

「挖星廚」建功 嘉麟樓摘星

米芝蓮指南出爐 8餐廳首獲星 8餐廳除名

香港文匯報訊（記者 馮健文、楊佩韻）最新一期香港及澳門米芝蓮指南出爐，今年沒大驚喜，包括3星餐廳毫無變動，2間2星餐廳跌至1星，8間1星餐廳被除名。不過，有8間新上榜餐廳奪星，包括創業30年的半島酒店嘉麟樓，向早前取得1星的福臨門「挖角」後，立即首摘1星。另有在港開業不足3年的餐廳，今年同樣首摘1星，包括日式鐵板燒「IM Teppanyaki & Wine」、時尚法國菜「ÉPURE」及創新菜「VEA」等。

第九版《米芝蓮指南香港澳門2017》昨日新鮮出爐，合共收錄238間香港餐廳及68間澳門餐廳。本港方面，3星餐廳名單不變，1間餐廳首次獲得2星評級，7間餐廳首次獲得1星評級。

不過，粵菜「名人坊」及創新菜「Wagyu Takumi」則由2星跌至1星。8間去年取得1星評級的餐廳被除名，包括日本菜「岡田和生」、粵菜「利苑酒家」的九龍灣及灣仔分店、法國菜「spoon by alain ducasse」及「Serge et le Phoque」、粵菜「波士廳」、「粵」及「玉齋」。

星廚：摘星因團隊努力

今年首度摘到1星的半島酒店嘉麟樓，有30年歷史，嘉麟樓中餐行政總廚梁榮龍於6月才履新，之前在同是1星級的福臨門任大廚達21年，一進入嘉麟樓即摘星。他就任後不斷推陳出新，如推出乾清八寶鴨、蜜椒汁炒特級韓牛粒等名菜，深受食客歡迎。梁師傅謙虛地說，摘星並非個人功勞，是整個團隊努力，大家會繼續緊密合作和努力，做到最好。

美隨名廚學藝 尋根一年奪星

不過有多間新晉1星餐廳在港開業不足3年便成功搶灘，如創新菜「VEA」。今年只有31歲的鄭永麒，自小移民加拿大，14歲開始入廚，後來到美國跟隨米芝蓮名廚學藝，但因自己是中國人，始終希望尋根，6年前到香港工作，去年底與兩名拍檔開設VEA，不足一年時間已摘星，令他甚感興奮。

在港開業2年的時尚法國菜ÉPURE，同樣首奪1星評級，主廚Boutin表示，團隊上下都深感榮幸，這殊榮肯定了同事們的努力。場內最受歡迎的是白磨菇湯、千層皮製的主菜「invente par Antonin Careme」、鵝肝「Il était une fois dans le sud-ouest」等，有不少本地商務客、內地及外國旅客捧場。

同樣取得1星餐廳的「IM Teppanyaki & Wine」，專營日式鐵板燒。總廚及創辦人莫燦霖笑言，其餐廳取「IM（我是）」為名，就是希望可以自成一派。他非常感謝客人一直以來支持，因不少人10多歲便開始吃他的日本菜，大家就像朋友一樣。

他坦言，因經濟不景，餐廳營業額比3年前開業時減少，但租金、工資及食材卻增加不少，但他認為最重要是可以繼續營運下去。

至於今年更上一層樓，由1星升為2星餐廳的「Ta Vie(旅)」，其主廚佐藤秀明對能夠升級感到十分開心。他坦言，由於顧客對他們的期望一直很高，因此就算有沒有獲得星級，也一樣有壓力，他已習慣。

被問及會否希望可以再升級，佐藤秀明表示知道有不少地方需要改善，在香港經營食肆亦十分艱難，他坦言沒有信心可維持成績，但會盡力而為。

除新摘星食肆，要保住榮譽甚至升級更絕非易事。繼上年度首奪3星，由鄺偉強任中菜行政總廚的唐閣今年再奪3星。鄺師傅表示，現時就好像讀書，每年有張成績表，但他們仍會盡力做好自己職責。



■梁榮龍的名菜乾清八寶鴨、蜜椒汁炒特級韓牛粒等，深受食客歡迎。
馮健文 攝



■逸東軒(佐敦)的名菜包括鮮沙薑陳皮生煎雞、三味弄豆腐、三弄明蝦球等。
馮健文 攝



■錢志偉花了近4個月時間研究製作方法，最終調出味道較清新的雪糕泡芙。
楊佩韻 攝



■內地旅客陳小姐表示，此處的雞蛋仔特別好吃。
楊佩韻 攝



■VEA的鄭永麒帶同7個月大的兒子來領獎。
馮健文 攝



■在港開業2年的時尚法國菜ÉPURE，同樣首奪1星評級，主廚Boutin表示，場內最受歡迎的是白磨菇湯。
楊佩韻 攝

「吊命」泡芙店上榜 店東盼吸客救亡

特稿

星級餐廳排名未能給予眾人驚喜，街頭小食店排名也是一樣，今年只有一家是新上榜，合共有21家小食店榜上有名。新上榜是位於尖沙咀的法式手工泡芙店Owl's，店主之一的錢志偉與兩名好友合資創業，但受制於經濟環境不景氣，最近兩個月生意暗淡，拍檔曾建議他放棄，幸好業主減租10%至20%，得以生存兼取獎。他對獲獎感到難以置信，期望也是令店舖起死回生的一個契機。

