兆基大师北京之行，他将最精心设计的充满春天气息的美食奉献给京城的美食爱好者，从 2 月 27 日至 3 月 2 日，每一位光临寒室（东方广场）餐厅的客人，都将有机会一睹国际名厨的风采。

<完>

**有关新闻媒体咨询和详细信息，请联系：**

***同乐饮食业集团***

*Carolyn Tan*

*市场营销及通讯副总裁*

*电话: (65) 6370 1313*

*传真: (65) 6272 7120*

*Email: [carolyntan@tunglok.com](mailto:carolyntan@tunglok.com)*

***奥美公共关系国际集团***

*Lin Zhang*

*客户主任*

*电话: (8610) 8520 6594*

*传真: (8610) 8520 6600*

*Email: [lin.zhang@ogilvy.com](mailto:lin.zhang@ogilvy.com)*

## 附件 1: 获奖餐厅名录

### 北京的“东方寒室”—北京东方广场店 (MY HUMBLE HOUSE AT THE ORIENTAL PLAZA)

“东方寒室”拥有着繁华商圈的地利条件。它地处北京著名的高档商业中心—东方广场，这也是故宫附近规模最大的新建筑群。这间餐厅体现了周家萌先生的独特理念。他与久负盛名的日本建筑设计师 S. Miura 合作，利用简约主义风格营造出典雅别致的就餐环境。独具特色的室内装饰让来宾们一见倾心。所有餐具、器皿和饰品均经过精心挑选，以配合餐厅的整体氛围。您在此就餐时，盛放佳肴的餐具都是在欧洲、日本及中国精选或特别订做的。餐厅宽敞开阔，能同时容纳 170 名宾客。

### 北京的“华贸寒室”—北京华贸中心店 (MY HUMBLE HOUSE AT CHINA CENTRAL PLACE)

“华贸寒室”位于北京核心商业区的最新黄金地点“华贸中心”。它由国际著名的东京 MYU 设计所负责设计，处处洋溢着简约之美，如家一般温馨。大量采用了世界著名灯具设计大师，德国的 Ingo Maurer 的作品，还有意大利 BELUX 独树一帜的灯具和照明系统，让灯光成为营造空间环境的决定性因子。此外，专门选用了由 Robbe & Berking 设计出品的顶级餐具，以及由设计家创制的高档陶瓷器皿。对于京城广大美食爱好者而言，享受这里独具一格的“新式中菜”经典创意佳肴、典雅现代的餐厅环境、体贴周到的专业化服务，将是难以忘怀的美好体验。

### 锦庐—上海及武汉 (JIN LU – THE CHINOISE STORY, SHANGHAI & WUHAN)

位于上海及武汉五星级酒店“锦江饭店”的“锦庐”，是锦江国际集团和新加坡同乐餐饮集团合作的结晶，为来宾提供精美独特的“新式中菜”，集东西方优良的烹饪技法、原材料于一体，创造性地将国际流行特色与中菜的多变风格兼容并蓄，以现代艺术的形式呈献给美食爱好者。厨师团队由迭获大奖的新加坡国际名厨梁兆基指导，世界厨艺明星苏瑟李（国纬）任美食顾问。该店由国际著名的日本 Myu 设计所主持设计，巧妙地结合现代设计理念和元素，创造出了典雅华美，令人心旷神怡的室内环境。餐厅采用的特制灯具、灯饰，出自世界灯具设计大师和著名厂家之手，家具、瓷器制品，均为著名品牌。通过在每一个细节上的精雕细琢，在视觉、触觉、嗅觉、听觉、味觉等不同的感官和内心的感受上，都让来宾留下深刻而美好的印象。

### 新华 (CLUB CHINOIS)

1997 年开业，首创“新中华菜”的现代中餐厅“新华”，为新兴的世界美食之都新加坡的餐饮界带来了革命性变化。其时尚简约，富有现代感的内部装潢令人耳目一新。创思奇巧，精美绝伦的新式中菜与驰名狮城的精致点心美味，赢得了无数忠实顾客，包括政界显要、商业大亨、社会名流等，其中亦不乏国家首脑。在其珠玑满目的菜谱中，新华鹅肝片皮鸭、干贝蟹肉纸包鱼翅、芥末牛柳卷与香茅烤羊扒等，都是美食家们百尝不厌的经典名菜。不仅如此，新华俱乐部更以出类拔萃的葡萄酒、香槟、名茶饮品系列别树一帜，并作为中餐厅，史无前例地赢得了一直被西餐厅垄断的“最佳葡萄酒单奖”！

作为世界美食峰会的协作单位，“新华”先后与国际名厨 Jean Georges Vongerichten, Anthony Walsh, Roy Yamaguchi, Arun Sampanthavivat 和 Patricia Yeo 等，进行了圆满合作，在国际餐饮界享有广泛声誉。

附件 2: 梁兆基“新春乐章”菜单

**SPRING SENSATIONS**

**新春美食盛筵**

27 February to 2 March 2008

**My Humble House at The Oriental Plaza**

北京的“东方寒室”—北京东方广场店

Beijing Oriental Plaza Podium, Level W3 (Office Towers)

Unit 01-07 No. 1 East Chang An Avenue

---

*skewered five-spiced crispy eel*

五香脆鳗

*pan-seared french foie gras with sautéed egg white and fresh milk*

*caviar served in crispy bamboo fungus basket*

竹笙鹅肝鱼仔酱

\*\*\*\*\*

*wok-fried prawn coated with lemon cream dressing and mango salsa*

芒果沙拉柠檬虾

\*\*\*\*\*

*oven-baked shark's fin, steamed crab meat and crispy julienne yunnan ham*

*accompanied with hot and sour clear consommé*

新式酸辣蟹肉鱼翅

\*\*\*\*\*

*wok-fried beef with seared foie gras and sautéed spring vegetables*

时蔬鹅肝煎牛肉

\*\*\*\*\*

*braised lobster with fragrant rice accompanied with fresh black truffles*

鲜黑菌龙虾焖幼苗饭

\*\*\*\*\*

*green tea brulee with warm pear coated with wine accompanied with*

*fresh berries and ice cream*

醉梨绿茶布鲁利，梅果冰淇淋

每位 RMB 450 +

For reservations, please call +86-010-8518 8811