

「挖星廚」建功

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「EPURE」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「玉蘭」。

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燊龍於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，令他甚興奮。

在港開業2年的時尚法國菜EPURE，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「inventé 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，但他認為最重要的是繼續營運下去。

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，要保持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。



■ 梁燊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

2017米芝蓮新晉餐廳名單

級別	餐廳名稱	菜式	排名變動
二星	柏屋(Kashiwaya)	日本懷石料理	新入榜
二星	Ta Vie(旅)	創新菜	由一星升二星
一星	Beefbar	扒房	新入榜
一星	ÉPURE	時尚法國菜	由推介升至一星
一星	IM Teppanyaki and wine	鐵板燒	新入榜
一星	嘉麟樓	粵菜	由推介升至一星
一星	Sushi Tokami (鮓とかみ)	日本菜	新入榜
一星	VEA	創新菜	新入榜
一星	逸東軒(佐敦)	粵菜	新入榜
街頭小食	Owl's	手工泡芙店	新入榜

*三星級別餐廳名單沒有變動

資料來源：米芝蓮指南香港澳門2017

製表：楊佩韻



■ 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



■ VEA的鄭永麒帶同7個月大囡囡來領獎。
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



■ 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

「吊命」泡芙店上榜 店東盼吸客救亡

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，今年只有家是新上榜，合共有21家小食榜上有名。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，故不打算開分店，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

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。

首次於美酒展設地圖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、布艮地、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。



■ 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價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。