



大小廚房

第一次注意到「世界50佳餐廳」榜單是在十五六年前。當時榜單的形式十分新穎，全世界的餐廳都可參與排名，排名結果由投票人決定，而投票人則是行業內具有代表性的專業人士集合，有廚師，有媒體，也有美食家。在當時，米芝蓮(米其林)指南遠未進入中國，港澳米芝蓮發布也僅兩三年而已，這個榜單提供了一些未被米芝蓮指南覆蓋地區的餐廳，對於早期全世界覓食的人而言具有一定參考價值。

徐成

16間餐廳 上榜

大中華區餐廳表現亮眼

觀2026年「亞洲50佳餐廳」榜單有感



◀大班樓再度獲得「亞洲最佳餐廳」稱號。
▶位於中環的新派粵菜「永」。

2013年，「世界50佳」宣布推出「亞洲50佳餐廳」榜單，那一年大中華區上榜餐廳有17家，其中香港9家，澳門1家，內地7家，後來亞洲其他區域的餐廳逐漸崛起，獎項的競爭愈發激烈。雖然「亞洲50佳」發布首年，大中華區餐廳表現亮眼，但餐飲業瞬息萬變，隨後十餘年亞洲其餘地區餐廳崛起速度驚人，尤以曼谷和首爾為甚。相比較之下，大中華區的餐廳顯得後勁不足。

大班樓獲「亞洲最佳餐廳」稱號

這幾年隨着對於「50佳」榜單的大眾關注度提高，關於榜單的機制合理性和上榜餐廳是否實至名歸的討論愈發增多。而今年「亞洲50佳」頒獎落地香港，大中華區對此獎項的關注更是達到了前所未有的高度。

隨着2026年「亞洲50佳餐廳」頒獎典禮近日在香港舉辦，今年的前50名榜單正式出爐。縱觀今年的榜單，我謂之變革之年，最大的變化在於大中華區餐廳的參與度顯著提高，之前後勁不足的問題全面修正，各類餐廳取得的成績也愈發引人注目。

今年共有16家大中華區餐廳入圍，其中內地7家、香港6家、澳門1家、台灣2家。香港的大班樓再度獲得「亞洲最佳餐廳」稱號，可謂實至名歸；「永(Wing)」獲得第二名，香港包攬前兩名，表現突出；內地餐廳進步飛速，「遇外灘」直接躍升至第六名，「凌瓏」第九，「如院」第十，算上排名第七的澳門「譚卉」，前10名中有6家大中華區的餐廳。這說明大中華區的餐廳不僅入圍數量多，而且入圍名次整體較高，如果考慮51-100名榜單，則還有其他13家入圍的大中華區餐廳。考慮到14多億人口的內地只佔一個分區，投票人數量幾乎與韓國、泰國無差別，可見內地餐廳要脫穎而出有多難。而在如此不合理的投票人數分配下，大中華區餐廳——尤

▼曼谷的Gaggan餐廳糅合前衛印度料理與日式、法式和泰式風味。



其是內地的餐廳——可以取得這般成績可說十分喜人。

去年討論2025年「世界50佳餐廳」榜單時我提到，亞洲飲食在未來仍將吸引世界餐飲界目光，而下一波大潮流必然屬於中餐，時至今日我對自己的這個判斷毫不動搖。但如何將大中華區的優質餐廳推向世界舞台，這是一個策略性的問題，而非大量投入宴請成本便可實現。而什麼樣的餐廳適合參與「亞洲50佳」榜單亦是一個中國餐飲人需要思考的嚴肅問題。

