

港77餐廳米芝蓮奪星 打破去年紀錄

涵蓋多國菜系 首增港澳米芝蓮指南導師主廚大獎

第十八屆《香港澳門米芝蓮指南2026》名單昨日出爐，香港餐飲界於國際評級大放異彩，共77間餐廳奪星，打破去年上榜餐廳紀錄。本年度的指南收錄278間餐廳，涵蓋米芝蓮星級、必比登推介及入選餐廳名單，包括219間香港餐廳及59間澳門餐廳。今年更新增首度於香港及澳門亮相的米芝蓮指南導師主廚大獎，表揚致力傳承烹飪藝術與知識予新一代的大廚。此外，5間餐廳蟬聯米芝蓮綠星，彰顯港澳兩地對未來餐飲的可持續承諾。

●香港文匯報記者 李芷珊



▲米芝蓮頒獎現場。

視頻截圖

獲米芝蓮三星及二星的香港餐廳

三星	Arbor 創新菜	二星	Cristal Room by Anne-Sophie Pic (新晉升) 時尚法國菜
8 1/2 Otto e Mezzo - Bombana 意大利菜			
Amber 時尚法國菜	一星	廚魔 (Bo Innovation) 創新菜	
Caprice 時尚法國菜	唐人館	麗晶軒 粵菜	
富臨飯店 粵菜		Tate 創新菜	
志魂 (Sushi Shikon) 壽司		營致會館 粵菜	
旅 (Ta Vie) 創新菜		L'Envol 時尚法國菜	
唐閣 粵菜		龍景軒 粵菜	
		天龍軒 粵菜	
		Noi by Paulo Airaud 時尚意大利菜	
		Octavium 意大利菜	
		潤(Rin) 粵菜	
		L'Atelier de Joël Robuchon (新入選) 時尚法國菜	

資料來源：香港澳門米芝蓮指南2026

今年為米芝蓮星級誕生的第100周年，而7間位於香港的餐廳再度獲頒最高榮譽米芝蓮三星，包括8 1/2 Otto e Mezzo—Bombana、Amber、Caprice、富臨飯店、志魂、旅以及唐閣。兩間香港餐廳則以精湛廚藝躋身米芝蓮二星名單，包括知名法國大廚在亞洲開設的第二間餐廳Cristal Room by Anne-Sophie Pic，今年晉升為米芝蓮二星，以及經裝修後重開的L'Atelier de Joël Robuchon以米芝蓮二星閃耀回歸，盡顯法國飲食精髓。連同上述餐廳，共19間米芝蓮二星餐廳，當中包括13間香港餐廳及6間澳門餐廳。(見表)

兩本地餐廳首入選即摘星

新一期指南共收錄70間米芝蓮一星餐廳，包括57間香港餐廳及13間澳門餐廳，其中兩間本地餐廳唐人館及Sushi Takeshi，首次入選即獲頒一星，其中裝修後重開的唐人館保留已故名人鄧永鏘的設計，包括以人手刺繡的牆紙和古董燈飾，展現中西融合的美學風格。菜單在傳統粵菜中融入京、川等地風味，可從中品嘗主廚的創意與技藝。Sushi Takeshi主廚曾於多間知名壽司店任職，具備精湛手藝，善於根據海鮮的油脂

比例選配不同醋飯，以達至風味上的平衡。套餐精選十款壽司，所有食材均從日本空運直送，新鮮上乘。

指南今年更新增首度於香港及澳門亮相的米芝蓮指南導師主廚大獎，其中年輕主廚大獎由新入選餐廳Sol的金官柱主廚獲得，服務大獎得主為淮揚晚宴的葉惠娟，侍酒師大獎由三星餐廳Caprice的Floriane Hureau所獲，而導師主廚大獎得主是米芝蓮二星餐廳天龍軒的劉秉雷師傅。

