



粵菜館豐禧居首入榜奪一星 記者到訪揭倒閉涉欠薪

摘星執笠同日至 喜訊未能挽惡耗

第十五屆《香港澳門米芝蓮指南》名單昨日新鮮出爐，香港共有13間餐廳首度「摘星」或「升呢」。獲封米芝蓮星級食肆是無數廚師和食肆的畢身夢想，惟首次入榜摘得一星的粵菜館「豐禧居」同日宣布結業，昨日未有派員出席米芝蓮頒獎禮，店方更被員工追討共百萬元欠薪。香港文匯報記者昨日到灣仔「豐禧居」，只見資方代表報警要樓面經理交回店舖鎖匙及要求眾員工及供應商離開，勞工處已獲部分員工求助。香港餐飲聯業協會會長黃家和表示，香港復常通關後餐飲業生意雖有好轉，但不少食肆面對租金、人工及食材等成本增加，經營艱難，獲米芝蓮星級推介也難挽救生意。

◆香港文匯報記者 文森

米芝蓮昨日公布的最新名單，香港13間首度獲封或晉升的星級餐廳，包括一間三星、3間二星以及9間一星食肆，當中10間都位處中環（見表）。一眾獲獎者出席頒獎禮，熱烈歡呼，唯獨被米芝蓮食家團讚賞營運與廚房團隊均經驗豐富，廚藝精湛，擅長以優質食材炮製經典粵菜佳餚的灣仔「豐禧居」缺席。

報警趕人封舖 勞工處介入

原來該間粵菜館摘星之日，也是執笠之時。「豐禧居」前晚收爐後，陳姓總經理於昨日凌晨1時半在員工群組宣布，開業兩年來經營困難，入不敷出，每月虧損50萬至100萬元，董事局商議決定昨日（26日）停業，店舖交回業主。不過，他未有交代員工薪酬問題，只稱「多謝各同事的努力，後會有期」。

多名員工昨午返回餐館追討欠薪。樓面經理吳先生表示，有十多名廚師員工和七八名樓面人員受影響，分別遭拖欠最少兩個月至五個月薪金，估計欠薪逾100萬元。他去年入職以來就經常未能準時出糧，有時要分3次出一個月的薪酬，資方稱經濟欠佳，薪金「欠住先」，現在他被拖欠兩個月約6萬元薪金。除欠薪外，他說該公司近月亦經常被食物供應商追討貨款。

不過，員工追薪不果，公司代表更報警要求吳先生交回店舖鎖匙及要一眾員工離開，其後封鎖餐館。勞工處表示關注有關事件，已接獲部分員工求助，其他受影響員工應盡快到就近勞資關係科分區辦事處求助。

業界：不敵租金薪酬升幅

黃家和向香港文匯報表示，香港復常通關後餐飲業生意有改善，但仍有不少食肆經營困難，而一些走高檔路線的貴價餐廳以往吸引不少旅客光顧，本地市民並非經常幫襯，但通關至今旅客也只回復至疫情前一半水平，就算獲米芝蓮的星級推介也難以挽回虧蝕狀態，「相信蝕了很久，去到一個臨界點做不下去，所以要執笠。」他坦言，餐飲業面對成本增加問題，「一些面對業主加租或將被加租，另外食材在疫情期间大幅加價，復常後未見有回落，而食肆人手不足，要請人薪酬亦增加不少，過去3個月薪酬升幅超過25%，但很多食肆生意不夠，不少也要結業。」

