

17 地道食肆首膺米芝蓮

82 餐廳獲必比登推介「靠得住」成首入圍粥店

香港文匯報訊（記者 費小嫻）民以食為天，美食當前，相信絕大部分港人也趨之若鶩。《米芝蓮指南香港澳門》昨日率先公佈2018年指南中的「必比登推介」結果，今年共有82間餐廳獲「必比登推介」，包括73間香港餐廳及9間澳門餐廳，當中17間是首次上榜，俱位於香港，包括廣東菜「聚興家」、廣東湯麵店「英記麵家」與「麥文記麵家」、首間獲推介的粥店「靠得住」、台式餐廳「請坐」、泰菜「泰麵」及日本菜餐廳「蔦」等。《米芝蓮指南香港澳門2018》將於下月30日正式發佈，屆時將一併公佈獲推介的「星級餐廳」，屆時勢必再掀一股飲食熱潮。



位於灣仔的「靠得住」是首間獲得「必比登推介」的粥店。
香港文匯報記者莫雪芝 攝



17間首獲「必比登推介」餐廳

名稱	地址
增輝藝廚	深水埗石硤尾街31-33號地舖
聚興家	太子砵蘭街418號地舖
容記小菜王	太子太子道西123號地舖
粵來順	旺角登打士街2-8號寶亨大廈地舖10-12號
麥文記麵家	佐敦白加士街51號地下
信得過	灣仔謝斐道307-311號快添大廈地下A號舖
益新	灣仔軒尼士道48-62號上海實業大廈地下及地庫
靠得住	灣仔克街7號地下
泰麵	灣仔石水渠街68號地下
蔦	銅鑼灣登龍街18號V Point 地下2號舖
坤記煲仔小菜	西環西營盤皇后大道西263號和益大廈地下1號舖
英記麵家	西環西營盤高街32號地下
請坐	西環西營盤英華台1-6號華輝閣地下2-3號舖
嚐醬點心皇	西環北街25號地下
嚐醬煲仔小菜	西環北街25號地下
德記潮州菜館	西環堅尼地城卑路乍街3號G益豐大廈地下
潮樂園	北角和富道84-94號銀輝大廈地下4號舖

如既往，米芝蓮率先公佈港澳82間必比登推介餐廳，獲選者須擁有卓越質素，且能在港幣400元以下提供3道菜式。米芝蓮指南國際總監 Michael Ellis 指出，評審員發掘了很多價錢吸引的地道菜式，包括廣東小炒、粥麵和點心，「是次名單，充分突顯了本地飲食面貌的深度及廣東菜的高水平。」

菜式涵蓋廣 價廉物美

相比去年指南公佈的63間香港餐廳及12間澳門餐廳獲必比登推介，今年總數多了7間，香港餐廳更多了10間。去了共有4間香港餐廳首次獲推介，分別是越南餐廳 Brass Spoon、意大利餐廳 CIAK-ALL Day Italian、上海菜著稱的留園雅敘及位於中環的粵菜餐廳星記，今年新上榜的香港餐廳則有17間之多。

在新上榜名單中，8間提供廣東菜式，其中包括由吳江橋師傅掌勺的「聚興家」，大廚擅長炮製各式粵式小菜，樸實無華的滋味，令它成為行內不少大廚的消夜熱點。其餘的亦包括以其招牌菜鮑魚海參燉雞贏得食客青睞的「增輝藝廚」、提供香油底三殺煲仔飯的「坤記煲仔小菜」等。

首次入選的還有兩間廣東湯麵店，分別是經營了23年、屬家族生意的「英記麵家」，及擁有逾40年歷史、以鮮蝦雲吞麵俘虜不少食客的心的「麥文記麵家」。位於灣仔的「靠得住」則是首間獲得「必比登推介」的粥店。米芝蓮指出，該店粥底以魚湯