中餐革新的力量藏在傳統中

我一直認為中餐是個取之不盡的寶藏，我們的許多迷茫與疑惑都可以從傳統技法中找到答案。從傳統中來而走向未來並不是固守傳統，拒絕改變，而是說革新的力量本身就在傳統中，而不在憑空想像中，更不在西洋東洋。我們需要在保留本民族飲食文化特色的前提下，去用可與世界溝通的語言進行中餐文化輸出。今年進入前50榜單的中國餐廳無一不具有獨特自身標籤，大班樓和永餐廳自不用說，遇外灘是現代精緻福建菜的翹楚，譚卉表現的是譚國鋒師傅幾十年來積累的對個人風格粵菜的認知，凌瓏則用現代技法和呈現解構傳統中餐味覺，如院是極具傳月良師傅個人特色的現代抗幫菜，福和慧是雅緻海派素菜的巔峰，蘭齋則是深入大地內部與自然進行心靈對話的獨特植物料理，這些餐廳每一個單獨拿出來都具有鮮明的自身特色，是可以在國際舞台上獨當一面的。如果一個餐廳的菜式本身缺乏強有力的敘事邏輯，那麼在向世界餐飲界介紹自己時就會出現信息傳遞混亂的情況，這樣的餐廳即便菜品符合中國食客的美味標準，也未必可以在國際榜單中佔據一席之地；而將進入榜單的希望全寄託於公關宴請，則更是本末倒置之舉。

現代社會，交通便捷，日行千里不成問題；網絡時代，信息傳遞速度極快，世界各地的資訊可即時傳播到每一個角落，因此關於餐廳的評價也不再是單一事件，而是整體大信息流的一部分。「50佳」的榜單也不再是投票人的一言堂，食客可輕鬆抵達世界各地名餐廳用餐，是驢是馬立刻被識破。因此廣大的食客雖非投票人，其實也在用腳投票來監督榜單的運轉。單純靠宴請投入來獲得榜單好名次的餐廳必然走不遠，也會給榜單帶來聲譽風險。而且爭取榜單猶如西西弗斯推巨石，不進則退，一年結束次年又開始，主廚要社交要做四手晚宴還要宴請各色人等，身心之疲憊可想而知。因此我向來勸說廚師好友們，做好菜服務好客人，適當社交和推廣，其他的就隨緣吧。廚師的重心應該永遠都在廚房，過度糾結身外之物只會亂了陣腳。

我相信這幾年投票人的構成也發生了顯著的變化。在崇尚多元價值觀的現在，關於好餐廳的標準在逐漸改變。我們在追求菜品美味的同時，也更

多地關注起餐廳的在地性，強調食材的季節性，欣賞空間與餐飲的配合度等。從而餐飲投資人的決策也在發生變化。20年前，也許邀請一個西方名廚來大中華區開餐廳就可變成熱門話題，如今這樣的策略多無法奏效，許多掛着西方名廚頭銜的餐廳由於品控失效，口碑近乎斷崖式跌落。而且外國遊客來此地，為何要吃西方名廚掛名的餐廳？這幾年，更多的餐飲投資人開始青睞本地才俊，開始注重本民族的味覺體驗挖掘，並嘗試用現代又不失傳統精髓、本地的卻又可為世界理解的方式去搭建餐廳。

優質菜品才是餐廳立足基礎

雖然並不是所有的中國餐廳都適合參與「亞洲50佳」榜單的競爭，但只有越來越多不同類型的中國餐廳進入榜單，世界飲食界更加關注大中華區餐飲業的新變化和新成就，我們才能把中國的餐飲文化更好地推廣出去，並為更廣泛的中國餐飲業吸引到更多的國際食客。提高討論度無疑對於餐廳自身及同類型餐廳的生意有溢於言表的左右，但歸根結底，優質的菜品才是餐廳安身立命的基礎，因為只有菜品入口那一刻才是飲食與人發生真正關聯的時刻，眼見為真，口嘗為實；而獎項則如過眼雲煙，年年歲歲花相似，歲歲年年人不同。（作者為飲食作家）



▲「遇外灘」主打現代精緻福建菜。

▶「凌瓏」用現代技法和呈現解構傳統中餐味覺。

2026「亞洲50佳餐廳」名單 (部分)

- (去年排名第2名) 1 大班樓 香港
- (去年排名第3名) 2 永 香港
- (去年排名第9名) 3 Gaggan 曼谷
- 6 遇外灘 上海
- 7 譚卉 澳門
- 9 凌瓏 上海
- (最新新上榜) 10 如院 杭州

