

TASTE

HONG KONG

香港好味



名厨精选美食指南
GOURMET RESTAURANTS
HANDPICKED BY MASTER CHEFS

香港好味 —— 名厨精选美食指南

香港的美食遍布街头巷尾，处处隐藏着独特的饮食风貌。从街角大排档的锅气小炒，到米其林星级餐厅的匠心佳肴，香港宛如一幅灿烂的“好味”拼图——“好味”不仅是广东话中形容美味的亲切用语，更是这座城市丰富饮食文化的生动写照。每一区都是一座美食宝库，层层交织，成就了香港作为亚洲美食之都的独特魅力。

香港旅游发展局联同中华厨艺学院，特别邀请超过50位名厨推荐全城250间精选餐厅，借此展现香港餐饮文化

的深厚底蕴和层次。透过他们专业而独到的眼光，这批入选餐厅汇聚多元风貌、地道滋味与顶尖水准，共同谱写出属于香港的独特饮食篇章。

诚意邀请你展开一趟味觉之旅，探索香港的千百种“好味”。这本美食指南不仅是一份餐厅名录，更是对这座城市饮食精神的真诚致敬。在这里，每一道菜都诉说着一个故事，每一种滋味都映照出香港的蓬勃生命力。跟随这本指南探索美食，让香港的“好味”带领你走出书页，亲身发掘更多惊喜与感动。



下载「香港好味」
美食指南



香港 处处都有好味道

超过50位名厨推荐250家心仪餐厅，
让你尝遍各区美食，探索更多香港好味！



TASTE HONG KONG

香港好味

名厨精选美食指南

GOURMET RESTAURANTS

HANDPICKED BY MASTER CHEFS



关于中华厨艺学院



中华厨艺学院为职业训练局属下14个机构成员之一，于2000年成立，乃香港特别行政区政府千禧项目之一，致力培育中菜厨师及餐饮管理方面的专业人才。学院透过提供系统化的中厨培训学习阶梯，让有志投身中菜行业的年轻人及锐意进修的在职厨师获取或提升专业资格，从而提升中厨的专业水平及地位，以巩固香港“亚洲美食之都”的美誉。

学院锐意使香港成为区内卓越的中厨培训及资历评审中心，设有配合训练需要的先进培训设施，包括示范厨房、

训练餐厅及中国不同地区菜系的训练厨房等，让学生在真实的工作环境中学习。

学院亦肩负起弘扬中华饮食文化的使命，为本地及旅客提供厨艺兴趣班。自2003年起，中华厨艺学院开办兼读制“大师级中厨师课程”，培育业界翘楚推动中华饮食文化。课程已培育逾70位业界翘楚，包括五星级酒店行政总厨及米其林星级名厨，学院亦被誉为“大师摇篮”。

目录

香港岛

中西区 10

东区 26

南区 38

湾仔区 48





九龙

九龙城区 64

观塘区 74

深水埗区 84

黄大仙区 94

油尖旺区 104

新界

离岛区.....	124
葵青区.....	136
北区.....	146
西贡区.....	156
沙田区.....	166
大埔区.....	176
荃湾区.....	186
屯门区.....	196
元朗区.....	206
实用资讯.....	216
索引.....	218

中西区

古韵今风 荟萃中西

中环的城市面貌独树一帜，在于新旧元素在此引领变革，中西文化底蕴于此交汇相融。这份交融不只体现于建筑与历史之中，更见于饮食，化为香港人日常饮食之

间的生活风景。电车的“叮叮”声，温柔提醒着香港对保育文化的意识；而这一区的餐饮风貌，正构成一个微观缩影，呈现香港人历年来饮食变迁。



州二公馆行政总厨李文星师傅，对塑造香港的饮食文化影响深远。作为厨房与团队中资历深厚的领军人物，他坚信一切应以传承传统为先。“中菜是一门易学难精的烹调技术，传统上是通过师徒制进行传承的。我希望通过文字和系统化的方法，将现今的中菜文化继续传承下去。”他如此分享道。

同样地，文华厅中菜行政总厨黄永强师傅，亦以不灭的热情持续他的厨艺旅程。他在创作新菜时拥抱传统，融合新旧元素，并从东西文化中汲取灵感。正如The Chinese Library对中菜的创新演绎，以西式技法与食材细腻提升地方风味，其精神与黄师傅的创作之道相通，为当代与未来食客创造更丰富的餐饮体验。



中菜因地区与历史而变化万千，创作虽可推陈出新，但传统在历史与文化传承中始终占有重要地位，更不断启发着新派菜肴的诞生。像陆羽茶室这样的老字号，将点心传统恪守至高标准：无论是纸本餐牌、黄铜茶煲等雅致细节，还是承传已久的料理制法，皆一丝不苟；与此相映成趣的，是L'Atelier de Joël Robuchon所代表的西式精致餐饮典范，为追求法式料理魅力与不朽经典的餐厅树立标杆。中环的饮食风景精彩纷呈，随着我们共同谱写的故事一页页展开，继续丰富这座城市的味觉层次。

“中菜是一门易学难精的烹调技术，传统上是
通过师徒制进行传承的。
我希望通过文字和系统
化的方法，将现今的中菜
文化继续传承下去。”

在中菜界打拼逾40年的李文星师傅，早已精通粤菜及多个地区菜系。目前他在全球管理共10间餐厅，包括卅二公馆。李师傅毕业于中华厨艺学院，曾为香港文华东方酒店文华厅夺得其首颗米其林一星殊荣，他的成就屡获嘉许，包括多次荣获香港旅游发展局颁发的奖项。

卅二公馆行政总厨

李文星



“每一次客人品尝菜肴
后露出的笑容、由衷的
赞赏与认可，都是我前
进的动力。”

黄永强师傅曾出任香港中厨师协会副会长，曾带领文华厅与怡东轩分别摘得米其林一星荣誉。他在中菜界拥有超过30载经验，屡获业界奖项肯定，更以客席导师身分于中华厨艺学院及煤气烹饪中心授课，积极培育新一代中菜人才。

文华东方酒店——文华厅中菜行政总厨

黄永强



L'ATELIER DE JOËL ROBUCHON



1

坐落于置地广场并拥有米其林三星荣誉的L'Atelier de Joël Robuchon, 以已故法国名厨Joël Robuchon的理念打造现代高级法国料理。红与黑为主的全新室内装修设计, 配合开放式厨房, 营造时尚利落的风格, 另设独立雅座区域, 适合多人聚餐。餐厅供应多款精致菜式, 包括经典鱼子酱及新鲜蟹肉配龙虾果冻、缅甸龙虾意面及龙虾泡沫, 以及现点现做的舒芙蕾等甜品。



香港岛中环皇后大道中15号置地广场中庭4楼403至410号铺



+852 2166 9000



www.robuchon.hk/zh

陆羽茶室



2

创于1930年代的陆羽茶室，是一间多层中式酒楼，至今仍保留浓厚怀旧气息：彩绘玻璃窗、字画装饰，以及典雅木制家具，点缀着大厅与雅座。多年来吸引一代又一代喜爱中菜的老饕，由早茶、点心到午市及晚市的粤菜筵席，始终坚持传统做法与古早味食谱。招牌菜包括原只虾多士、生炒排骨，以及焗杏白肺汤；常备点心款式亦会每星期轮换。

📍 香港岛中环士丹利街24号地下至3楼

☎ +852 2523 5464

🌐 www.lukyu-teahouse.com

THE CHINESE LIBRARY

3

The Chinese Library 位于中环大馆前警察总部大楼之中，将百年历史建筑与当代中菜美学结合一体。主厨李振龙翻阅大量中菜古籍，从中寻回渐被遗忘的菜谱，再以现代摆盘与层次丰富的味道重新演绎。招牌“百川珍味尝味菜单”包括金衣香酥黄花鱼、烟熏北京烤鸭等分享菜式；点心则有黑蒜烧卖、叻沙小笼包、海胆蟹肉春卷等创作。

📍 香港岛中环荷李活道10号大馆01座警察总部大楼1楼

☎ +852 2848 3088

🌐 www.chineselibrary.com.hk





4 AMBER

作为精致餐饮界历久不衰的代表，Amber由厨艺总监Richard Ekkebus以法式烹调技艺，细腻融入本地风味，坐镇于香港置地文华东方酒店。这间同时获得米其林三星及绿星评级的餐厅，透过结合陆地与海洋食材的主厨尝味菜单，糅合传统与现代。时令菜式与经典代表包括赤海胆配西兰花和龙虾果冻及特级鱼子酱。

 香港岛中环皇后大道中15号置地文华东方酒店7楼

 +852 2132 0066

 www.mandarinoriental.com/zh-cn/hong-kong/the-landmark/dine/amber



5 BELON

自2021年迁址后，Belon以全新淡灰色调门面示人，并设有紧邻主厨房的吧台座位。主厨Mina Güçlü延续Belon的法式餐饮精神，透过尝味菜单及单点菜式，展现精致料理中充满玩味的一面。招牌菜包括鱼子酱牛肉他他、杏脯鸭配小麦粒，以及朗姆酒巴巴配芒果，配搭精选美酒更加相得益彰。