「靠得住」鎮店三寶：豬腩帶子粥、爽脆鮫魚皮及靠得住鹹肉粽。
香港文匯報記者莫雪芝 攝

台式餐廳「請坐」同上榜

而提供亞洲美食的食肆，亦首次入選餐廳名單中，佔一席位。台式餐廳「請坐」是首次上榜，米芝蓮指該店由兩名台灣女生開設，供應富台灣古早味的料理，加上親切的台式待客之道，令店子大受歡迎。由 Adam Cliff 主理的泰式船麵專門店「泰麵」，則將環境打造成泰國街頭模樣，食物調味絕不手軟，該辣的辣，該酸的酸，絕不含糊，吃出國地道風味，在2018年的指南中，亦首次被列入必比登美食推介之中。

必比登推介名單可參閱：
https://guide.michelin.com.hk/zh_TW/2018-bib-hong-kong-macau。

半山客唔怕貴 鮭球粥「靠得住」

位於灣仔的「靠得住」，是首間獲「必比登推介」的粥店，光顧10多年的熟客潘先生特別推薦白鱈球粥，大讚其魚肉鮮甜，粥底綿滑，有陣陣米香，不過一碗白鱈球粥受惠72元，為店內最貴粥款，潘先生笑言，「是有一點貴，偶爾獎勵自己，才點一碗來吃。」不過，他直言該店日後若大排長龍，便不會入內光顧。

創立於2000年的「靠得住」，以鮮魚湯粥底馳名，原位於灣仔利東街，2006年因舊區重建而遷入克街，其後被太興集團收購，在港九新界均有分店，廣州亦有一間分店，今次只是在灣仔分店獲推介。

家住半山的潘先生，光顧「靠得住」已10多年，笑言「由利東街追到克街」，平日行經附近都會入內叫一碗粥食。他指自己最怕擠迫，平時都在非繁忙時間光顧，擔心「靠得住」出名後會有很多人光顧，「到時寧願唔食。」

魚湯粥大熱 無添加味精

「靠得住」官方網站指，每天挑選6種新鮮靚魚以4小時熬製濃郁鮮甜的鮮魚湯，再加入軟綿的粥底，該店強調絕無添加任何味精及每一口粥都是真材實料。「靠得住」鎮店三寶是心肝寶貝（即豬腩帶子粥）（\$62）、爽脆鮫魚皮（\$46）及靠得住鹹肉粽（\$26）。

在新上榜名單中，首次入選的餐廳包括兩間廣東湯麵店，分別是經營了23年、屬於家族生意的「英記麵家」，及擁有逾40年歷史、以鮮蝦雲吞麵俘虜不少食客的心的「麥文記麵家」。台式餐廳「請坐」亦是首次上榜，餐廳由兩名台灣女生開設，供應富台灣古早味的料理。

香港文匯報記者 文森



資深捧場客潘先生。
香港文匯報記者文森 攝

泰菜豈只冬蔭功 「船麵」引領街頭風

特稿

位處灣仔的泰式船麵專門店「泰麵」（Samsen），成為「米芝蓮必比登推介」的新上榜食肆，被評為「食物該辣的辣，該酸的酸，絕不含糊。」該店合夥人江小姐昨日接受香港文匯報訪問時表示，另一名合夥人及主廚 Adam Cliff 烹調泰菜10多年，去年自立門戶，9月



「泰麵」店內裝修充滿泰國街邊小店的風味。
香港文匯報記者聶曉輝 攝

開始營運「泰麵」，主打泰式粉麵，全部麵類每天由泰國直送來港，確保泰國風味，牛肉亦採用澳洲和牛。

江小姐表示，昨日下午3時許收到電郵，才知悉成為米芝蓮推介食肆之一，餐廳裡所有人都很興奮。她指Adam對泰國菜情有獨鍾，曾駐曼谷及倫敦的著名泰菜餐廳，4年前來港擔任泰式餐廳主廚後，決定「自己做老闆」，現時亦在店內領導廚師團隊，繼續鑽研泰菜。

灣仔「泰麵」上榜 和牛炮製佳餚

江小姐指，很多港人對泰菜的想像，停留在九龍城的冬蔭功及咖喱菜，因此「Samsen」的食物有泰國街頭小吃的風味，主要賣泰式湯麵的「和牛船麵」，靈感便是來自泰國獨特的船家美食「船麵」。