「亞洲50最佳餐廳」頒獎典禮下周舉辦

香港旅遊局昨日表示，《香港澳門米芝蓮指南2026》成績亮眼，香港共77間餐廳摘星，包括57間獲一星、13間獲二星以及7間獲三星評級，上榜餐廳涵蓋多國菜系，展現香港匯聚環球美食、兼容並蓄的星級魅力。此外，指南早前公布本年度「米芝蓮必比登」推介名單，香港70間食肆入選，6間首次上榜，亦涵蓋多元菜系，體現本地飲食文化的多元風貌與地道活力。

旅遊局表示，緊隨其後國際級餐飲盛事「亞洲50最佳餐廳」2026頒獎典禮，將於下周三(25日)首度在港舉行，屆時逾千名頂尖餐飲界精英及媒體將雲集香港，親身感受本地飲食文化的獨有魅力與創新精神。



一星 Sushi Takeshi

香港花卉展今揭幕 紫羅蘭領銜維園花海

香港文匯報訊 特區政府康樂及文化事務署主辦的香港花卉展覽由今日起至本月29日在維園舉行。今屆花展的主題是紫羅蘭，並以「花語尋「香」—細味城市特色」為主題，大會預計10日展期約有58萬人次參觀，與去年相若，旅客佔整體入場人次約7%。今年，大會將加強透過大灣區的電視廣告宣傳，並邀請小紅書網紅協助推廣宣傳等，希望吸引包括內地和大灣區的旅客來港參觀。

香港花卉展覽每日開放時間為上午9時至晚上9時。康文署介紹，主題花紫羅蘭幽香馥郁，色彩斑斕，而今年的主題花立體花牆有5朵由30多朵立體小花組成的巨型紫羅蘭，配以逾6,000株蘭花及勿忘我等花材鋪陳。立體紫羅蘭花牆與前方由超過1.4萬株不同顏色鬱金香組成的花海互相映襯，營造華麗視覺效果，是遊人打卡的絕佳熱點。

大型園林造景 細味城市特色

花展會場中軸線還設有多個大型園林造景，均以香港特色為主題，而香港素有美食天堂美譽，其中的「港飲港食」園圍就將港式地道美食如蒸籠點心、蛋撻、菠蘿油和奶茶融入以紫羅蘭為主調的花海中，形成繁花

與美食交織的奇趣景象。

「港島花徑」則帶領遊人穿梭香港摩天輪、中銀大廈和大坑舞火龍等港島地標和場景，而「九龍剪影匯繁華」呈現九龍城寨、彩虹邨、金魚街和廟街等喚起港人集體回憶的九龍風貌。

除城市地標外，中軸園圍還展現了香港在都會面貌以外的另一風景，涵蓋鄉郊風光、自然景致及離島文化，其中的「城鄉風情」串聯沙田、大埔及元朗屏山三地特色，將許願樹、車公廟，以及傳統盆菜與麻將牌局等園村節慶元素融入園圍；「山水三重奏」以沙田城門河、香港濕地公園及香港地質公園三大區域串連成景；「離島文化傳承之旅」則聚焦大澳棚屋及長洲太平清醮等離島風土民情，帶領遊人由繁華鬧市走進山海之間，細味香港多元面貌。

場內並設置來自北京、廣州、杭州、橫琴、深圳、蘇州和澳門的大型園林造景，呈現各地風貌。此外，發展局、建築署、土木工程拓展署、懲教署、渠務署、環境保護署、路政署、房屋署，以及香港海洋公園亦參與花展，展示各具特色的裝置。為配合今年主題，花展首度與快樂微型藝術會合作，於花見廊設置微型藝術展，透過精緻細膩的

