



中信国安葡萄酒业股份有限公司
CITIC GUOAN WINE INDUSTRY CO., LTD.

— 倡領产地生态消费 —



品质源于生态

尼雅产地生态葡萄酒

每一滴尼雅均来自新疆天山北麓小产地生态葡萄园
先天产地生态，绝少病虫害，避免农药残留



新出爐米芝蓮 19元可嘆美味

港小店膾「第一腸粉」



芽莊——鑊仔煎薄餅



夜上海——蟹腳雞粒窩巴卷



▲第一腸粉大廚展示腸粉



▲劉森記蝦籽撈麵

《米芝蓮指南香港澳門2012》昨日新鮮出爐，香港星級食肆增至六十二間，其中三星級食肆有四間，而8 1/2 Otto e Mezzo-Bombana餐廳，更是意大利以外、唯一一間獲三星的意式餐廳。多間平民美食獲選「車胎人美食」，開張數月的小店「第一腸粉專門店」，十九元即可嘆美味熱辣腸粉，獲評為「名副其實」第一腸粉，雙料影后葉德嫻亦是座上客。

本報記者 號書 實習記者 胡然

昨日公布的《米芝蓮指南》，共收錄二百八十一間香港的餐廳和酒店，當中五十七間首次入選。獲最高榮譽的三星級餐廳由三間增至四間，包括輝煌的龍景軒與Caprice，及由二星升級的8 1/2 Otto e Mezzo Bombana和L'Atelier de Joel Robuchon；兩星由九間增至十間，一星有四十八間。

雙拼腸粉可自選拼料

在經濟不景氣環境下，《指南》中的「米芝蓮車胎人美食」評出五十九間經濟實惠的食肆，這些餐廳供應的三道菜式只需三百元或以下，較去年增加十九間。

今年五月才在太子開張的第一腸粉專賣店算是「車胎人美食」橫空殺出一匹黑馬，備受矚目，《指南》形容其是「名副其實」。具有二十多年酒樓點心經驗的大廚黃添強力推薦該店的招牌菜「第一拉腸」，擁有獨創的菜脯和滷肉搭配。他說，第一腸粉是全港首家「雙拼腸粉」，客人可自由選擇拼料，最初在雙拼燒味飯中得到靈感，後還專門上廣州考

察相關店舖。他製作腸粉秘訣在於皮薄面滑，用料新鮮。因價格親民，雙拼只需二十四元的平民價吸引不少顧客，日售五百碟。連影后葉德嫻和影帶劉青雲都是座上貴賓。附近學生張小姐稱「價格平，味道好」，所以中午常會來此用餐，認為其入選米芝蓮推薦店是實至名歸。

「竹昇麵」老闆娘激動

傳統美食「竹昇麵」同樣炙手可熱，首次入選的新興食肆「坤記竹昇麵」和「升呢」的老店「劉森記麵家」均被「車胎人美食」推介。「坤記」昨日剛好店慶一周年，老闆娘黃婉坤稱入選米芝蓮是最好的店慶禮物，激動之情難以言表。她說，竹昇麵是兩代家族生意，原店在廣州，這是進駐香港第一間店，採用全人工打麵，每碗麵前後功夫要三小時。店內更有現場打麵表演，重現傳統美食的製作過程。招牌美食蝦籽撈麵現售三十港幣。

「劉森記」同樣是人工打麵，在港已有三代「麵史」，現任老闆劉發昌稱：「做精好過做多。」每日只打八十斤麵，不會因為名氣大而加量，以免降低質素。除了聞名遐邇的蝦籽撈麵外，雲吞麵也是美味推薦，其餡料沒有添加麻油，純粹靠手磨芝麻粉調味，健康又美味。劉發昌很注重人情味，即便在通脹下，還依照老麵店的傳統，免費提供自家醃製的酸蘿蔔。他透露，此酸蘿蔔是祭禮最愛，每次來都會讚賞。招牌蝦籽撈麵售價二十八元，雲吞麵則售價二十一元。



▲坤記招牌蝦籽撈麵，可雙拼牛腩、豬手等。（單拼30，雙拼33）

實習記者 胡然

「服務轉差」鏞記失星

【本報訊】星級餐廳有升有落，今年有多間食肆被降級，去年的三星餐廳新同樂降為兩星；國金軒The Mira分店、桃花源小廚等由兩星降為一星；而去年爆出生產風波的名店鏞記酒家，更是被摘去僅餘的一星，僅在《指南》中推介，有遊客稱食物好味但服務轉差。

