

10元碟腸粉 榮登米芝蓮



【「第一腸粉」憑「薑汁豬肝腸粉」、「明爐鴨絲腸粉」及「蒸蘿蔔糕」3款食品，獲選為推薦食肆。香港文匯報記者陳寶瑤 攝

再有281港食肆上榜 香江餐飲媲美紐約

香港文匯報訊(記者 林曉晴、陳寶瑤) 被譽為飲食界「聖經」的《米芝蓮指南 香港 澳門2012》昨日「出爐」，共有281間香港食肆酒店躋身「米芝蓮食府」行列，當中57間為新上榜。星級食府高不可攀？非也。街坊點心店「第一腸粉專賣店」、坤記竹昇麵、麵棧、秀日式拉麵等首次入選為「米芝蓮車胎人美食」，食客只需花10多元便可享受。米芝蓮地圖與指南業務總監苗祥波認為，新指南反映香港餐廳的質素不斷提升，已可與紐約等國際大都市看齊，更讚嘆港人十分幸福，可以廉價吃盡「世界美食」。

281間香港餐廳及酒店收錄在米芝蓮指南中，65間獲得1至3星級評定，當中獲得最高榮譽的4間3星餐廳中，Caprice及龍景軒繼續蟬聯，而去年獲2星的法式餐廳L'Atelier de Joel Robuchon和8 1/2 Otto e Mezzo Bombana今年再上一層樓，成為3星級食府。2星餐廳方面，有多間由去年的1星級擢升為2星，包括Bo Innovation、香宮、夜上海(九龍)、利苑酒家(旺角)及Spoon by Alain Ducasse。此外，今年新增6間食肆成為1星食府，包括阿一海景飯店、國金軒(國際金融中心)、利苑酒家(銅鑼灣)、Mirror、天龍軒及粵，而去年曾入選的舖記酒家今年則被剔除。澳門則有51間食肆入選，當中7間摘星。

小店3款食品俘虜食探

香港平民食肆價廉物美獲得米芝蓮青睞，其中位於太子的「第一腸粉專賣店」開業逾一年，雖然店舖小小只有20多個座位，但憑着「薑汁豬肝腸粉」、「明爐鴨絲腸粉」，以及「蒸蘿蔔糕」3項食品，成功俘虜米芝蓮「食探」歡心，獲選為推薦食肆。

「第一腸粉」負責人鍾先生坦言對成功摘星感意外。他表示，該店歷史短短，只出賣平民食品，「我們只是平民食肆，賣的食物也很普通，但用料新鮮、價錢便宜，多數是街坊光顧。」他表示，該店「主打」是即拉腸粉，十多款腸粉即點即製，另一款極受客人歡迎的食物是蒸蘿蔔糕，「這是店裡最好賣的，我們自己做，蘿蔔比較多，很清甜。」負責的大廚是一名有20多年經驗的點心師傅，過往在多間酒樓工作過。

竹昇麵館吸引外國遊客

獲得飲食「聖經」推薦，鍾先生期望可以吸引更多光顧。雖然名氣因摘星而增大，但該店未有加價計劃，「今年食材來貨價急漲三四成，不過暫時未敢加價。」

堅持傳統製麵方法的坤記竹昇麵開業僅1年，經常在店內表演竹昇製麵，俘虜食客胃，也吸引食客的眼球。負責人表示，希望米芝蓮推介能吸引更多外國遊客光顧，弘揚港式麵食文化。至於老牌麵店「好旺角麵食」對港人來說應該不會陌生，雲吞麵、生滾粥、豬手麵、炸醬麵都是「鎮店之寶」，今年再度成為米芝蓮推薦食肆。

香港食肆水平不斷進步

米芝蓮地圖與指南業務總監苗祥波表示，米芝蓮港版指南推出4年以來，上榜食肆數目不斷增加，顯示過去4年香港食肆水平不斷進步，吸引外國名廚來港開店，本地食肆也不斷力爭上游，「現時香港食肆的質素已經可以跟大城市，如紐約媲美。香港市民十分幸福！可以吃盡世界美食。」



【「第一腸粉」開業逾一年，勝在老實經營工料十足。香港文匯報記者陳寶瑤 攝



【用傳統製麵方法的坤記竹昇麵開業僅一年，即獲米芝蓮推薦。香港文匯報記者梁祖彝 攝



【「好旺角」廚師炮製的雲吞麵、生滾粥、豬手麵、炸醬麵等極受歡迎。香港文匯報記者陳寶瑤 攝

香港米芝蓮餐廳評審結果

收錄港餐廳和酒店總數	281間
3星級餐廳數目	4間
包括：	Caprice(法式餐廳)、L'Atelier de Joel Robuchon(時尚法式餐廳)、8 1/2 Otto e Mezzo Bombana(意式餐廳)、龍景軒(粵菜)
2星級餐廳數目	10間
包括：	Amber(時尚法式餐廳)、Bo Innovation(多國菜餐廳)、名人坊(粵菜)、旺角利苑酒家(粵菜)、明閣(粵菜)、Pierre(時尚法式餐廳)、香宮(粵菜)、Spoon by Alain Ducasse(法式餐廳)、新同樂(中式餐廳)、九龍夜上海(上海菜)
1星級餐廳數目	51間
包括：	國金軒(國際金融中心)(粵菜)、銅鑼灣利苑酒家(粵菜)、一點心(粵菜)、粵(粵菜)、旺角添好運(點心)等等
評審員推介餐廳數目	51間
包括：	好旺角麵家(粥麵)、第一腸粉專賣店(點心)、麵棧(麵食)、蛇王芬(粵菜)、蓮香居(粵菜)等等