 香港岛中环苏豪伊利近街1至5号1楼

 +852 2152 2872

 www.belonsoho.com/home-tc





6 祥香园餐厅

自1967年于坚尼地城起家至今, 祥香园餐厅近年以更摩登的姿态回归原区, 将茶餐厅注入现代风格。店内主打自家新鲜焗制面包, 经典莲蓉鸡尾包、蛋挞、松软菠萝包配上香浓热奶茶; 同时供应通心粉、猪脚拌面及焗饭等饱足选择, 而豪华极品早餐的沙嗲牛肉公仔面配美式热狗及火腿奄列亦不容错过。

📍 香港岛坚尼地城士美菲路41A至43号美菲阁地下6号铺
☎️ +852 3468 7563



7 唐述

位于中环国际金融中心的唐述, 由厨艺总监周世韬主理, 以创意摆盘、全新概念和精致用餐体验, 重新演绎中菜风貌。缤纷雅致的室内设计, 与尝味菜单及清真认证菜单相得益彰。而单点招牌菜包括慢煮泡椒蜆子皇、吉品鲍鱼挞及桂花乌龙烟熏脆皮鸡, 把熟悉的粤菜元素转化为富层次又具玩味的当代中菜。

📍 香港岛中环金融街8号国际金融中心商场3楼3101号铺
☎️ +852 6809 2299
🌐 www.chinesology.com





8 GODENYA

隐身于上环一角的Godenya，低调没有招牌的入口，营造出地下酒吧般的神秘气氛，室内以暖调大地色设计，感觉温馨。清酒大师兼米其林侍酒师五嶋慎也，精心挑选时令清酒，以精准温度奉客，配搭日本海鲜，呈现亲密细致的无菜单料理体验。

-  香港岛上环威灵顿街182号高层地下
-  +852 6713 5917
-  www.godenya.com



9 久兩菜

坐落于中环街市内的久兩菜，以开放式设计和霓虹灯牌，营造地道大排档气氛，主打轻松快捷的潮州菜。打冷名物包括脆炸蚝饼和川椒鸡，以及潮州生腌蛤蜊和冻花蟹等海鲜料理，还有糖醋面和招牌核突佬炒饭。

-  香港岛中环皇后大道中93号中环街市1楼124至125号铺
-  +852 2117 1919
-  www.lubuds.com/zh/guliangcai/



10 HOUSE OF CULTURE

位于西营盘的House of Culture由主厨Gavin Chin主理，将其澳大利亚及马来西亚背景融入料理之中。餐厅以赤红色调和流线弧形设计，营造仿如置身异国的氛围，并以马来、中菜及澳大利亚料理手法演绎时令食材。招牌菜包括洋葱挞和14小时慢煮巴东牛小排，想一次过尝遍主厨心血之作，不妨选择无菜单料理的“Chaos Menu”，由主厨即席配搭惊喜菜式，使House of Culture成为展示香港多元文化与新生代厨师实力的平台。

-  香港岛西营盘皇后大道西335至339号崑保商业大厦地下B号铺
-  +852 4418 2265 (WhatsApp)



11 万豪金殿

坐落金钟香港JW万豪酒店的旗舰中菜厅万豪金殿，以中式庭院为灵感设计，空间布满花鸟图案与花卉细节，高雅舒适。由中餐行政总厨邓家濠主理，将传统粤菜以现代手法重新演绎，烧味、点心以至精致小炒，都讲究火候和食材质素。当中以番红花汁和乌鱼子提味的龙虾蒸蛋菜式金影玉玲珑、老菜脯明火烧鹅，以及选用西班牙黑毛猪制作的万豪贵妃叉烧及皮脆肉嫩的万豪脆皮炸子鸡最为出名。

 香港岛金钟金钟道88号太古广场香港JW万豪酒店3楼

 +852 2810 8366

 www.myclubmarriott.com/hotel/restaurantdetail/co/man-ho-chinese-restaurant_6



12 文华厅

自1968年起，香港文华东方酒店的文华厅一直是中菜界的代表之一，宾客可一边眺望中环景致，一边细味粤式佳肴。精选中式香茗及美酒与传统粤菜相映成趣，包括津丝干焗鲜蟹钳、玉鳞鱼跃逐金波、盆栽小萝卜及伊比利亚火腿烧饼；午市供应精致点心及多款套餐，展现粤菜地道风味与巧思。

 香港岛中环干诺道中5号香港文华东方酒店25楼

 +852 2825 4003

 www.mandarinoriental.com/zh-cn/hong-kong/victoria-harbour/dine/man-wah



13 红棉

位处香港美利酒店亭楼内的红棉，远离闹市车龙，由中餐行政总厨邵德龙主理，呈献创意的中式融合料理。采光充足的玻璃亭楼配合户外雅座，引入自然光线，营造悠闲宁静的用餐氛围。招牌菜包括皮脆肉嫩的、淋上香葱油的红棉葱油脆皮鸡，以及以日本鹿儿岛黑豚配蕃茄、鸡蛋和芝士焗成的有机蕃茄黑豚猪扒焗饭，层次丰富、香气四溢。

 香港岛中环红棉路22号香港美利酒店平台亭楼

 +852 3563 6405

 www.niccolohotels.com/zh-cn/the-murray-hong-kong/dining/mian



14 卅二公馆

以1891年开设首间华人杂货舖的纽约Mott Street 32号命名，卅二公馆承载着中式根源与当代国际文化之间的连结。餐厅以摩登华丽的室内设计及富有派对感的用餐气氛见称，由中环旗舰店发展至新加坡、首尔及迪拜等城市。行政总厨李文星坐镇，主理一系列创意鸡尾酒及招牌佳肴，包括以黄山蜜酿制的蜜汁顶级西班牙黑毛猪叉烧、享誉盛名的42天饲养北京片皮鸭（苹果木烧），以及招牌龙虾配麻婆豆腐。

📍 香港岛中环德辅道中4至4A号渣打银行大厦地库

☎ +852 2885 8688 🌐 mott32.hk



15 NEIGHBORHOOD

隐蔽地坐落于中环卑利街街市附近的Neighborhood，由主理厨师兼东主黎子安把高级餐饮的经验，转化为轻松随性却不失精致的欧陆菜。全年供应的单人人气菜式，包括牛肉他他配布拉塔芝士、熏鱼，以及标志性的羊肚菌盐焗鸡饭。甜品则以浓郁的70%巧克力慕丝挞，亦称为巧克力调色板作结，为这一餐带来味蕾的极致享受。

📍 香港岛中环荷李活道61至63号地铺

☎ +852 2617 0891





16 百乐潮州私房菜

源自1967年创立的百乐潮州，于中环开设百乐潮州私房菜，以私密雅致的空间升级演绎潮州菜，非常适合宴客聚会。餐厅主打经典潮州风味，并融入地域特色菜式，例如以传统卤水胆入饊的潮州卤水鹅肉拼盘、原只鲍鱼焗饭、惹味十足的沙嗲牛肉炒银芽，以及以浓郁汤底突显鲜味的金华堂灼响螺盏等，将传统菜式提升至精致宴客水准。散点选择相对精简，套餐设计适合多人聚餐，建议提早订座，以便细细品尝一席潮州盛宴。

 香港岛中环皇后大道中152号皇后大道中心1楼
 +852 6444 4991  www.buick-hk.com/zh/pages/central



17 SABATINI 意大利餐厅

源自1958年于罗马开业的Sabatini意大利餐厅，一直以经典意大利菜享负盛名；中环国际金融中心分店坐拥维多利亚港景致，在高楼景观下重现地道意式风味。餐厅供应半自助式前菜、人气早午餐，以及以自家制意面和时令松露入饊的精致菜单，并设有现场乐队演奏，千万不要错过经典的自家制粗意面配传统焗鸭肉。

 香港岛中环金融街8号国际金融中心商场4楼4008号铺
 +852 2610 0080
 www.rghk.com.hk/sc/dining/ifc-sabatini.php



18 面圣

这间位于中环的小面店，以红色门面吸引路人目光。面圣以麻辣、沙嗲等浓郁汤底重新演绎港式车仔面，并配上麻辣猪脚、咖喱鱿鱼及瑞士鸡翅等多款配料，十分惹味，经典的南瓜金汤米亦值得一试。

 香港岛中环阁麟街30至34号地铺
 +852 2133 1114



19 蛇王芬

拥有逾130年历史的蛇王芬，见证着传统中菜随时间发展得蓬勃兴盛。创立于1895年、扎根广东南海起家的蛇王芬，至今已传承至第四代，从昔日的流动小贩摊档发展为今日大受欢迎的蛇羹名店，全年供应传统炮制的太史五蛇羹及多款足料炖汤，而秋冬鲍鱼烩五蛇羹则为必试菜式。午市深受街坊欢迎；晚市则以家常粤菜为主角，如酸甜开胃的菠萝咕嚕肉及荔芋油鸭煲等。餐厅同时出售腊肠及鲜鸭膶肠，油香馥郁，是极具特色的伴手礼选择。