「100%多啦A夢櫻花節」登陸銅鑼灣

【大公報訊】記者顏現報道：復活節假期，「100%多啦A夢櫻花節」春日體驗店正在銅鑼灣舉辦，多啦A夢的粉絲們可以深度體驗多啦A夢櫻花造型的春日打卡裝置、手作體驗和互動遊戲，購買全球首發紀念品，深度投入這場粉色櫻花盛典。

這個復活節，希慎廣場化身為多啦A夢的天地。大門口以粉藍色小房子為外形的紀念品購物區非常顯眼，電梯旁放置了換上櫻花造型的多啦A夢裝置，吸引不少粉絲前來打卡。

希慎廣場的一樓是多啦A夢手作區，可以設計專屬的法寶吊牌。在選擇好藍色或是粉色的布質吊牌鎖匙扣，前處準備了多啦A夢法寶刺繡章、英文字母以及數字章，可以隨自己心意搭配並拼湊出獨一無二的鎖匙扣。

現場，粉絲們在排列好自己的刺繡章後，可以交給工作人員幫忙燙燙。當然，亦可以選擇購買刺繡章自行燙燙在T恤、帆布袋上，可以將多啦A夢融入自己的生活之中。手作區旁設有扭蛋機和自拍亭，還可以拿着自己設計的鎖匙扣在多啦A夢背景牆前打卡。

體驗完手作區，可前往位於5樓中庭的互動遊戲區。在「飯糰多啦A夢拼圖挑戰」中，對照着可愛的飯糰多啦A夢圖片，挑戰者可以在準備好後按下計時器，並開始進行拼圖挑戰。現場的攤位旁還設有每日排行榜，並定時更新。每日結算時，排行榜上的



前三位玩家可以獲得珍貴的特別版飯糰多啦A夢咕啞一個。

除了考驗反應和速度的比賽，中庭還有一個很受歡迎的經典拋水遊戲。整個球場以粉色調為主，背景牆上是巨大的櫻花造型多啦A夢，十分顯眼。套中金色圈即可獲得大獎櫻花多啦A夢咕啞，藍色圈可獲得中獎多啦A夢夾公仔，紅色圈的細獎是櫻花多啦A夢貼紙。



▲五樓中庭球場以粉色調為主，背景牆上是巨大的櫻花造型多啦A夢。
大公報記者顏現攝

◀「100%多啦A夢櫻花節」春日體驗店正在銅鑼灣舉辦。



掃碼睇片

「100%多啦A夢櫻花節」

日期：即日起至4月19日(進入限定商店需持有入場整理券)

地點：銅鑼灣希慎廣場

限定商店開放時間：上午10時至晚上9時
(最後入場時間：晚上8時45分)

互動遊戲區開放時間：上午10時30分至晚上9時30分



「未來啟視」選映4部經典科幻片

【大公報訊】為慶祝香港科學館35周年及全新展廳「創科廳」、「生活科技廳」及「人工智能廳」開幕，康樂及文化事務署電影節目辦事處和科學館聯合籌劃「未來啟視」電影節目，於4月18日和26日在科學館演講廳放映四部科幻電影：《太空奇兵·威E》(2008)、《明日世界》(2015)、《鐵甲再生人》(1999)及《變種異煞》(1997)。門票現於城市售票網發售。

每場電影將舉辦映後談。香港城市大學副校長(研究)及化學系及生物醫學工程學系講座教授岑浩璋、香港大學創新學院院長蘇國希、香港大學生物醫學學院副教授黃兆麟及香港中文大學通識教育基礎課程高級講師彭金滿受邀請擔任講者，與觀眾一起探討電影背後的科學理念。



▲《太空奇兵·威E》(2008)劇照。

「未來啟視」放映時間表

日期	時間	片名
4月18日 (星期六)	下午3時	《太空奇兵·威E》
	下午7時	《明日世界》
4月26日 (星期日)	下午2時30分	《鐵甲再生人》
	下午7時	《變種異煞》