

78間星級餐廳 9間首摘一星 跟隨米芝蓮指南 嘗遍香港美食

【大公報訊】五一節假期轉眼即至，香港作為美食之都，飲食業的復常吸引着南來北往的旅客。恰逢此時，米芝蓮於昨日公布《香港澳門米芝蓮指南2023》完整名單，共95間餐廳獲米芝蓮星級肯定，當中包括78間香港餐廳及17間澳門餐廳。10間獲三星殊榮、18間獲得二星評級，67間奪得一星。其中，香港餐廳Ta Vie（旅）由二星晉升為三星，成為港澳第10間三星餐廳。名單的公布，為遊人以及本地食客提供了一份可「按圖索驥」的美食餐廳名單，眾人可逐一探尋，開啟一場美食之旅。

《米芝蓮指南》國際總監Gwendal Poullennec表示：「隨着全球旅遊業復常，香港的餐飲業再次展現活力和熱情，酒店業亦同步全速前進。事實上，過去一年香港的餐飲業非常熱鬧，眾多的全新項目加入市場，以滿足世界各地食客。」

Gwendal Poullennec形容，評審員很高興發現香港不少老牌餐廳一直在力求進步，精益求精，無論是主理任何菜式，均在食材品質及烹調方式上展現着一份執著。至於澳門，餐廳繼續以其精湛廚藝和出色食材，呈現出地區美食的獨特性。

龍景軒失守三星

香港餐廳Ta Vie（旅）晉升為三星，主打創新美食，日籍主廚佐藤秀明以「純粹、簡約、時令」為烹調信條，以實驗方式準備及配對食物，利用日本一流食材，製作具創意性菜式，包括炭燒赤鯶配米餅及青海苔醬。

而原本蟬聯三星多年的餐廳——四季酒店「龍景軒」由去年三星降至今年二星。

「潤」由去年一星升格至今年的二星，其主廚是擁有20年經驗的洪師傅，他注重食物的品質和廚藝，擅長以傳統方式炮製來自世界各地的時令食材，再以現代手法擺盤呈現在食客面前。

另外兩間新入選二星食肆為「廚魔」和

「麗晶軒」。

「麗晶軒」去年未更名時是「欣園軒」，已獲二星，其最大優勢在於維港景致和電光閃爍的香港天際線。菜單上的脆釀鮮蟹蓋和脆皮龍崗雞一直是備受歡迎的美食，點心午餐同樣美味。

「廚魔」於2022年搬遷至新址，老闆兼主廚梁經倫以俏皮創意的方式向香港飲食文化致敬。菜單的靈感來自中國元素和世界著名畫作，包括安迪·沃荷（Andy Warhol）的金寶罐頭湯。

大班樓奪一星

今年香港共有6間餐廳首度獲封為米芝蓮一星餐廳，涵蓋「疊靚居」、Godenya、長本（Nagamoto）、Noi、「大班樓」和「廚魔名人坊」。Estro、割烹凜、Neighborhood為晉升餐廳。