📍 香港岛中环阁麟街30号地铺 📞 +852 3579 5954



20 尝囍煲仔小菜

这间人气中菜馆带有浓厚大排档风味，晚市至深夜供应热乎乎点心，招牌菜式包括京葱猪肝炒蛭子皇配萝卜糕，以及冬日限定的煲仔饭，可按喜好选择广式腊肠、排骨或咸鱼肉饼等配料。另有家常砂锅菜如海味粉丝什菜煲，配上各式蒸饺、烧卖等蒸点，无论午餐、晚餐或宵夜，都很适合相约三五知己来大吃一顿。

📍 香港岛坚尼地城北街25号地铺
📞 +852 2819 6190



21 四季菊日本餐厅

坐拥国际金融中心高层维港景致的四季菊日本餐厅，以高水准天妇罗见称，同时主打寿司、刺身、铁板烧，以及以时令食材入饌的怀石料理套餐，为客人呈现细腻讲究的日本料理体验。餐厅旁设有型格café及酒吧，供应创意调酒及精致甜点，丰富用餐体验。

📍 香港岛中环金融街8号国际金融中心商场4楼4001至07号铺
📞 +852 2805 0600
🌐 www.rghk.com.hk/sc/dining/shikigiku-four-seasons-hotel.php



22 瑞士咖啡室

瑞士咖啡室于2008年开业，把传统茶餐厅概念变身为更简单便利的快餐形式。店内以怀旧马赛克砖配搭卡座木椅，气氛舒适轻松，同时供应多款中西合璧小食。招牌瑞士鸡中翼以甜酱油慢火煮至入味，与菠萝油一样是必试之选；再配鲜油多士及香滑热奶茶，就是最地道的港式滋味。

 香港岛中环利源西街12号地铺
 +852 2111 0841



23 THE AUBREY

位于香港文华东方酒店的The Aubrey结合鸡尾酒酒吧与日本居酒屋特色，供应糅合日式风格的精致调制鸡尾酒。餐单涵盖便当午餐、周末早午餐，以及包括握寿司、卷物和刺身的特级寿司拼盘，并提供人气菜式如炭烧唐扬炸鸡及味噌炉端烧伊比利黑毛猪肩胛肉等。酒吧的招牌日式鸡尾酒Torii，则是混合了苦艾酒、金巴利酒、雪利酒和带有甘甜香味的红薯烧酒，层次丰富，充分展现其超手工艺和非凡品味。

 香港岛中环干诺道中5号香港文华东方酒店25楼
 +852 2825 4001
 www.mandarinoriental.com/zh-sc/hong-kong/victoria-harbour/dine/the-aubrey



24 大班楼

大班楼自创立之初，便以不加味精、坚持自家风格与对中菜的独特演绎见称，为首间登上“亚洲50最佳餐厅”榜首的香港餐厅，并夺得米其林一星肯定。团队一向重视创意与食材时令，以季节为依归，全年不断推出新菜，同时参考逐渐失传的古老菜谱，在保留传统精髓之余，亦创造出属于这个时代的中菜风貌。招牌菜包括鸡油花雕蒸花蟹配陈村粉、炭火厚切叉烧，以及鱼米粥虾籽琵琶虾等，充分展现食材本味与粤菜功夫。

 香港岛中环威灵顿街198号The Wellington 3楼
 +852 2555 2202
 www.thechairmangroup.com



25 永

主厨郑永麟主理的永，以充满艺术感且一丝不苟的手艺向时令食材致敬，并致力融合中国八大菜系精髓，糅入现代烹饪的匠心技法。餐厅供应随季节更替的尝味菜单及单点菜式，例如烟熏酸汁茄子、香辣阿拉斯加皇帝蟹配煎肠粉及鲍汁花胶饭。

📍 香港岛中环威灵顿街198号The Wellington 29楼

☎ +852 2711 0063

🌐 www.wingrestaurant.hk



26 星·SOUTH BEAUTY

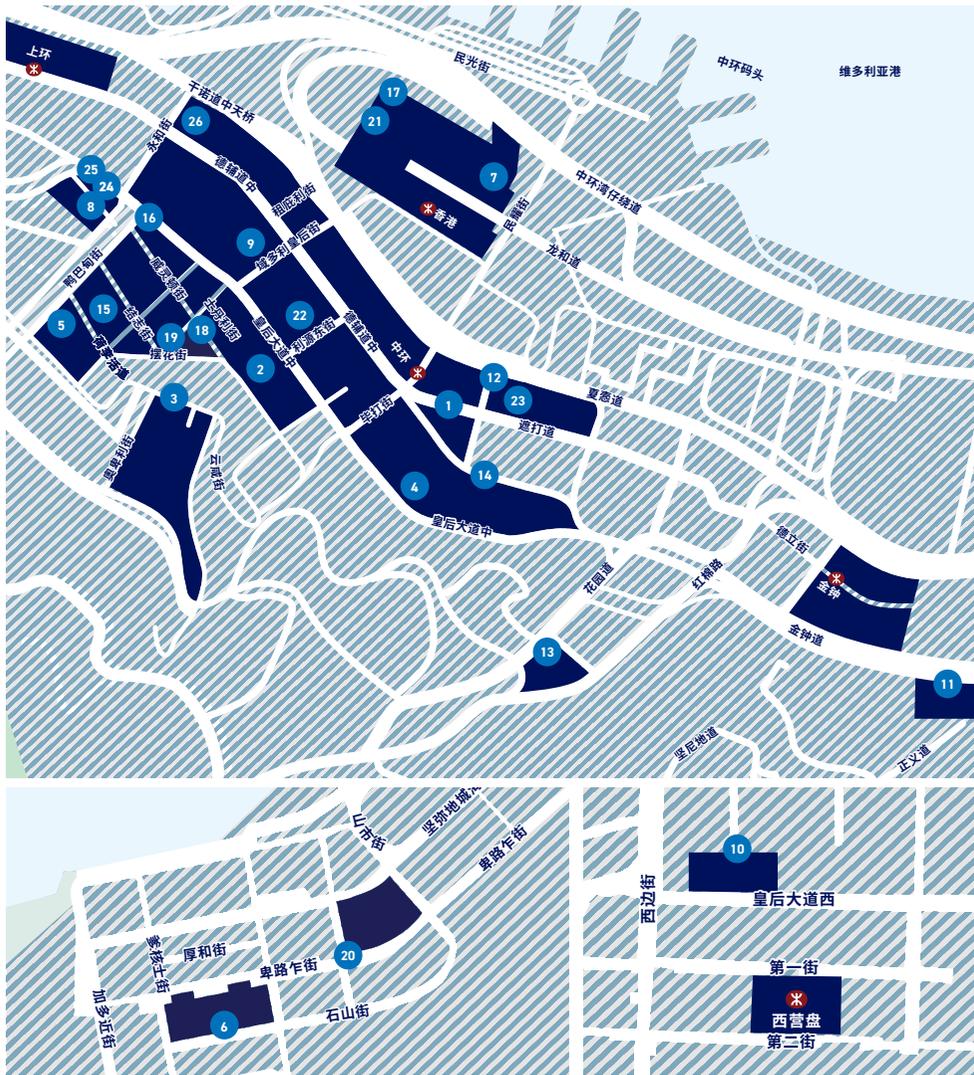
星·South Beauty承袭北京米其林一星“鲁上鲁”及知名品牌“俏江南”的手艺，以正宗山东鲁菜为本，融入创新川味，将北方豪迈与南方细腻一并带到中环闹市之上。餐厅以中国戏曲为主题设计，亮点菜式包括胶东一鲁鲜鸡汤大黄鱼、鱼籽酱烤鸭配山东煎饼及鲜青花椒毛血旺。

📍 香港岛中环德辅道中173号Nan Fung Place 3楼

☎ +852 2808 1311

🌐 nanfungplace.com/zh-hans/dine/星south-beauty/





参与餐厅

- | | | | |
|------------------------------|---------------------|------------------|-------------------|
| 1 L'Atelier de Joël Robuchon | 8 Godenya | 15 Neighborhood | 22 瑞士咖啡室 |
| 2 陆羽茶室 | 9 久雨菜 | 16 百乐潮州私房菜 | 23 The Aubrey |
| 3 The Chinese Library | 10 House of Culture | 17 Sabatini意大利餐厅 | 24 大班楼 |
| 4 Amber | 11 万豪金殿 | 18 面圣 | 25 永 |
| 5 Belon | 12 文华厅 | 19 蛇王芬 | 26 星·South Beauty |
| 6 祥香园餐厅 | 13 红棉 | 20 尝龔煲仔小菜 | |
| 7 唐述 | 14 卅二公馆 | 21 四季菊日本餐厅 | |

