港63食府登米芝蓮星榜 7間獲最高榮譽

龍景軒好威水 11年連摘三星

■港澳三星食府得獎者合照。 香港文匯報記者顏晉傑 攝

香港文匯報訊（記者 顏晉傑）《米芝蓮指南香港澳門2019》昨日公佈，香港今年有63間上榜星級食府，當中單是最高榮譽的三星食府便有7間，其中四季酒店內的「龍景軒」更成爲唯一一間自米芝蓮推出香港澳門指南11年以來從未間斷、每年均獲得三星評價的食府。去年初獲一星食府的營致會館今年則拾級而上，獲評爲二星食府。另一方面，去年獲得一星榮譽「利苑酒家」位於北角的分店卻被「除星」，名落孫山。

文匯報 WEN WEI PO www.wenweipo.com
政府指定刊登有關法律廣告之刊物 獲特許可在全國各地發行
2018年12月 12 星期三 4 897001 360013
短暫陽光 早晚清涼
戊戌年十一月初六 十六冬至 氣溫13–17℃ 濕度55–80%
港字第25107 今日出紙4疊10張半 港售8元
雲報紙 Android 文匯網 早安香港 Apple iOS 文匯報微信

香港今年有7間食肆被評為三星食府，當中包括由二星升為三星的法國餐廳Caprice，但三星食府中的「星中之星」必定要數「龍景軒」，該店在2005年開幕時邀得已於2001退休的陳恩德「出山」，擔任行政總廚一職，餐廳食物之後一直均能維持在高水平，《米芝蓮指南香港澳門》在2009年首次推出時已經獲評為最高級的三星食府，評級至今亦能一直維持，從未下跌。

退休「廚神」維持食物水準

■龍景軒行政總廚陳恩德。 香港文匯報記者顏晉傑 攝

陳恩德卻未有就餐廳所取得的成就邀功，他昨日分享餐廳再次獲最高榮譽的秘訣時指，餐廳有今日成就是同事們共同努力的成果，指其同事均有豐富經驗，才能令食物水準長期維持，不會一時好吃，一時難吃，強調維持食物水準比烹調技術更加重要，形容餐廳所取得的成就是同事們共同努力所得成果。

不過，飲食業工時長、工作環境亦不理想，一向是流失率較高的行業，要留住有經驗廚師並不容易，陳恩德透露他留住人才的方法是多溝通、多接受同事意見，笑言自己的部門可能在全酒店流失率最高，「時代已經不同，我年輕時師傅說了就是，但現時我反而會被同事鬧。」

陳恩德認為，獨自創作時未必會有好的成果，所以他創作新菜式時會與同事一同討論，年輕的廚師如有好的意見亦一樣會接納，「如果我經常鬧人，同事即使發現問題亦不會夠膽出聲，但如果他們的意見獲得接納，他們便會工作得更開心。」

「龍景軒」已連續11年獲評為三星食府，但陳恩德卻指自己不會因而感到有壓力，並指過往香港未有米芝蓮評級時自己的工作與現時亦沒有分別，所以他只會以平常心做好自己的工作。

44間一星餐廳5間首次上榜

米芝蓮推介的二星食府有12間，當中3間為新上榜，包括去年開業3個月便勇奪一星食府榮譽的粵菜餐廳「營致會館」。不過，香港文匯報記者昨日到達該店欲探訪時，卻被對方以「不接受訪問」回絕。

至於其他新上榜的二星食府還包括來自日本的壽司店「鮨．齋藤」(見另稿)和法國餐廳Ecriture。

而在44間一星餐廳中，亦有5間是首次上榜，包括提供創新菜的「Arbor」、法國菜的「Belon」、印度菜的「New Punjab Club」、意大利菜的「Octavium」及台州菜的「新榮記」。

有進步當然也有退步，部分餐廳亦可能因為未能維持水準等原因而被「摘星」，包括「利苑酒家」，該集團位於觀塘及旺角的分店今年雖然繼續取得一星食府榮譽，但去年同樣得到一星榮譽的北角分店今年卻榜上無名。

《米芝蓮指南香港澳門2019》香港星級食府（節錄）

三星食府

餐廳	菜式
Bo Innovation	創新菜
Caprice	時尚法國菜
L'Atelier de Joel Robuchon	時尚法國菜
龍景軒	粵菜
8 1/2 Otto e Mezzo – Bombana	意大利菜
志魂	壽司
唐閣	粵菜