黃家和表示，政府早前發放的消費券只有短暫效益，「頭幾日生意有刺激，最多增加了15%生意額，但幾日過去生意亦回落，一些市民有消費券也留作購買日用品。」



◆榮獲米芝蓮一星食肆的「豐禧居」昨日結業，被拖籠的員工上門追錢。



◆「豐禧居」招牌和雜物散滿一地。



- 一星食肆
- 二星食肆
- 三星食肆

新晉米芝蓮 星級食肆



◆一星餐廳主廚等代表在頒獎上合照。

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>豐禧居* 灣仔—粵菜</p> <p>優質食材炮製經典粵菜佳餚，如古法焗海油斑翅、橡果黑豚叉燒等。午市供應多款懷舊點心，推薦芝麻卷及燈影煎堆</p> | <p>Neighborhood 中環—時尚歐陸菜</p> <p>擅長烹調海鮮菜式，以香料烹製的燻魚不能錯過，另有北海道喜知次海鮮飯、羊肚菌鹽焗雞飯等菜式</p> |
| <p>Godenya 中環—日本菜</p> <p>九成食材來自日本，菜單和食材反映當季獨有風味，會按菜式調整酒品溫度以突出風味</p> | <p>割烹凜 中環—日本菜</p> <p>獨特調味配合優質食材，表達濃厚的味道，每季變更的廚師發辦套餐展示對日本海陸產物的珍視</p> |
| <p>長本 中環—日本菜</p> <p>供應單一菜單，以最鮮美的當季食材製成懷石料理</p> | <p>廚魔 中環—創新菜</p> <p>只提供套餐，菜式極具創意和特色，融合中式元素，設計更帶有藝術感</p> |
| <p>Noi 中環—時尚意大利菜</p> <p>逾10道菜的時令菜單以日本空運的海鮮為主，加上肉品主菜和手製意粉</p> | <p>麗晶軒 尖沙咀—粵菜</p> <p>以扎實技巧及上乘食材，製作出傳統粵式佳餚，除脆皮龍崗雞、脆皮鮮蟹蓋等經典菜式，午餐點心亦值得一試</p> |
| <p>大班樓 中環—粵菜</p> <p>講究食材質素，向小型供應商和本地漁民取貨，配合扎實烹調技巧展現傳統粵菜精粹，雞油花雕蒸大花蟹為招牌菜</p> | <p>潤 灣仔—粵菜</p> <p>配合環球優質食材製作佳餚，口味隨時令變化，不乏創新及精緻菜式如薑蔥蝦焗鮮蟹鉗伴干層，造型精緻，鮮味十足</p> |
| <p>廚魔名人坊 中環—粵菜</p> <p>以傳統粵菜為主，招牌菜如燕窩釀鳳翼、花雕飛天雞等。另外運用西式食材創作菜式，如以混有黑松露的墨魚膠釀入豬大腸的魔幻脆皮大腸</p> | <p>Ta Vie (旅) 中環—創新菜</p> <p>糅合法式烹調手法及日本時令頂級食材，菜式與味道別樹一幟，新鮮製作的發酵奶油及酸種麵包，配搭的亞洲餐酒及日本清酒樣樣驚喜</p> |
| <p>Estro 中環—意大利菜</p> <p>以意大利、法國及日本優質食材提供傳統意菜，包括表面是滿滿的魚子醬的招牌紅蝦奶凍，各式手工意粉亦不容錯過</p> | <p>*：「豐禧居」同日宣布結業，並爆出涉嫌拖籠。</p> |

◆灣仔「豐禧居」香港文匯報記者曾興偉攝

資料來源：
香港澳門米芝蓮指南
整理：
香港文匯報記者 文森

美食市集門票開派 市民期待懷舊小吃



◆「開心香港」派發會展美食市集門票。香港文匯報記者 郭木又攝

香港文匯報訊（記者 郭倩）首場「開心香港」美食市集將於本週末一連兩日在灣仔會展舉行，主題為環球、華夏和香港地道美食。十八區民政諮詢中心於昨晨8時開始免費派發，10萬張門票昨午派發完畢。在昨日上午約七時，多個政府合署地下已有不少市民排隊等候領取，有市民說：「最期待香港地道懷舊美食！」他們希望特區政府未來能舉行更多類似活動。

首場「開心香港」美食市集將於本週六起一連兩日在灣仔會展中心3G展覽廳舉行，以環球、華夏和香港地道美食為主題，市民可憑門票免費入場。十八區民政諮詢中心昨日上午8時起開始免費派發共10萬張門票，每人最多獲兩張。未到上午8時，長沙灣、旺角等多個政府合署地下已出現較長的人龍，自測過百人，尤以長者居多。

香港文匯報記者到九龍城政府合署地下時，發現地下櫃位預留的免費門票已經派發完畢，但仍有少量門票在政府合署辦事處內，市民要透過工作人員領取。

家住土瓜灣的顧先生領取兩張美食市集門票。他說，計劃和家人一起去，「我周六肯定有空，但還不知道其他家人有沒有空，先多領一張，到時如果有空就可以一起去。」他坦言還沒想好要去吃何種美食，「我覺得更重要的是去感受下活動的氣氛，希望政府未來能舉行更多類似的活動，讓市民開心一下。」