东区

劳动海岸的前世今生

在香港成为国际大都会之前，东区早已随着海浪与石矿的脉搏起伏。筲箕湾庇佑着世代以海为生的渔民，而阿公岩与柴湾，则由客家石匠与山边农夫一手筑起。他们为应付每日劳作而煮的饭菜，务实、饱足，是为劳动者补充体力的来源。这些朴实的滋味，成了香港最早的“灵魂食物”，既要养活一家，亦用来安慰邻里、守护各自的文化遗产。

工业化的浪潮，后来重塑了这些沿海社区的面貌。船坞与糖厂带来了络绎不绝的工人，将鲷鱼涌与西湾河转变为热闹的工人社区。随着电车轨道贯穿整个东区，从筲箕湾到北角一带，逐渐形成了一条由菜市场、大排档与茶楼绵延相接的美食长廊。再加上来自上海、福建等地的新移民陆续在此落脚，带来了饺子、甜酱油菜式、蚝饼与浓汤等家乡风味，多元文化于此悄然交融、互相滋养，令港岛东呈现独一无二的风貌。



新厨之间 滋味如故

今日，一众厨师继续把这种交流精神发扬光大。

Maison ES创办人兼主理厨师沈依红，从自己的上海与潮州背景出发，透过法式烹调技法重新演绎中菜风味。她说：“希望将来能运用融合中式及法式厨艺，为香港旅游业作出贡献。”

香港赛马会满贯厅总厨林劝飞，则凭借40年经验守护茶楼菜传统。他坦言：“我绝对相信，是遇强越强。”



与此同时，街坊小店也在日常中映照出东区丰沛的饮食多样性。筲箕湾的蓉明融合川菜与粤菜的暖心滋味；Sushi Zinc则以日式技艺结合亮丽的意式风情，突显本地海鲜本色。北角的糕点时光一边守护香港传统糕点技艺，一边赋能金龄女士创造学习与就业的新机会。至于百利冰室每日现炸的沙翁，与一家兼备上海与四川风味的小碟，更为这幅美食图景添上亲切而不可或缺的一笔，印证东区至今仍以共享、传统交融与抚慰人心的味道著称——这是一部由无数双手共同谱写的“活味道珍藏”。

“希望将来能运用融合
中式及法式厨艺，
为香港旅游业作出贡献。”

沈依红主厨将上海与潮州风味结合法国料理的细腻与讲究。她从自身出身汲取灵感，以细致的味觉与想像力，把东方与西方元素交织起来，将中式风味融入法式技法之中，每一道菜都是血脉传承、创意表达与自我身份的缩影。

Maison ES创办人兼主理厨师

沈依红



“我绝对相信，
是遇强越强。”

身为香港赛马会满贯厅的总厨，林劝飞师傅精研粤菜40年。从传统茶楼学徒做起，到带领获《米其林指南》推介的厨房，始终以专注、平衡与对传统的尊重为信念，同时启发新一代厨师承接这份传统。

香港赛马会满贯厅总厨

林劝飞

香港瑞吉酒店米其林星级中菜馆“润”的助理主厨关浩文师傅，自2023年至2025年间协助餐厅连续获得二星评级。他亦曾在国际烹饪比赛中夺得多面金、银奖牌，其粤菜以创意、精准与讲究细节见称。

香港瑞吉酒店“润”中餐厅助理主厨

关浩文



蓉玥



1

这间坐落于筲箕湾东大街的街坊小馆兼私房菜，以现代手法演绎川菜与粤菜，既有人气家常小炒，也有创意十足的融合菜式。自2024年开业以来，蓉玥很快成为街头新宠，不少客人都为其美味小炒和创新菜式慕名而来，譬如招牌功夫霸王鸡、桂花蜜脆肉、炖汤和煎酿鲮鱼等，吸引喜爱新口味和传统味道的

食客，配合借镜高级餐饮的精致摆盘，为朱红金碧的堂室添上一抹西式风华。

 香港岛筲箕湾筲箕湾东大街14至22号东旺楼地下D号铺
 +852 5440 2459

SUSHI ZINC



2

隐身于筲箕湾天后庙后方小巷的Sushi Zinc, 是一间小型无菜单料理寿司吧, 由主厨梁汉笙 (Zinc) 坐镇, 以日式技法结合意大利风味, 配搭本地渔获与日本优质食材, 呈现风格鲜明的饮食体验。餐厅独特之处在于亲切互动的吧台氛围, 让你了解每种食材与厨师创作背后的故事, 更令每一餐都像一场难忘的私密盛宴。招牌菜式包括白子牛肝菌炖意大利饭、池鱼配花胶天妇罗及吉品鲍鱼。



📍 香港岛筲箕湾庙东街5至11号百宁大厦地下A1号铺

☎ +852 9867 5271

糕点时光



3

糕点时光是本地一间致力保存香港传统糕点文化的社会企业，名字中的“Gold”既代表“黄金岁月”，也有粤语“糕”的谐音，寓意以糕点连结不同世代。品牌由一班金龄师傅主理，透过培训与就业机会，让退休妇女以多年手艺重新走进职场。在北角旗舰店客人可以细味红豆砵仔糕、茶粿、流心芝麻卷等传统经典，想一次过品尝所有经典，可选怀旧糕点九宫格拼盘，或享用简单轻食，如面食、咖喱饭及刈包等。

📍 香港岛北角锦屏街26号幸福大楼地下D1号铺

☎ +852 6479 2992

🌐 timetogold.org





4 阿诗玛

深受上班族欢迎，阿诗玛的镇店名物是招牌云南过桥米线，食材以分开摆盘方式呈现。以滚烫鸡汤为底，可将虾、云南火腿、豆腐皮、葱花和芽菜等配料放入汤中，最后才加入米线，确保入口仍然爽滑不软烂。其他招牌菜包括汤头清甜带菌香的山珍气锅鸡及天府水煮牛肉。

📍 香港岛太古太古城道14号星辉台耀星阁地下G1010号铺

☎ +852 2352 2338



5 DIRTY SKILLET

Dirty Skillet以嘉年华主题装潢，把港式西餐加入玩味元素：店内有旋转木马卡座、挂满藤蔓与童话风彩绘，配合落地玻璃窗让自然光洒进来，营造出既梦幻又具欧陆怀旧气息的用餐空间。餐厅供应多款节庆及时令套餐，另设西式主菜自选餐单，包括自家制手工拿破里披萨、新奥尔良Shake Shake海鲜袋；另外不容错过的是话题之作震震吓梳乎厘奄列，外层金黄鼓起、入口空气感十足，松软如云，成为社交媒体上的打卡之选。

📍 香港岛筲箕湾筲箕湾道393号形荟地下G12号铺

☎ +852 2827 0003



6 DOUBLE K KITCHEN

Double K Kitchen是一间深受街坊喜爱的本地西餐小馆，以分量十足、价格亲民的“港式西餐”打响名堂。必试菜式包括外皮金黄香脆的德国咸猪手，以及各式意面与烤焗料理。饮品单充满怀旧茶餐厅风味，如“黑牛”（可乐配巧克力冰淇淋）、“白牛”（雪碧配香草冰淇淋）、红豆冰及忌廉沟鲜奶等，极具港式咖啡厅情怀。

📍 香港岛筲箕湾筲箕湾东大街33号地铺

☎ +852 9159 9651



7 FEAST (Food by EAST)

位于太古东隅酒店1楼的FEAST (Food by EAST的简称)，名副其实，致力呈现佳肴美馔与欢聚时光。餐厅坐落于太古心脏地带，环境明亮时尚，提供全天候轻松餐饮及吃到饱，主打糅合亚洲与西方风味的菜式，适合家庭聚会或商务午餐。餐厅会按季节推出不同主题的吃到饱和精选菜式，其中以优质和牛料理和幼滑香浓的焦糖布丁最为瞩目，每道菜皆展现精湛厨艺与细腻心思。

 香港岛太古太古城道29号东隅酒店1楼

 +852 3968 3777

 www.easthotels.com/sc/hongkong/restaurants-and-bars/feast



8 联盛宴

联盛宴是以经典点心与历久弥新风味见称的传统粤式茶楼。早午时段供应蒸笼点心，包括晶莹虾饺皇、蚝皇鲜竹卷、安虾咸水角等，佐以锅气炒饭和粉面，美味又满足。晚上则转型为热闹的筵席场地，主打小炒、烧腊及海鲜，适合与家人朋友分享滋味。

 香港岛北角丹拿道51至61号海运城2楼202号铺

 +852 2628 0183



9 凤城酒家

走进米其林推荐的凤城酒家，仿佛时光倒流。餐厅主打顺德菜，以食材鲜味为本，而非浓厚调味。其中大良炒鲜奶最为闻名，这里也是少数能品尝传统点心的地方，当中凤城灌汤饺用料十足，以猪肉、虾仁、干贝、冬菇等馅料包成大饺子，放入浓郁高汤中奉上，暖胃又满足。

