

新闻稿

2019年5月23日

北京新世界酒店荣获 2018-2019 年度高端酒店风尚榜
“最佳商旅酒店”与“最佳酒店中餐厅”荣誉

由北京青年周刊旗下高端商旅杂志《AIRTIME》于 2019 年 5 月 22 日在京举办 2018-2019 年度高端酒店风尚榜颁奖典礼。杂志以关注最新潮流咨询，追求更新生活方式、更高生活质量的社会精英提供最具潮流与深度的都市生活读本，真诚呈现出全球商旅业针对创新服务，餐厅以及酒店入住体验，在中国、韩国、香港、日本等近 300 家高端酒店与全球航空、旅游产业中评选出在不同领域综合实力名列前茅的高端酒店、航空公司与旅行社。

评选团由国内外顶级商旅业内评委以及《AIRTIME》高端商旅精英组成，提供最具可信度的高端酒店榜单与商旅升级服务配套，通过强大的传播渠道与品牌效应，引导高端商旅人士的 2019 新消费趋势。在此次评选中北京新世界酒店荣获“最佳商旅酒店”，祈年八号中餐厅获得“最佳酒店中餐厅”的殊荣。

《AIRTIME》作为一本高端时尚生活方式周刊，采用当下最受读者欢迎的国际化时尚生活类刊物操作模式，以全国一、二线城市的机场书店和报刊亭、机场候机室及各贵宾休息区、登机口、星级酒店等场所为主要发行渠道。周发行量达 73 万册。

北京新世界酒店的客房共分为三种房型：47 至 58 平米的高级客房、61 至 66 平米的豪华客房，以及 84 平米的超豪华客房。精致典雅的客房内悬挂着富有浓郁中华风情的水墨画，还设有大理石浴室、温馨的客厅和宽大的书桌。高级客房和豪华客房的浴室与卧室之间别出心裁地设置一面移动幕墙，令客房的空间感提升不少。在超豪华客房内，卧室与客厅之间的落地移门，则令人仿佛置身小型套房一般，感觉宽敞舒适。北京新世界酒店所有客房的色彩搭配协调舒心，棉织用品富有质感，为客人缔造温馨惬意的优雅氛围。

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。宾客即可以选择热门菜肴糖醋小排、北京烤鸭，又可以品尝到粤式滋补高汤 - 虫草花枸杞炖螺头。此外，老北京炙子烤肉以及各色广式点心更是不容错过的经典美食。

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。

##

北京新世界酒店荣获 2018-2019 年度高端酒店风尚榜 “最佳商旅酒店” 与 “最佳酒店中餐厅” 荣誉
第二页

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。

谈及此次获奖，北京新世界酒店总经理盛恩德先生表示：“十分荣幸，能够在“2018-2019 年度高端酒店风尚榜”中选，这项殊荣是所有业内人士及宾客对酒店整体服务的认可。这也更加鼓励我们成为北京城中心的酒店高服务高准则的标杆。衷心的感谢酒店的员工，商旅同僚以及尊敬的宾客们给予我们莫大的支持与鼓励，再次静待您的光临。”

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。酒店餐饮设施包括全日制餐厅天坛街、中餐厅祈年八号、大堂酒廊堂以及屋顶露台酒吧“印”。其它设施包括健身中心、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，其中包括一个大宴会厅及 6 间多功能厅。行政楼层聚贤荟拥有北京豪华酒店中配备最大面积的行政楼层户外露台。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