有近七十年歷史的中環鏞記酒家，以燒鵝遠近馳名，自《米芝蓮指南香港澳門2009》起，連續三年獲評為一星，今年卻被降級。鏞記僅回應稱，得到廣泛不同類型的飲食指南認同，是錦上添花之事，鏞記重視客人口碑，堅持提供優質的餐飲服務，面對飲食業界激烈競爭未敢鬆懈，會持續提升形象及出口素質。鏞記還表示，面對經濟不景氣，生意未受影響，至於將來則不能預知，但會堅持優良的粵式飲食文化。

來自新加坡的孫小姐說，來香港必到鏞記，已經食過四、五次，最初是透過《米芝蓮》及其他國際推介得知，燒鵝、菠蘿包、蛋撻都是必食，「一路都保持好味，價錢貴啱」。不過，她表示，鏞記服務質素降低。由於她忘記以往在中環吃過的蛋撻店地址，因此向鏞記侍應詢問，誰知該侍應態度欠佳地答道：「蛋撻街邊都有得食啦！」令她感到很不高興。

在中環上班的本地食客陳太稱，燒鵝不及以前鬆化、好食，「但係中環都係呢間最好食，只能揀呢間」，每月仍會幫襯一、兩次。



▲第一腸粉，下邊為招牌第一拉腸

實習記者 胡然

新疆菜躋身米芝蓮

【本報訊】香港因多元化的美食選擇，被譽為「美食天堂」，《米芝蓮指南2012》新增了兩款菜餚，包括新疆菜「巴依餐廳」和新加坡菜「海南少爺」。「巴依」的老闆和廚師都是新疆人，堅持最純正的新疆烹調方法，從最初不被港人接受，至今已累積了一班座上貴賓，中聯辦和政府官員都愛「幫襯」。

空運秘製香料

巴依餐廳主打羊肉和駱駝肉，烤羊腿、手抓羊肉、羊雜湯、駱駝掌都是大熱之選。想吃烤羊腿必須提前預訂，選用進口新西蘭羊腿，提前八小時用從新疆空運的孜然、花椒等秘製香料醃製，根據客人預訂的時間，提前兩至三個小時開始烤，客人一到便可嘗到新鮮出爐的食物。烤羊腿三百六十八元一客，每逢周末都有四十多位客人預訂。

巴依餐廳經理卓小姐說，五年前開張時，香港沒有同類餐廳，港人並不太接受這類菜式，「好少人行入嚟，怕膻，唔少人建議老闆加啲嚟落去，但老闆堅持正宗新疆風味」。她表示，老闆還堅持重質不重量，給夥計足夠休息時間，讓他們做得開心，做了一年後已有不少食客番尋味。

新疆廚師傅先生說，很高興入選《米芝蓮指南》，對他們是一種肯定，也是動力和鼓勵，他們對食材一直把關很嚴，會更努力地做。

海南雞飯入選

另一間新入選的「海南少爺」以「少爺海南雞飯」聞名，此菜式配料、香料都從東南亞入口，雞用鮮雞湯煮，整個成本比坊間普通的高出兩至三成。餐廳總經理鄭相賢說，希望用比坊間高些許的價錢，做出酒店的高品質。雞飯套餐價格因通脹調升至九十八元，他說，近期通脹開始放緩，將於下星期減價至八十八元，但會保證品質。集團將提升標準，期望在明年的評選中，至少一間分店獲一星。



▲巴依餐廳招牌菜手抓肉

本報記者 號書

意式餐廳摘三星

【本報訊】位於中環的意式餐廳8 1/2 Otto e Mezzo - Bombana升級成為米芝蓮三星，其老闆兼主廚被稱為「香港白松露之王」，其堅持使用新鮮食材和最佳烹飪方式，食材均由意大利和韓國入口以保持質素，使餐廳成為不少名人的「飯堂」，包括前政務司司長唐英年和新科金馬影帶劉德華等。

主廚岑柏濤(Umberto Bombana)十九年前來港，曾擔任知名意大利餐廳Toscana行政總廚，去年年初開設這間自己的餐廳，同年即被評為米芝蓮二星級，現在更成為意大利國外全球首家米芝蓮三星意大利餐廳。他形容這是「了不起的成就(amazing achievement)」，這實現了他年輕時的夢想，得知獲選的一刻，他覺得難以置信(unbelievable)，仿如一場夢。