 香港岛北角渣华道62至68号高发大厦地铺及1楼

 +852 2578 4898  www.funghshinghk.com



10 正九清汤腩·冰室

正九清汤腩。冰室主打港人最爱的清汤牛腩面，这道源自20世纪初街头饮食文化的慰藉滋味，以清香浓郁的汤底与入口即化的牛腩闻名。而英文称为“Butterfly Brisket”的崩沙腩以嫩滑见称，配上清甜萝卜，是人气之选。无论配爽滑的米线、粗面还是幼面，都令人回味无穷。

📍 香港岛北角英皇道442至456号美轮大厦地下12及12A号铺

☎ +852 2345 6777

🌐 www.lscg.hk



11 咖咗

咖咗把新加坡及马来西亚风味带到北角，以热带风情装潢和亲民价钱见称。餐牌主打以新鲜优质食材烹调的地道东南亚美食，如去骨海南鸡饭配清爽冬瓜汤、香浓新加坡喇沙及香脆班兰咖央吐司，再配一杯泡沫绵密、香甜馥郁的“拉茶”——马来西亚奶茶，就是最经典的星马风味。

📍 香港岛北角渣华道123号北角汇二期地下G09号铺

☎ +852 2576 8989





12 望月楼

由曾任福临门总厨达20年、及后掌勺时代广场米其林推介餐厅——悦的欧阳松基师傅主理，望月楼专注高级粤菜，以鲍参翅肚等功夫菜见称，同时亦是品尝精致点心的好地方，招牌菜包括望月焗猪扒饭。

 香港岛鲗鱼涌英皇道683号嘉里中心2楼1号铺

 +852 2217 0388

 www.lubuds.com/zh/望月樓-quarry-bay/



13 梅花邨小馆

梅花邨小馆的桌上经常可以见到一盘一盘的鹅片、猪耳、大肠、墨鱼、豆腐及卤蛋的卤水小菜。餐厅供应多款经典潮州菜式，例如冻乌头配豆酱、肉碎粥和招牌沙嗲牛河。无论中午到访，或晚上来体验1950年代挑竹篮卖熟食的“打冷”，都别有一番风味。

 香港岛北角七姊妹道8A号地铺

 +852 2561 9797

 muifarchuen.my.canva.site





14 百利冰室

屹立西湾河逾半世纪的百利冰室，是不少街坊从小吃到大的老字号冰室。年逾八十的师傅，至今仍每天早上亲手制作招牌沙翁——以鸡蛋和面粉炸成金黄色澎松面团，外层裹上厚厚砂糖，香气扑鼻。店内的咸牛肉鸡蛋三文治、虾多士、港式西多士配牛油及港式奶茶，亦是本地人钟爱的经典滋味。

📍 香港岛西湾河筲箕湾道216号地铺

☎ +852 2560 5214



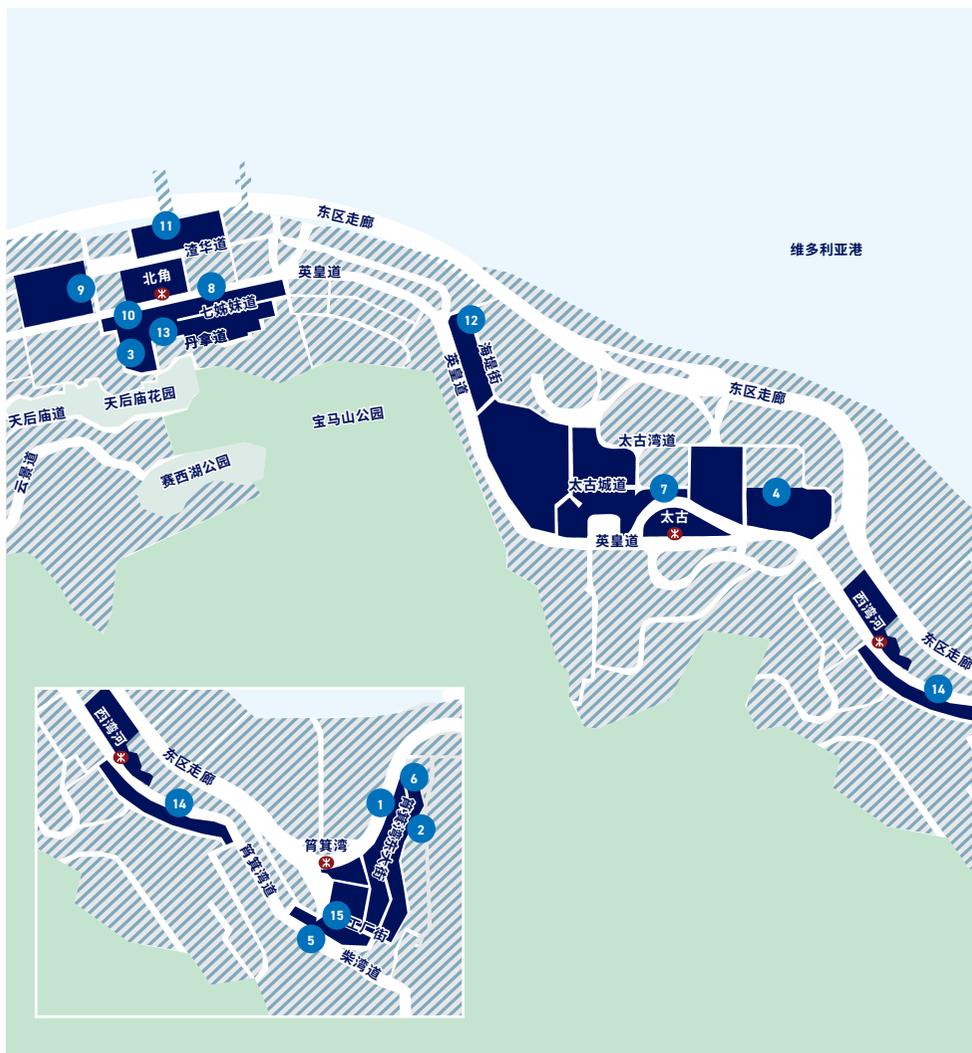
15 一家

一家以霓虹灯与大胆用色，打造充满复古玩味的用餐空间，为视觉与味觉带来双重盛宴。餐厅连续三年获得《米其林指南》必比登推介，既有老上海与川菜经典，也有创意十足的时令小菜如葱油白切鸡、黄鱼春卷和砂锅云吞鸡。自家制小笼包皮薄多汁，是必试之选，同时亦可配搭玩味十足的水果茶或奶茶饮品。

📍 香港岛筲箕湾筲箕湾道393号形荟地下G04号铺

☎ +852 2865 1131





参与餐厅

- | | | | |
|--------------|------------------------|-------------|----------|
| 1 馨玥 | 5 Dirty Skillet | 9 凤城酒家 | 13 梅花邨小馆 |
| 2 Sushi Zinc | 6 Double K Kitchen | 10 正九清汤腩·冰室 | 14 百利冰室 |
| 3 糕点时光 | 7 FEAST (Food by EAST) | 11 咖地 | 15 一家 |
| 4 阿诗玛 | 8 联盛宴 | 12 望月楼 | |

南区



古老海岸 默默扬帆

南区，总带着几分低调的隐逸。黄竹坑一带的石刻，距今约3,000年，默默见证港岛南隅早在成为今日的宁静社区以前，已是人类栖息安居之地。昔日，人们依水而居，在赤柱等地的市集交易往来，同时依靠天然环抱的海湾维生——既是食物和出入通道的来源，也是旅人北上中原或南下南洋的重要中转站。

1930年代，全港渔民人数已超过70,000人，香港仔成为当时最具规模及影响力的枢纽。全盛时期，避风塘内渔船云集，家家户户在甲板上晒鱼、煮饭，以舢舨为家。小船来回穿梭，接载游人前往海上的“珍宝王国”；岸边市场人声鼎沸、交易不绝，这个自给自足的水上社区，处处承载着深厚的渔家传统。



以心与记忆下厨

中华厨艺学院总教员梁耀基师傅，一直深信饮食承载着情感。他说：“料理不只是味道，更能触动人心，成为一生难忘的回忆。”在很多方面，南区本身正是这句话的写照——这里的美食不在于浮夸张扬，而是着重情感与层次。

南区的美食地图上，散落着多家隐世好店。香辣轩距离铜锣湾仅约10分钟路程，于闹市外的热带绿洲中端上东南亚多国经典菜式；石澳泳滩旁的Cococabana则像是短暂“出走”至地中海；香港海洋公园万豪酒店内的南海

小馆主打顺德菜式，以细腻刀工与清雅调味呈现“淡而有味”的风格。Limewood的阳光海滩风情、玉以现代粤菜演绎可持续海鲜，再加上香港仔鱼市场的避风塘小厨承接渔民新鲜直送的地道风味，共同映照出南区层层叠叠的海岸气息、手艺传承与低调而坚定的功架。