以「清酒配對餐廳」自居的Godenya位於一條狹窄的黑暗小巷之中，入口隱蔽，食客往往需要提前數個月預約。只有一款提供割烹（kappo）菜餚的主廚發辦套餐，其

中的菜式大部分以從日本空運到港的時令食材烹製，清酒搭配亦是整個餐飲體驗的重要部分。

日式餐廳長本由主廚長本輝彥掌舵，只提供吧台座位，僅提供一款廚師發辦菜單，其「旬料理」是採用優質的新鮮食材製作而成。

Noi的嘗味餐單以當代烹調方式炮製頂級海鮮，呈現意大利原始風味。菜餚精細、擺盤巧妙，主廚廚藝精湛。

「大班樓」於2022年搬遷至中環現址，設計優雅的房間以大量青蔥的綠色植物作為點綴。食材主要來自小型供應商和本地漁民，菜單上仍然保留着雞油花雕

◀Ta Vie（旅）主打創新美食。

《香港澳門米芝蓮指南2023》 香港新入選及晉升星級餐廳名單（部分）

餐廳名稱	入選評級	料理風格	地區
Ta Vie(旅)	晉升三星	創新菜	中環
廚魔(Bo Innovation)	新入選二星	創新菜	中環
麗晶軒(Lai Ching Heen)	新入選二星	粵菜	尖沙咀
潤(Rùn)	晉升二星	粵菜	灣仔
疊靚居(D.H.K.)	新入選一星	粵菜	灣仔
Godenya	新入選一星	日本菜	中環
長本(Nagamoto)	新入選一星	日本菜	中環
Noi	新入選一星	時尚意大利菜	中環
大班樓(The Chairman)	新入選一星	粵菜	中環
廚魔名人坊(The Demon Celebrity)	新入選一星	粵菜	中環
Estro	晉升一星	意大利菜	中環
割烹凜(Kappo Rin)	晉升一星	日本菜	中環
Neighborhood	晉升一星	時尚歐陸菜	中環