新一星食府

餐廳	菜式
Arbor	創新菜
Belon	時尚法國菜
New Punjab Club	印度菜
Octavium	意大利菜
新榮記	浙江台州菜

註：Caprice去年為二星食府

資料來源：米芝蓮 整理：香港文匯報記者 顏晉傑

來港僅8個月 「鮨・齋藤」奪二星

特稿

■「鮨・齋藤」總廚小林郁哉。 香港文匯報記者顏晉傑 攝

港人愛吃日本料理，因此香港的日本食肆俯拾皆是，其中於東京榮獲米芝蓮三星餐廳的「鮨・齋藤」今年初落戶香港開分店，開業不足一年便於昨日公佈的《米芝蓮指南香港澳門2019》中榜上有名，獲評為米芝蓮二星餐廳。

「鮨・齋藤」香港分店僅開業8個月，便已登上米芝蓮美食指南，其評級雖及不上東京的總店，但餐廳總廚小林郁哉亦對有此成績感到高興，並指不會因為東京總店獲三星評價而感到壓力，「東京總店最初開業時亦只是得一星，之後才逐年進步至取得現時的三星成就。」他指日後會繼續努力，希望可取得更好成績。

最新鮮食材即日運港

小林郁哉認為，「鮨・齋藤」香港分店甫開業便已取得理想成績與餐廳所提供的食物均十分新鮮有密切關係，強調餐廳的目標為令每個客人均獲得快樂的體驗，「餐廳的掌舵人齋藤孝司現時每日均會到豐洲市場搜羅最新鮮的食材，再即日運送到香港，因此餐廳的菜單亦會每日因應食材供應而有所改變。」 ■香港文匯報記者 顏晉傑

澳門19星級餐廳 3間評三星

■澳門「譽瓏軒」行政總廚歐陽文彥。 香港文匯報記者顏晉傑 攝

香港文匯報訊（記者 顏晉傑）《米芝蓮指南香港澳門2019》昨日出版，澳門今年有19間星級食府和9間必比登美食推介餐廳，當中今年由二星升為三星的「譽瓏軒」行政總廚歐陽文彥分享成功心得時指出，認真烹調及選用最新鮮食材均為重要因素。

三年升一級 「譽瓏軒」登頂級

澳門今年有3間餐廳獲評為最高級的三星食府，當中包括去年只獲評為二星的「譽瓏軒」，該餐廳於2012才開始營業，翌年便獲評為米芝蓮一星食府，之後每三年升一級，今年更首次獲評為三星食府。餐廳行政總廚歐陽文彥表示，獲評為米芝蓮三星食府為飲食界人士夢寐以求的榮譽，對團隊的努力獲肯定感到高興。

歐陽文彥分享自己的成功秘訣指出，自己只會向客人提供最新鮮的食物，「以燉湯為例，中午賣剩的不會留至晚上，我們亦不會提供養魚，因為海魚較有鮮味。」他指客人的意見對他改善食物質素有很大幫助，認為接受意見是餐廳一直進步的主因，稱團隊日後會繼續努力保持水準，希望可一直維持三星評級。

澳門今年共有5間二星食府、11間一星食府及9間必比登美食推介餐廳，當中獲選評為二星食府的法國餐廳「杜卡斯」亦是今年新上榜。

新上榜香港街頭小食推介

餐廳	地區	必吃招牌菜
榴槤樂園	尖沙咀	榴槤芝心撻
豆漿大王(新蒲崗)	新蒲崗	粢飯
公和荳品廠	深水埗	豆腐花
蘇記燉蛋	元朗	原味牛奶燉蛋白
蜜斗	中環	潮州牛丸

資料來源：米芝蓮 整理：香港文匯報記者 顏晉傑

車胎人美食推介餐廳(節錄)

餐廳	提供食物種類	餐廳	提供食物種類
佳佳甜品	街頭小吃	劉森記麵家(福榮街)	麵食
Le Souk	中東菜	吃什麼	台灣菜

資料來源：米芝蓮 整理：香港文匯報記者 顏晉傑

督印：香港文匯報有限公司地址：香港仔田灣海旁道7號興偉中心2–4樓 電話：28738288 傳真：28730657 採訪部：28738260 傳真：28731451 發行中心：28739889 廣告部：28739888 傳真：28730009 承印：三友印務有限公司 地址：香港仔田灣海旁道7號興偉中心2–3樓