这些用餐体验共同勾勒出南区低调而持久的魅力——在这里，最好吃的味道往往毋须张扬，只会悄悄地藏在角落里，静候懂得寻味的人前来发掘。



“料理不只是味道，更能触动人心，成为一生难忘的回忆。”

中华厨艺学院总教导员梁耀基，拥有逾30年专业下厨经验，涉猎范畴包括宴会统筹、餐单设计及食物安全管理等。他曾多次于国际赛事中获奖，而且一直致力将厨艺技巧、纪律与对烹饪的热情，传承给新一代厨师。

中华厨艺学院总教导员
梁耀基



Future Chef首席厨艺顾问欧国强自14岁起便投身厨房，披上厨师袍踏上烹饪之路。作为中华厨艺学院的毕业生，他先后主理多间亚洲知名餐厅，更被公认为最年轻夺得米其林三星荣誉的中菜名厨之一。

Future Chef首席厨艺顾问
欧国强



南海小馆



1

南海小馆主打广东地道风味，特别聚焦于素有“粤菜之源”美誉的顺德菜系。顺德菜以精细刀工、清雅调味见称，讲求以火候与手艺带出河鲜本身的鲜甜与嫩滑，尤其擅长料理各式淡水鱼，将食材原味发挥得淋漓尽致。

餐厅位于香港海洋公园万豪酒店内，设有开放式厨房，让食客近距离观赏厨师即场烹调点心、小炒及多款顺德经典菜式。招牌菜包括以手打鱼蓉混合虾米、干贝、冬菇、葱花及韭菜香煎而成的均安煎鱼饼、以鱼蓉配木耳丝及竹笙煮成的顺德拆鱼羹，以及外皮香脆、盐香均匀的招牌脆皮炸子鸡，口感层次丰富。

📍 香港岛香港仔黄竹坑道180号香港海洋公园万豪酒店B区地铺

☎ +852 3555 1910

🌐 www.canton-bistro.com/zh-hans/



COCOCABANA

2

位于石澳泳滩旁的Cococabana，主打法式风情的地中海菜，把欧陆海边餐桌气息带到香港岛东南端。餐厅于1999年在南丫岛起家，一直以优雅海滨用餐体验见称，吸引一批忠实顾客。餐单以新鲜优质食材为主轴，呈现多款经典海边菜式，包括烤原条法国鲷鱼伴茴香酒及迷迭香忌廉汁煮口、Piri-piri海虾、南意风味薄饼，以及威灵顿牛柳等。餐厅内部以蓝白色调为主，配合一望无际的海景与悠闲氛围，适合一边品尝海鲜与鸡尾酒，一边享受短暂“出走”日常。

📍 香港岛石澳石澳泳滩大楼地铺

☎ +852 2812 2226

🌐 www.toptables.com.hk/zh/cococabana



香辣轩



3



位于浅水湾影湾园的香辣轩自1987年开业以来，一直是品尝正宗亚洲菜的热门之选。餐厅坐落于绿意盎然的庭院中，洋溢热带气息，设计灵感源自传统东方香料市集，由主厨 Sagar Sapkota 主理，餐牌汇聚泰国、印度、越南及印尼等地的人气菜式。当中包括香辣轩杂锦拼盘（蔬菜咖喱角、鸡肉沙嗲、和牛沙嗲及炸虾饼）、泰国青柠辣汁海鲈鱼，以及印尼巴东有机牛肉等，风味多元而富层次。餐厅位处承接昔日浅水湾酒店而建的典雅建筑内，高楼层配合拱形回廊设计，营造开扬空间感；阳光洒落露台，更可延伸至花园享受露天用餐体验，让人仿如置身海边度假胜地。

 香港岛浅水湾浅水湾道109号影湾园地铺

 +852 2292 2821

 www.therepulsebay.com/zh-cn/dining/spices



4 避风塘小厨*

位于香港仔鱼市场内的避风塘小厨，是区内深受欢迎的室内大排档，以渔民新鲜直送海鲜和地道港式锅气小炒而闻名。店内所有菜式现点现煮，主打原汁原味，突显海鲜本身的鲜甜。招牌菜包括熬煮多时的滋补鲜鱼汤、酱香浓郁的鼓油王虾，以及充满旧日街头风味的酸甜生炒骨，完整保留传统避风塘风格，带来朴实又极具本地特色的海鲜体验。

📍 香港岛香港仔石排湾道102号地铺

☎ +852 2628 6882



5 锤菜馆

锤菜馆以古色古香的中式宅邸为设计蓝本，在典雅环境中供应精致粤菜。红木门、青砖墙与雕花屏风营造怀旧氛围，让食客一边感受传统中式老宅的静谧气息，一边品尝香茗点心与海鲜佳肴。其中最瞩目的是招牌菜佛跳墙，这道福州名菜以海参、花胶、鲍鱼等珍贵食材熬制而成，汤香浓郁，滋味非凡。

📍 香港岛数码港数码港道100号数码港商场1楼102号铺

☎ +852 8300 8198

🌐 www.taoheung.com.hk/sc/brands/chung_s_house/index.html



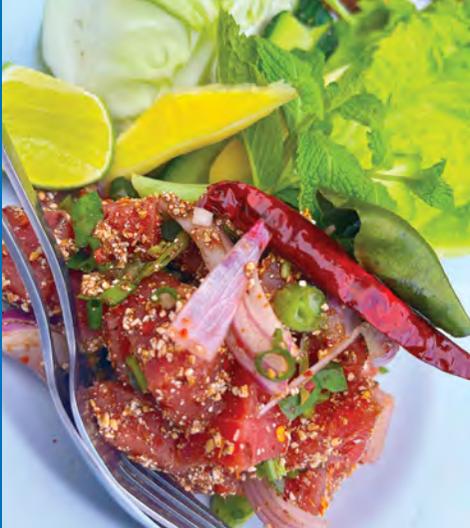
6 CIAK

CIAK主打以传统意大利手法和优质食材烹调的家常料理，味道朴实又充满温馨感觉。曾被誉为“亚洲最佳薄饼店”，餐厅以慢速发酵36小时的面团制作薄饼，口感松软有嚼劲。人气口味包括配上肉酱和芝士的博洛尼亚薄饼、咸香惹味的巴马火腿芝士薄饼，以及经典玛格丽特薄饼。菜单同时供应自家制意面，如传统和牛肉酱意大利阔扁面，以及多款香烤肉类。肉食爱好者不容错过干式熟成带骨肋眼和美国西冷牛排。

📍 香港岛香港仔黄竹坑道180号香港海洋公园万豪酒店海殿地铺

☎ +852 3555 1900

🌐 www.ciakconcept.com



7 COCONUTS THAI BAR & GRILL*

主打地道泰式家常菜的CoCoNuts Thai Bar & Grill, 餐厅气氛和菜式都一样充满活力。招牌菜包括以烟三文鱼他他生菜包、烟三文鱼鲜露笋米纸卷、香辣惹味的泰式辣椒罗勒牛肉馅角, 以及以烧烤或盐焗方式烹调、肉质嫩滑的法国鲈鱼。餐厅坐拥海滨景致, 是欣赏日落、小酌放松身心的人气之选。

 香港岛深水湾深水湾海滩大楼2楼

 +852 2812 1826

 www.toptables.com.hk/zh/coconutsthai



8 玉

坐拥香港仔一带海景的中菜厅玉, 以精致演绎经典粤菜见称, 主打以最新鲜时令及可持续来源的海鲜入馔。由拥有逾40年烹饪经验的星级行政总厨赖正成师傅领军, 菜式在保留地道风味之上加入巧思, 让经典菜式焕发新意。招牌菜包括造型雅致、以多款菌菇配上冬瓜环入馔的玉簪珍菌豆酥盒, 以及“玉”煨花胶鲜鱼汤, 展现高级粤菜清雅而富创意的一面。

 香港岛香港仔海洋径3号香港富丽敦海洋公园酒店2楼

 +852 2166 7488

 www.fullertonhotels.com/zh/fullerton-ocean-park-hotel-hongkong/dining/restaurants-and-bars/jade



9 LIMWOOD

Limewood的菜单灵感来自多个人气海滩度假胜地, 包括东南亚、夏威夷、南美洲和加勒比海, 营造出充满意度假气氛的海滩用餐体验。餐厅距离浅水湾泳滩仅数步之遥, 顾客可以一边享用炸鱼墨西哥夹饼、甜辣烤猪颈肉, 以及手工西班牙油条配椰子雪糕及海盐焦糖酱, 一边看着沙滩上牵狗散步的途人, 感受闲适惬意的海边时光。

 香港岛浅水湾海滩道28号The Pulse L1楼103至104号铺

 +852 2866 8668

 www.limewood.hk



10 觅厨

以串烧见称的街坊餐厅觅厨气氛轻松热闹，餐厅如其名，提供款式多样的烧肉串及新鲜海鲜串，任你自由搭配。烧五花腩油香四溢，肉质嫩滑多汁；烧北极贝鲜嫩爽口；玉子烧热腾腾上桌，口感松软，带淡淡甜味。另一招牌菜是烧马友，只以盐简单调味，突显鱼肉本身的鲜味和肉汁。