岑柏濤的拿手好菜是龍蝦沙律、手製意大利麵和白松露，菜式價格由二百多元至七百多元不等。被問及餐廳有何優勝之處可獲評三星，他謙虛地說，要問評審才知，他會堅持使用最新鮮的材料、用最佳方式烹煮，並按時節從意大利選購材料以配合新菜式。他說，升級後可為餐廳帶來更多客人，但因此而不加價。

►「香港白松露王」
Umberto Bombana
(岑柏濤)
本報記者 號書攝



香港：星級餐廳

★★★ (三星)	鼎泰豐 (尖沙咀)	文華扒房+酒吧
Caprice	滿福樓	* 文華廳
* L'Atelier de Joël Robuchon	福臨門 (九龍)	# Mirror
龍景軒	福臨門 (灣仔)	Mist
* 8 1/2 Otto e Mezzo-Bombana	富臨	南海一號
★★ (二星)	富豪 (尖沙咀)	一點心
Amber	駿景軒	珀翠
* Bo Innovation	恆河咖喱屋 (筲箕灣)	* St. George
名人坊	何洪記	夏宮
* 利苑酒家 (旺角)	海景軒	唐閣
明閣	杭州酒家	* 大班樓
Pierre	阿鴻小吃	翠玉軒
* 香宮	港島廳	添好運 (旺角)
* Spoon by Alain Ducasse	# 利苑酒家 (銅鑼灣)	添好運 (深水埗)
新同樂	* 利苑酒家 (圓方)	桃花源小廚
* 夜上海 (九龍)	利苑酒家 (國際金融中心)	# 天龍軒
★ (一星)	利苑酒家 (九龍灣)	Wagyu Kaiseki Den
# 阿一海景飯店	利苑酒家 (北角)	* 新斗記 (佐敦)
Cépage	利苑酒家 (沙田)	欣園軒
麻辣燙	利苑酒家 (尖沙咀)	逸東軒 (灣仔)
國金軒 (The Mira)	利苑酒家 (灣仔)	# 粵
# 國金軒 (國際金融中心)	六福菜館	註：*：升級 #：新上榜

十月零售飆升23.1%

【本報訊】受惠於內地「十一」黃金周及本地消費需求強勁，十月份本港零售業銷售仍然錄得雙位數字的增長。十月零售業銷售值為三百四十二億元，較去年同期上升23.1%，銷貨量亦上升15%，但升幅較九月份微放緩。而今年首十個月的零售業總銷貨值上升25.2%，總銷貨數量則上升18.8%。

政府發言人表示，市民收入在過去一年多有可觀升幅，加上訪港旅遊業持續暢旺，在短期內繼續對零售業有利；不過外圍環境的下行風險增加，我們會保持警覺，並留意這些風險因素將如何影響本地經濟和消費意欲。

魚與肉類銷售量減

另外，今年九月的零售業總銷貨值的修訂估計為三百一十二億元，較二〇一〇年九月上升24.0%，而總銷貨數量則上升15.1%。

十月份的零售業銷售同樣出現兩極化，一些內地旅客熱愛的珠寶鐘表及衣物鞋類的銷售值分別上升近四成八及二成七，銷貨量分別上升三成一及一成半。但一些與基層市民基本開支有關的魚類、肉類及新鮮蔬果類，市民因要緊縮開支，令銷貨量減少，例如新鮮或急凍魚類銷貨數量下跌13.1%，但銷售價格仍然上升5.7%，反映通脹情況仍然存在。

十月升幅最大的是雜項耐用消費品，上升117.5%，其次是電器及攝影器材（上升19.6%）、服裝（上升14.6%）、雜項消費品（上升12.7%）、鞋類有關製品及其他衣物配件（上升11.3%）、百貨公司貨品（上升10.9%）、汽車及汽車零件（上升7.0%）、超級市場貨品（上升4.7%），以及燃料（上升0.9%）。銷貨量下跌的消費品包括傢具及固定裝置，銷貨數量下跌7.9%，食品、酒類飲品及煙草則下跌4.0%。截至今年十月底的三個月，與先前三個月比較，經季節性調整的零售業總銷貨數量上升1.2%。