她指Adam對食物要求很高，以皇牌

「和牛船麵」為例，雖然已採用澳洲和牛，但他至今仍會四處尋覓更好的牛肉，「他亦堅持用人手切割每塊牛肉，確保逆紋切片，保持肉質鮮嫩及肥瘦適中；因用機械切割，則會忽略有關細節。我們未來仍會堅持以人手切肉，不會為追求速度而放棄質素。」

過去不少食肆獲米芝蓮嘉許後遭業主大幅加租，江小姐指如出現這情況亦非他們能控制，現時只會繼續做好自己的品牌。她指店內只能坐約30人，平日午市及晚市也有人排隊用餐，日後或有更多人排隊，笑指或鼓勵食客拿取外賣。

位於石水渠街的店內裝修充滿泰國街邊小店的風味。店裡主打的和牛的船麵（128元）、虎蝦炒金邊粉（118元）、芒果糯米飯（58元）及斑蘭湯丸（58元）。

香港文匯報記者 翁麗娜



虎蝦炒金邊粉及奄列。
香港文匯報記者聶曉輝 攝

指南其餘推介餐廳

阿純山東餃子、古月、巴依、Bombay Dreams、Brass Spoon（灣仔）、書湘門第（西環）、陳勤記鵝鴨飯店（上環）、泉章居（旺角）、CIAK-All Day Italian、粥麵館、鼎泰豐（銅鑼灣）、鼎泰豐（新港中心）、容龍、富聲（銅鑼灣）、富聲（灣仔）、鳳城（旺角）、好旺角麵家（花園街）、好到底、九記、功德林（銅鑼灣）、坤記竹昇麵（長沙灣）、蘭苑館、蓮香居、留園雅敘、好連印尼餐廳、美味廚、新滬坊、錦、波記、莆田（銅鑼灣）、巧饅坊、拉麵Jo（銅鑼灣）、莎巴（灣仔）、生記、蛇王二、石記廚房、麵鮮醬油房周月（中環）、麵鮮醬油房周月（鰂魚涌）、星記（中環）、華姐清湯腩（天后）、肇順名匯河鮮專門店（九龍灣）、雪園、新園興記、大榮華、太湖海鮮城（銅鑼灣）、竹家、正斗粥麵專家（國際金融中心）、泰潮（深水埗）、添好運（北角）、添好運（大角咀）、沾仔記（威靈頓街）、王府（中環）、詠葵園、永華雲吞麵家、有緣小敘、裕記

資料來源：《米芝蓮指南香港澳門》
整理：香港文匯報記者 文森

車胎人有段故 枱底墊變「天書」

話你知

米芝蓮推介大家聽得多，不少人更奉此為「飲食天書」，但其由來卻未必許多人清楚。1889年，法國有一對兄弟安德烈·米芝蓮、愛德華·米芝蓮創立了同名輪胎公司。為了提高汽車銷量，推動輪胎採購率，他們設法「協助」公路駕駛者策劃行程，並着手製作一本小冊子，將如何換輪胎、哪裡打油、

港澳版2009年首推出

1920年，米芝蓮指南以法郎7元的定價零售，《米芝蓮指南香港澳門》

則於2009年首次推出。米芝蓮指出，香港和澳門蘊含豐富的飲食文化，一直以來被視為美食之都，這也是米芝蓮指南繼日本之後評價的第二個亞洲地區。而港澳兩地獲米芝蓮指南評價的餐廳，種類涵蓋各種類型與價格，佳餚水準或食材素質，均屬優質之列。

米芝蓮評審員是米芝蓮的全職職員，他們負責評價三大洲、24個國

家及地區合共逾4萬家酒店及餐館。為了保持意見上的獨立性，他們外出用餐時也是匿名行事。他們支付膳食的一切費用，隨後根據食材品質、對味道及烹調技巧的駕馭能力、料理中顯露的個性、是否物有所值及餐飲水準的一致性5項指標來評分。

餐廳被評分後，如獲頒3星屬最高推介，其次為2星及1星。至於「必比登推介」則是被評審員認為是「超值」的餐廳。

香港文匯報記者 費小嫻