 香港岛香港仔香港仔大道223号利群商场地下1号铺
 +852 6791 1855



11 SIP SONG

Sip Song在泰文中“12”之意，餐厅坐落于浅水湾海边，主打正宗泰国名菜。名字同时呼应其热闹的社交氛围——大家一边啜饮鸡尾酒或冰冻椰青，一边与朋友分享多款滋味小吃。人气菜式包括铺满葱花和炸蒜片的蟹肉欧姆蛋；酸甜开胃的泰式炒河粉，配上印度洋大虾；以及泰式香蕉煎饼，淋上炼乳和Nutella酱，甜而不膩。

 香港岛浅水湾海滩道28号The Pulse L1楼114至115号铺
 +852 2328 8385
 www.sip-song.com/hongkong



12 露台餐厅

露台餐厅以富异国情调的室内设计见称，是品尝经典欧陆菜式的优雅之选，如汤品、凯撒沙拉，以及极具英式气派的下午茶。餐厅坐落于静谧的庭园之中，被海景环抱，延续昔日浅水湾酒店的优雅格调。招牌菜包括酥皮焗黑松露洋葱汤、法式烤羊柳配根菜，以及浓郁鲜甜的西班牙红虾烩意大利饭。

 香港岛浅水湾浅水湾道109号影湾园1楼
 +852 2292 2822
 www.therepulsebay.com/zh-cn/dining/the-verandah-afternoon-tea



参与餐厅

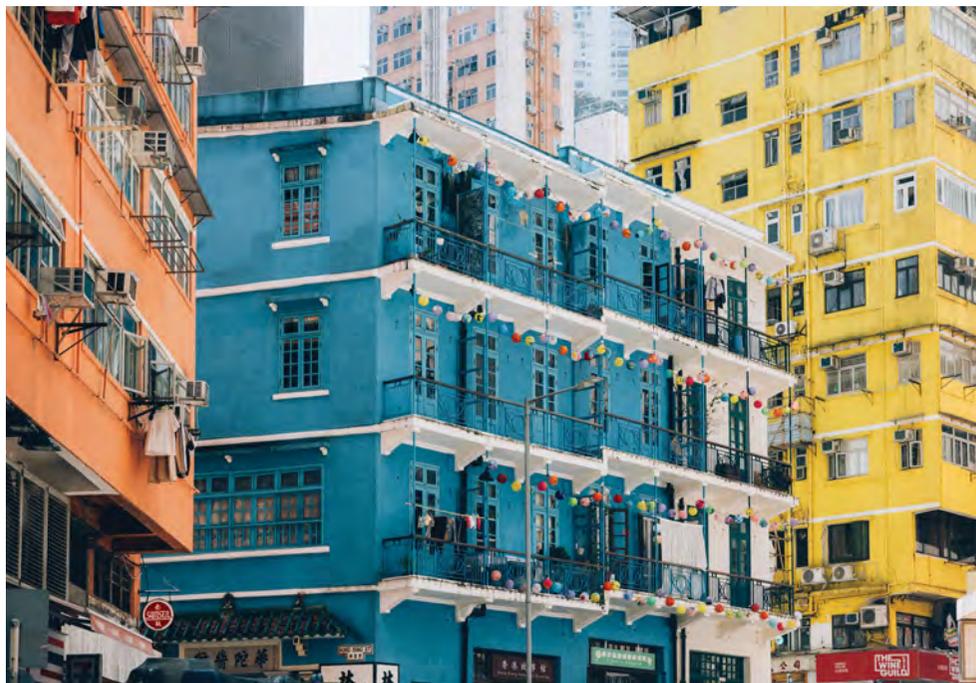
- | | | | |
|--------------|---------|-----------------------------|-------------|
| 1 南海小馆 | 4 避风塘小厨 | 7 CoCoNuts Thai Bar & Grill | 10 觅厨 |
| 2 Cococabana | 5 锺菜馆 | 8 玉 | 11 Sip Song |
| 3 香辣轩 | 6 CIAK | 9 Limewood | 12 露台餐厅 |

湾仔区

老街、新楼、匠心不变

湾仔，是一个层次丰富的社区。这里既是香港现代商业核心的一隅，同时亦保留着充满个性的旧街风情。玻璃幕墙的高楼与酒店耸立于唐楼与纵横小巷之间，而湾仔的故事，依然透过一道道菜肴、杯盏之间的香气，娓娓道来。在这里，精湛技艺往往呈现在最细微之处——是奶茶拉茶时恰到好处的张力、是青菜甫起锅时脆爽的

口感，亦是慢火熬煮鲍鱼入口即化的嫩滑。数十年来，码头工人、小商户与新移民，在后巷的迷你厨房里磨练技艺，凭着耐性与反复练习，将平凡食材升华为层次丰富的风味。湾仔的魅力不止于名厨或米其林荣誉，它是一个活生生的舞台，匠心工艺、专业自豪与历久不衰的手艺在此交汇，塑造出专属于香港的饮食文化。





这份精神，延续于以湾仔为家的厨师之中。顺联荟向被视为“粤菜之源”的顺德致敬，包括乳白色鱼汤与尽显刀功的大良冶鸡卷等佳肴，展现火候与味道平衡之美；锋膳则以食材为主导，为中菜注入一丝玩味与创意；而Maison ES则以法亚融合风格见称，将法式工艺糅合香港元素，在优雅而具个性的空间中，演绎属于这城市的细腻风味。

在更广阔的湾仔街区内，由生记饭店、船记、红花汇及大宅等餐厅一同谱写出“大师级的美味”的多重乐章。富临饭店现任行政总厨黄隆滔师傅深耕高级粤菜领域逾30年，他说：“烹饪之道，德艺双馨。”而生记饭店集团行政总厨洪家种师傅亦拥有精湛粤菜资历，他笑言：“小时候最爱在工会饭堂吃喝玩乐，从此一头栽进厨房，到今天都未离开过。”这些餐厅拼合起来，湾仔宛如一座活生生的工艺画廊。从后巷小厨到星级盛宴，同一份坚持贯穿每一杯茶、每一碗汤、每一席筵。区内自成一套默契：反复练习、不断打磨，然后让作品自己说话。在湾仔，“大师级的美味”从来不是口号，而是每天在炉火间的实践。正是这股力量，把昔日与今日、师傅与邻里紧紧连结，编织成一个历久常新、回味无穷的故事。

“烹饪之道，德艺双馨：
我与师傅始终坚守，
先学做人、后学做事，
以谦卑之心，在永无止境的
厨艺中精进，自强不息。”

掌舵米其林三星食府富临饭店，行政总厨黄隆滔深耕高级粤菜领域逾30年。师承著名“鲍鱼大王”杨贯一，作为杨大师的嫡传弟子，尽得真传。

富临饭店行政总厨
黄隆滔



“小时候最爱在工会
饭堂吃喝玩乐，
从此一头栽进厨房，
到今天都未离开过。”

生记饭店集团的行政总厨洪家种师傅拥有逾40年精湛粤菜资历，以提升传统手工菜式闻名。他带领生记饭店连续多年荣获米其林推介餐厅，并致力推动粤菜文化的传承与创新，是本地粤菜界的重要代表人物。

生记饭店集团行政总厨
洪家种

香港赛马会中餐总厨林云辉师傅为中华厨艺学院大师级中厨师毕业生，早年曾出任上海希尔顿酒店中餐行政总厨，现时带领赛马会厨师团队推动多元化中餐发展，以别具心意的创意菜式及驰名的秘制XO酱见称，深受饕客追捧。

香港赛马会中餐总厨——马场
林云辉



锋膳



1

锋膳以精致而不失玩味的中菜演绎见称，主打以食材为主导的高级菜式，菜单上亦会标示食材来源。

餐厅根植中式味道，同时采用全球优质食材，包括本地鲜牛面颊肉、韩国1++韩牛柳、北海道干贝、云南西葫蘆，以及九州刺身级梦王蛋等。招牌菜式包括煎蛋串茄焗猪扒饭、鲜味浓郁的爵士汤及叉烧煎蛋饭。其中两款猪肉料理，均选用经21日干式熟成的日本宫崎豚，烧至香气四溢、微微焦香；叉烧则以嫩滑的梦王蛋收尾。米饭同样考究，以9:1比例混合泰国金凤香米与日本珍珠米，兼具香气与咬口。

📍 香港岛湾仔石水渠街69至71号年威阁2楼B铺

☎ +852 6382 9826

🌐 www.flowerdrum.com.hk

MAISON ES

2

位于湾仔的Maison ES是一间中法融合餐厅，以古典复古气息和花园主题装潢闻名。从满布花卉的门口到精心陈列的古董，令这里成为香港最具拍照魅力的用餐空间之一。餐厅由名厨沈依红于2015年创立，她融合自身的上海血统、加州成长背景与法式厨艺训练，演绎出细腻而玩味的东西合璧风格。