市民：社會復常「開心吓」

李先生也計劃和太太一齊去參觀美食市集，「今次最期待的是香港地道美食，因為有些美食是懷舊美食，想吃到以前那種炸的蘿蔔，現在在市面上很少見到了，那是一代人的回憶。」他笑說，政府舉辦這些活動能夠提升市民的開心指數，「畢竟疫情三年，大家可以進行的活動限制性較大，現在社會復常了，自然需要這些活動來活躍社會的氣氛。」

劉小姐很意外地在下午仍能順利領取兩張門票，「本來以為門票早上就被人領晒，下午來碰碰運氣，很幸運拿到兩張。」她說：「最想在美食市集吃到鮑魚，當然最期待是能吃到貴野啦！」入場除了為食，她認為能夠和朋友一齊到現場感受氣氛也是開心的。

岸預留旅巴車位 港鐵加班次迎五一

香港文匯報訊（記者 文森）五一黃金周（4月29日至5月4日）將至，入境處預計有約461萬人次包括香港居民及訪客經各海陸空管制站進出香港，羅湖將會是最繁忙管制站，預計約113萬人次進出香港，即每日平均約18.8萬人次。各陸路口岸出境高峰為本週六（29日），出境人次達35.9萬；入境高峰則為下周一（5月1日），高達42.2萬人次入境。港鐵八條鐵路線間將共增加460班車，香園圍口岸亦將預留可容納30輛旅遊巴士的停車位。

黃金周料461萬人次出入境

入境處預計五一假期共461萬人次進出香港，當中84.9%為旅客，即約391萬人次會經各陸路邊境管制站進出香港，其間除羅湖是最繁忙管制站，落馬洲支線及港珠澳大橋管制站亦非常繁忙，預計每日平均分別有約13.4萬及9.2萬人次出入境。

入境處為疏導假期期間旅客流量，已減少前線人員休假，以便彈性調配人手，加開檢查櫃枱及通道以疏導人流及車流。同時，入境處亦會增派保安人員協助維持旅客過關秩序。入境處亦會聯同警務處、海關和港鐵，在羅湖管制站成立聯合指揮中心，作出相應部署及措施，並與內地出入境部門緊密聯繫，密切留意人流情況，在有需要時採取適當分流疏導措施，確保人流暢順。

新開通的香園圍邊境管制站亦將迎來首個五一黃金周。運輸及物流局局長林世雄昨日在立法會會議後表示，該管制站原本只有9個可供本地旅遊巴士上落客車位，但因五一假期，運輸署

已在附近預留一個可供30輛旅遊巴士臨時停泊的位置，以供有需要時使用，並提醒旅巴營商盡量待旅行團團員集齊後，才駛進車位接客，加快流轉。警方亦會在場協助疏導交通，按運輸署最近觀察，有關車位的運作大致暢順。

有消息指，若過境人流太多，會開放該口岸一樓擴展排隊空間。

此外，港鐵亦於五一黃金周加強列車服務，8條鐵路線將於本週六至下周一加強列車服務，合共增加460班車，班次將比一般周末或假期更頻密。港島線、荃灣線、觀塘線、南港島線、東鐵線、屯馬線及東涌線將於長周末假期不同時段加密班次；考慮到乘客假日的需要，增加的班次大都在黃昏及晚間時段，部分線由原來的6分鐘一班車，加密至5.5分鐘。

另外，迪士尼線上午及晚上時段班次將由10分鐘一班車，加密至5分鐘一班。

擬立法記分懲「黑的」

對於旅客來港期間，會否引起「的士割客」事件，林世雄回應議員書面質詢時表示，警務處及運輸署去年一共接獲2,397宗有關的士司機投訴個案，比前年的2,129宗有所增加，更比2020年的1,238宗上升近一倍。去年投訴中，包括952宗「拒載」、696宗「兜路」，以及595宗濫收車費。他指，運輸署一直密切留意有關的士服務投訴，會在的士站進行調查，監察的士服務質素及水平，為進一步改善的士服務質素，政府擬引入「的士司機違例記分制」和「兩級制罰則」，希望措施有助打擊的士司機的違法行為，並加強對屢犯者的阻嚇作用，提升的士服務整體質素。