資料來源：《米芝蓮指南 香港 澳門 2012》
製表：香港文匯報記者 林曉晴



■老牌麵店「好旺角麵食」再次獲米芝蓮評審員青睞，繼續榜上有名。香港文匯報記者 陳寶瑤 攝



■岑柏濤希望將生活及食物結合，讓顧客享受美食。香港文匯報記者 梁祖彝 攝

意大利菜Bombana 跳升至3星級

香港文匯報訊(記者 林曉晴)《米芝蓮指南 香港 澳門 2012》昨日公布結果，有4間餐廳獲選為3星食肆，其中一間意大利餐廳8 1/2 Otto e Mezzo Bombana從去年的2星食肆跳升1級，登上米芝蓮最高榮譽，更成為意大利以外全球唯一意大利食府獲此殊榮。店主Umberto Bombana(岑柏濤)表示，摘取米芝蓮3星是他從小的夢想，但他指出，不會因獲獎而提高餐廳價錢，希望以同等價錢為食客帶來美食享受。

岑柏濤望顧客享受美食

岑柏濤指出，知道餐廳成為3星食府的一刻，感到難以置信。他表示，自小夢想獲取米芝蓮3星，在飲食業打滾30多年後，夢想終於成真，他形容感覺相當「奇妙」。岑柏濤是意大利人，也是該餐廳的主廚及店主，他於1993年來港，當時於一間名為Toscana的意大利餐廳擔任行政總廚，一直到餐廳於2008年結業後，他開始着手準備自己的餐廳，去年開業已獲好評。

岑柏濤希望將生活及食物結合，「顧客來餐廳不應只為解決肚餓，而是來享受美食」，因此他強調以最新鮮食材，以及最適合的烹調方法炮製食材，他相信這個信念是餐廳能成為3星食府的原因。

新疆餐廳首入選 開胃大嚼烤羊腿

香港文匯報訊(記者 林曉晴) 香港是中西薈萃的城市，匯聚各地特色食府，弘揚不同地區的飲食文化，今年更首次有新疆餐廳及新加坡餐廳首次入選「米芝蓮車胎人美食」，成為推介餐廳。負責人表示，店內所選食材，如羊肉及香料，均直接從新疆入口，而大廚亦是新疆人，相信食物的地道口味是餐廳獲米芝蓮評審青睞的原因。

食物夠分量 食材皆原裝

新晉米芝蓮新疆菜食肆的巴依餐廳位於西營盤水街，甫進店內便看見一幅巨型絲綢之路路線地圖，店內裝潢亦別具鄉土氣息，放置木製桌椅。餐廳經理卓小姐表示，店主是新疆人，希望經營一間地道新疆食肆，而店內食物分量亦相當「夠分量」，以切合新疆人豪邁的作風。

卓小姐表示，店主會定期回新疆購買食材回港，店內3名主廚都是新疆人。她相信，店內食物製作方法夠地道是其中一個令餐廳獲選為米芝蓮食府的原因，但她強調，餐廳不會因獲獎而加價，因他們希望可以大眾化價錢將新疆美食帶給顧客。

由於店內菜式製作需時，因此需提早預訂，該店其中一

名主廚符先生表示，以烤羊腿為例，製作時間需11小時，但烤羊腿相當受顧客歡迎，每晚約有40名顧客會預訂。對於餐廳成為米芝蓮食府，他表示相當高興，是評審對他們的肯定。

星洲海南雞飯肉骨茶登榜

位於銅鑼灣的新加坡餐廳海南少爺亦首次入選「米芝蓮車胎人美食」，亦是首次入選的新加坡餐廳。餐廳提供星馬菜式，推介菜式包括海南雞飯及肉骨茶，價錢亦相當相宜，如午市套餐約78元至98元，因此午餐時間餐廳經常大排長龍。



■位於銅鑼灣的新加坡餐廳海南少爺首次入選「米芝蓮車胎人美食」。香港文匯報記者梁祖彝 攝



■巴依餐廳以地道新疆菜為主打。香港文匯報記者 梁祖彝 攝



■舖記酒家今年從星級食府中被剔除。香港文匯報記者梁祖彝 攝

舖記遭除星

香港文匯報訊(記者 林曉晴、鄭佩琪) 明年將滿「70歲」的中環舖記以皮脆肉嫩的燒鴨聞名，歷年來都是中環「地標」之一，2010年及去年獲米芝蓮選為1星級食府。惟今年榜上不見「芳名」，「1星」榮譽被剔除。有長期光顧的食客表示，近年舖記的燒鴨已不及10多年前「鬆化」，服務質素下降。

名流飯堂 重視口碑

舖記1942年創立，香港不少政經商名人、富豪家族及演藝明星等都是舖記座上客，外國旅遊書籍也有推介舖記為旅客必到之處。對於今年不能蟬聯米芝蓮食府，舖記酒家發言人昨表示，該酒

家秉承傳統粵式飲食文化，非常重視客人的口碑，為爭取客人的認同，堅持提供優質的餐飲服務，希望得到客人的讚揚，建立口碑。若能得到不同類型飲食指南的認同，絕對是錦上添花。該發言人續說，管理層將持續提升形象、出品素質及餐飲服務的培訓計劃，以保持競爭力。

在中環上班的陳太，不時到舖記吃飯，可說見證着舖記「成長」，現時每月光顧一兩次。她說，10多年前舖記的燒鴨很「鬆化」，現在的品質已大不如前：「沒以前那麼好吃！」新加坡旅客孫小姐昨表示，看到米芝蓮推介才到舖記吃飯，每次來港都「到此一吃」，已經光顧四五次，但她認為舖記的價錢偏貴，服務員的態度不太禮貌。