▲「潤」餐廳由去年一星升格至今年的二星。

融合共生的香港餐飲圖景

徐成

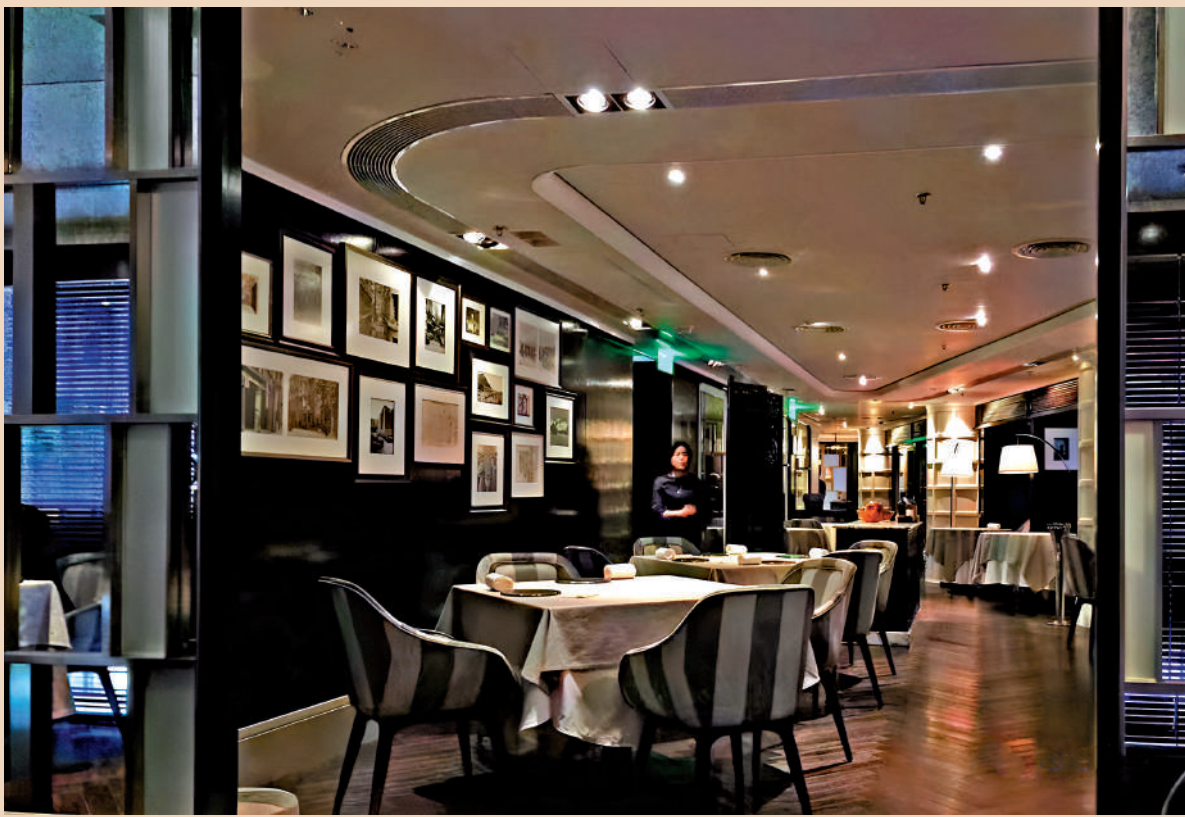
特稿

廣度和深度可用來衡量一個城市的餐飲發達程度，廣度指餐飲門類的齊全度；深度指每一門類高水準餐廳的比例。多數大城市由於外來人口眾多、經濟發達，廣度往往是可以的，然深度則需要長時間的積累和發展，且與該地風土人情息息相關。

定居香港後，從探索小店到出入精緻餐廳，我很快就意識到本地飲食文化之發達程度。與城市面積及人口數量相比，香港餐飲業的廣度和深度令人驚嘆。小小一座城，700多萬人口卻擁有那麼多高質量的餐廳。不僅精緻餐飲可謂大中華區翹楚，本地小店和平民飲食中歷史悠久、出品精良者亦不在少數；

「美食之都」可謂名副其實。「情不知所起，一往而深」，我很快便愛上了香港豐富多彩的餐飲圖景。

香港的發展史是一部文化碰撞與融合的史詩。開埠之初華洋雜處，動盪亂世中移民湧入，經濟騰飛時各路冒險家紛至沓來，新時代新移民注入新鮮血液。這些不同國籍、文化背景迥異的人們來到香港，帶來了各自的飲食習慣，為香港餐飲業的多元化添磚加瓦。香港的飲食文化以嶺南文化為底色，蘇浙文化、潮汕文化為補白，北方文化為點綴；西洋文化為裝裱，印巴文化、東南亞文化、日本文化為潤色，其他文化雜處其間，形成了一幅多姿多彩、融合共生的美妙畫卷。（本文作者係飲食文化作家）



▲位於中環的Ta Vie（旅）晉升為三星餐廳。



▲第15屆《香港澳門米芝蓮指南2023》昨日公布。

蒸大花蟹等招牌菜。

「廚魔名人坊」是主廚梁經倫（人稱廚魔）與前名人坊主廚鄭錦富（富哥）的聯乘之作。兩位大廚以全新的方式演繹熟悉的粵菜，合作推出了以混有黑松露的墨魚膠，釀入豬大腸中的魔幻脆皮大腸等菜式。

圖片：米芝蓮指南



▲►《大公報》2022年關於米芝蓮餐廳的報道。



新入選一星疊靚居突傳結業

在昨日公布的《香港澳門米芝蓮2023》名單中，香港「疊靚居」入選為一星餐廳，卻缺席頒獎禮，未有人到場領獎。有「疊靚居」員工向傳媒表示，餐廳屢次拖欠薪資，餐廳總經理更於《香港澳門米芝蓮2023》公布名單的前一日（4月25日），突然宣布餐廳結業。

大公報記者昨日致電「疊靚居」已無人接聽，查詢相關網頁及Facebook專頁時，亦已顯示「目前無法查看此內容」。又及登錄Open Rice時，看到「疊靚居」顯示狀態是已結業。

據悉，「疊靚居」餐廳經理向傳媒表示，自去年夏季入職起，餐廳已多次拖欠員工薪金一至兩個月，至4月25日，總經理突然於員工群組表示酒家決定結業，而且未有交代拖欠薪金的安排。酒樓目前已暫停營業，招牌亦已被拆下。

根據資料顯示，「疊靚居」由「國福樓」的班底任職，主打粵菜，點心菜單是其特色。

積金局回應有報道指疊靚居結業稱，積金局高度重視疊靚居結業及拖欠強積金供款的情況。積金局早前在受託人報告中得悉情況後，隨即展開追討並已聯絡僱主跟進。