微縮場景呈現本土生活與文化，包括旺角花墟花店、長洲飄色巡遊、戲棚及廟街夜市等，帶領遊人細賞香港經典地標與日常風景的微縮影。

遊人可與雪特蘭小馬合照留念

今年花展又新增多項適合一家大小參與的親子活動，當中「小馬照相館」將於明日(21日)及下周六(28日)下午1時至5時在中央草坪舉行，讓遊人與雪特蘭小馬合照留念。明日下午2時30分至5時，大會邀請多個政府吉祥物到場與遊人互動合照。中央草坪亦展出多組色彩繽紛的復活蛋及兔子造型裝置等打卡熱點。

參與今年花展的機構共有236個，包括81個來自10個國家和地區的參展機構，場內除展出來自本地、內地和海外機構的盆栽、花藝擺設和園林造景，另設速食和飲品攤位及花卉和園藝產品的銷售攤位。展覽期間並有多項教育與娛樂並重的活動，如花藝示範、園藝講座、音樂及文娛表演及街頭唱歌表演等。

花展詳情及入場收費安排可瀏覽網頁www.hkflowershow.hk/tc/hkfs/2026/index.html或致電2601 8260查詢。



「港島花徑」帶領遊人穿梭大坑舞火龍等港島地標和場景。香港文匯報記者黃文力攝



大會預計10日展期約有58萬人次參觀。圖為攝影愛好者現場互動拍照。香港文匯報記者黃文力攝

第二屆理大中華文化節 下周二開幕

香港文匯報訊 香港文匯報記者從香港理工大學獲悉，備受矚目的年度盛事——第三屆理大中華文化節將於3月24日(周二)正式開幕，活動將聚焦文學名家，引領師生與公眾透過「文學之窗」，回望百年來中華文脈在香港的奔湧浪潮。

今屆理大文化節的首個重點項目，是由理大主辦，中國現代文學館協辦，紫荊雜誌社、大公報、香港文匯報支持的「萬里一窗——文學名家的香港印跡」主題活動；從3月24日至4月7日，為期15天的展覽、講座及工作坊，將聚魯迅、蕭紅、茅盾、巴金、梁羽生與金庸六位文學巨匠。他們雖然生活在不同時期，但都曾與香港結下深厚緣分，活動策劃者以香港作為獨特的文化窗口，展示這些大師如何在香江之畔思考家國命運、踐行文學理想。理大希望透過這些大師的「印跡」，讓年輕一代深入感受中華文化的深厚底蘊，進一步提升民族自豪感與文化歸屬感。

探尋六大文學巨匠香江足跡

多項重量級展品亦會於本次展覽亮相，包括由中國現代文學館藏、魯迅先生最具代表性的作品——1923年版《吶喊》與1926年版《彷徨》的百年初版本，及他致蕭紅的親筆書信；一代武俠宗師金庸(查良鏞)的墨寶及記述他於1996年領受理大榮譽博士學位真切感受的手稿也將作首次展出；展覽亦以沉浸式設計還原了茅盾與巴金的故居書房，讓觀眾感受《隨想錄》與《激流三部曲》手稿中所流露出的創作初心；梁羽生專展展出了《筆花六照》再版及增補文稿的珍貴資料，並特別設立了《冰川天女傳》電子書閱覽區。

是次中華文化節還包含對數智時代創作變革的前瞻探究，邀請作家、香港作家聯會及世界華人科幻協會常務理事吟光以「AI+跨媒介：創造未來敘事的多重方法」為題，探討AI寫作與文學創新的發展方向。另一亮點為3月25日晚放映、由中央廣播電視總台推出的、歷時三年創作的人文紀錄片《大俠金庸》之《大俠歸來》，影片聚焦金庸參與香港回歸事務、致力弘揚中華文化的努力，立體展現一代文壇大俠的家國情懷與人格魅力，總導演段欣欣會親臨現場與師生分享創作心得。

第三屆理大中華文化節活動均費用全免，歡迎全港大學生、中學生及公眾人士報名參與，更多活動詳情可瀏覽：<https://poly.yu.me/3PaM-VGt>。



理大中華文化節「萬里一窗——文學名家的香港印跡」活動展覽場景。