不過有喜便有悲，「英記美點小食」、已搬遷的「迦南泰國小食」及已結業的「祥興記」三家小食店今年無緣再上榜。

本身有15年的餐飲業經驗的錢志偉，早前辭去某英式快餐店總經理一職，與兩名好友合資90萬元創業，直言「做生意一直是他的夢想」。

他續稱，法式泡芙在外地有多種變法，但是在香港較少有店製作，故花了近4個月時間研究製作方法，最終調出味道較清新的雪糕泡芙，最受歡迎的是天鵝絨泡芙(Red Velvet)，內有雲尼拿杏仁雪糕加草莓玫瑰漿。

最差每日僅售出50個

他續稱，店舖租金佔成本的40%至50%，但位置相對偏僻，開業半年至今，最多每日售出數百個泡芙，最差每日僅售出50個，難以回本，拍檔也多次勸他放棄，但他決定堅持，加上老婆業主同意減租支持他，故能繼續營業。

被問到取得米芝蓮猶如得到「死亡之吻」，錢志偉笑稱：「本身都死死地，所以唔太擔心。」他反而認為是個喜訊，期望可以得到別人關注，從而起死回生。

訪問期間有多名外國旅客到場，一家六口，來自瑞典的Richard Anderberg購買一杯意大利雪糕，他表示，不知道餐廳取得米芝蓮街頭小食推介，只是從網上看到相關資料，故想嚐嚐，覺得很驚喜。

「第三代肥仔」憂加租

街頭小食推介去年首次推出，今年繼續榜上有名的「第三代肥仔」老闆余啟康表示，以平常心面對，直言「有獎的效應只是維持一星期」，反而擔心今年有機會加租，因為快到續約時間，如被加租一萬元，一個月便要多賣1,000串滷味串燒方能回本。

他續稱，經濟不佳加上內地旅客減少，已令生意按年下跌20%至30%，但仍會努力做好。

同樣榜上有名的「媽咪雞蛋仔」負責人Carla稱，很感恩再次得獎，並稱在本地客及旅客的支持下，生意仍能保持，相信是大眾對雞蛋仔有情意結。不過她稱，不會鬆懈，因入圍只是一時的名氣，而食客口碑才最重要，故打算開分店，因為想「守住這裡，保持好品質」。最近零售業生意不興旺，營運成本按年增加10%至20%，加上快到續約期，她期望業主不要加租。 ■記者 楊佩韻

花旗參威士忌今亮相酒展

香港文匯報訊（記者 翁麗娜）第九屆香港國際美酒展今日起一連三天在灣仔會展舉行，匯聚37個國家及地區逾1,060家參展商，展示環球佳釀。有美國威士忌參展商瞄準華人市場，特意推出兩款花旗參威士忌，希望以華人熟悉的補身中藥材為招徠。美酒展今明兩天供業內人士入場，最後一天（12日）則開放給公眾入場。

香港作為葡萄酒貿易及集散中心，吸引環球葡萄酒商透過香港開拓亞洲市場，今次便有逾20個國家及地區約65個買家團來美酒展採購。

香港貿發局助理總裁張淑芬昨日表示，本港今年首9個月的葡萄酒進口額達91億港元，按年上升22%；出口額則達41億港元，按年增加25%，認為增幅強勁，希望「食住個勢」，讓美酒節成為高質素推廣平台。

首次於美酒展設地區展館的斯洛文尼亞共和國，位於歐洲中南部，擁有歐洲中部大陸、阿爾卑斯山及地中海三種氣候，與世界知名的產酒區如法國波爾多、布根地、北隆河屬同一緯度，約七成出產的葡萄酒均達到頂級水平，有意透過香港開拓亞洲市場。

該國副總理戴揚·日丹今日會出席試酒會向與會者介紹該國佳釀。今次展會也吸引了克羅地亞、芬蘭及菲律賓的參展商首次參展。

主銷華人市場 歎佳釀又補身

威士忌參展商CLEVELAND總裁Tom Lix表示，共準備5款威士忌參展，當中主打花旗參威士忌，採用美國種植的整條花旗參入樽，酒精濃度分別有50%與43%供選擇。他指花旗參與威士忌的味道意外地契合，但坦言未有很多美國人懂得欣賞，該產品銷售對象主要是華人市場，認為糅合了補身概念的威士忌潛力非常巨大，希望在今明兩天的展覽期找到感興趣的代理商。

另有來自芬蘭的牌子「Shaman Sirits」，一改伏特加味道濃烈、予人不敢恭維的形象，提供近十款伏特加香甜口味，如椰子、咖啡、菠蘿、椰子及香蕉等，迎合女性口味。現場展會除設有「酒精類飲品」、「威士忌及烈酒展區」及「美酒之友」，更設有「名酒投資」、「酒類教育及培訓」、「葡萄酒儲存及運輸服務」等。



■有美國威士忌參展商瞄準華人市場，特意推出兩款花旗參威士忌。
劉國權 攝



■來自西班牙的啤酒。
劉國權 攝

公眾日的入場費為200港元，現場門票每張200港元，當天憑正價門票入場的人士可免費獲贈市值110港元的Lucaris水晶酒杯一隻，先到先得，送完即止。

另於公眾日舉行的「品酒大師課程」的入場券收費為

350港元，內含入場費200港元，先到先得。市民即日起至11月11日，更可以特價99元的團購價，在Groupon、Yahoo、Group Buyer、GOBUYA、HKTVmall團購買入場門票。