精选尝味套餐以黑松露炖温泉蛋揭开序幕，以浓郁香气定下基调。多款经典法菜融入港式风味，例如牛肉他他配港式沙嗲泡沫、带烧鹅香气的法国乳鸽配酸梅汁、咖喱汁鲑鱼“面”及加入柱侯酱的和牛威灵顿，展现中西交融的创意与层次。



📍 香港岛湾仔电气街1号恒德大厦地库B铺

☎ +852 2521 8011

🌐 www.maison-es.com

顺联荟



3

顺德菜一向有“粤菜之源”之称，讲求顺时而食，擅长以细腻工夫、精准刀功与猛火快炒的锅气，把看似简单的食材升华出多层次的风味。

顺联荟主打顺德菜，必试招牌菜顺德花胶拆鱼羹，以不同部位与品种的鲜鱼熬成乳白色鱼汤，汤底自然鲜甜、清而不寡，加入爽脆木耳与软糯花胶增添口感，再以柠檬叶、菊花、芫荽及陈皮点缀，令香气与层次更见立体。另一道不容错过的经典是大良治鸡卷，选用极薄猪腩片，以玫瑰露熏香后再蒸后略炸，外脆内香，令人停不了口。

📍 香港岛湾仔杜老志道6号群策大厦6楼

☎ +852 2347 7009



4 AMA RISTORANTE BY THE AMATRICIANIST

餐厅以“AMA”（对食物的热爱）及罗马经典意面酱汁“amatriciana”命名，坐落湾仔市区，其灵感源自费里尼电影、契安丽娜牛排（Chianina）与炭火烧烤的韵味，旨在重现老派罗马风情。餐厅专注于罗马特色菜及意大利经典菜式，选用意大利直送的时令食材，搭配精选酒单，呈现纯正而古典的意式风味。

 香港岛湾仔庄士敦道208号25楼
 +852 2117 9789  www.ama.hk



5 张公馆

张公馆糅合经典粤菜传统与现代创意，自V Point 29楼俯瞰维港景致，呈献高雅精致的粤式佳肴。餐厅严选花胶、燕窝及海参等顶级珍馐。招牌菜包括红烧潮州翅、鲍汁原只3头花胶扒伴鹅掌时蔬、鲨鱼骨花胶汤，以及杏仁猪肺汤。午市时段提供精致现点现做点心，当中以蟹籽烧卖及鱼翅灌汤最为出色。

 香港岛铜锣湾登龙街18号V Point 29楼
 +852 8118 1177
 www.ckkdining.com



6 大宅

位于问月酒店的私房菜馆大宅，以雅致家常的氛围，呈现粤菜与闽菜的细腻融合。特色菜式包括以顶级生晒南非干鲍鱼及花胶炖煮的大宅佛跳墙；浓油赤酱烟熏平原鸡、XO酱姜葱鱼扣，以及招牌甜点大宅追月，外层金黄香脆，寓意团圆与好运，是最具代表性的经典压轴。

 香港岛铜锣湾谢斐道388号问月酒店3楼
 +852 5695 8863
 www.miramoonthotel.com/hong-kong/sc/dining/daai-zaak-chinese-restaurant/



7 富临饭店

富临饭店由已故名厨杨贯一创立，作为米其林三星殿堂级餐厅，40多年来一直引领高级粤菜的风潮，以“阿一鲍鱼”闻名海外，曾为多位国际政要献上佳肴。餐厅延续一哥的创新精神，同时保留经典粤菜的深厚底蕴，亮点菜式包括陈皮咕嚕肉、瑶柱焗酿蟹盖，以及深受推崇的富临砂锅炒饭，每一道菜都展现顶尖技艺与恒久风味。

- 📍 香港岛铜锣湾告士打道255至257号信和广场1楼
- ☎ +852 2869 8282
- 🌐 www.forumrestaurant1977.com/tc/



8 权八

权八将东京居酒屋的热闹氛围带到香港，以满室木质设计、手打冷荞麦面、炭火串烧及精致小料理呈现地道风味。必试菜式包括权八手打冷荞麦面配鲑鱼沾酱，清新美味；以北海道蟹肉及3.6牛奶制作的炸鲜蟹肉饼；还有多款炭火烧物，包括葱盐牛舌、权八汁烧免治鸡肉软骨棒与BMS 10级宫崎和牛西冷，以炭火烤出深沉烟熏香，每口都充满层次感。

- 📍 香港岛铜锣湾恩平道28号利园2期3楼
- ☎ +852 2787 3688
- 🌐 www.gonpachi.com.hk





9 花杯日本料理

自2004年进驻铜锣湾，花杯日本料理提供精致亲切的日式飨宴体验。拥有逾30年经验的资深厨师，每日严选日本直送海鲜及世界各地优质食材，主厨以细腻心思，呈献时令刺身、手握寿司，以及充满观赏趣味的铁板烧。客人可在这里尽享奢华，享用宫崎产A5霜降牛肉、日本福冈黑鲍鱼、原只澳洲鲍鱼、北海道活鳕场蟹等珍贵食材，佐以餐厅独家引入的珍稀清酒。

📍 香港岛铜锣湾新宁道8号中国太平大厦2期1及2楼
☎️ +852 2577 9799 🌐 www.hanasakazuki.com



10 厚德饭店

隐身于铜锣湾繁忙的骆克道上，厚德饭店宛如一方宁静的秘境。餐厅主打精致粤菜，做法细致讲究。餐牌重现多款怀旧菜式，包括鸡子戈渣、飘香瑶柱荷叶饭、蟹肉桂花炒虾丝及菠萝咕嚕肉，另有金元宝造形的富贵鲍鱼酥，内藏嫩滑南非鲍鱼，层次丰富诱人。

📍 香港岛铜锣湾骆克道454至456号地铺
☎️ +852 9888 9153



11 檀岛咖啡饼店

坐落于湾仔轩尼诗道的檀岛咖啡饼店，自1940年开业以来，一直是香港的标志性茶餐厅。店内精心冲调的招牌咖啡，经反复冲泡以提升口感，幼滑且香气浓郁；最经典的人气美食，莫过于蛋挞，层层酥皮包裹香滑蛋浆，香气诱人。历经岁月洗礼，这所怀旧风味满载的老字号，依然是客人细味香港日常风味的经典地标。

📍 香港岛湾仔轩尼诗道176至178号地铺
☎️ +852 2575 1823
🌐 www.honolulu.com.hk/sc/home2



12 阿鸿小吃

阿鸿小吃以超过50年的潮州与粤菜经验，烹调出风味浓郁、特色鲜明的菜式。这家屡获米其林推荐的食店，尤以卤水与锅气小炒闻名。招牌菜招牌芥末鸡脚筋爽弹惹味，卤水鹅肉质香滑、卤香醇厚。店家自创的素鹅以腐皮层层包裹，是熟客必点菜式；而招牌捞面则将樱花虾、XO酱、芽菜、带子与芝麻拌匀，层次丰富，风味绝佳。

📍 香港岛铜锣湾谢斐道535号Tower 535地库B01号铺
☎️ +852 2831 0188 🌐 www.hungsdelicacies.com



13 佳佳甜品

由1979年在街边小档起家，佳佳甜品发展至今成为香港《米其林指南》必比登推介的甜点名店。铜锣湾分店延续一贯传统，专注制作经典港式甜汤，包括红豆沙、绿豆沙、芝麻糊、番薯甜汤及白果薏米腐竹甜汤等，选择丰富多样。

店家对食材选用极为讲究，例如选用香气浓郁的湛江黑芝麻、爽脆清甜的桂林马蹄，以及味道细滑的意大利薏米，以细致手工艺传递街坊式的亲切与温度，令人回味无穷。

📍 香港岛铜锣湾骆克道472号地铺
☎️ +852 2350 0058



14 LES SAVEURS PRIVATE KITCHEN

隐身湾仔楼上的Les Saveurs Private Kitchen，是由蓝带毕业主厨主理的法式私房菜馆，主打以季节性尝味菜单呈现精致法国菜，同时融入亚洲风味灵感。菜式包括42°C烟熏三文鱼佐鱼子酱、龙虾焦糖炖蛋、栗子浓汤及煎鹅肝配法式苹果挞；主菜可选澳洲M6和牛、西班牙伊比利亚猪或是日精选海鲜。餐厅环境优雅自在，适合悠闲细味佳酿美馔。

📍 香港岛湾仔轩尼诗道239号21楼
☎️ +852 2116 8883 🌐 www.lessav.com



15 南海二号

源自明代航海家郑和下西洋作灵感，南海以海派粤菜演绎“探索”精神。这间位于铜锣湾的餐厅，与其位于尖沙咀曾连续两年获米其林的星级姊妹餐厅南海一号，同样坐拥维港景致。主打菜式包括经典粤式点心及茶熏鸡，以及龙虾汤泡贵妃饭，餐厅环境优雅，配合无敌海景与沉浸式音效设计，为客人缔造非凡用餐体验。

📍 香港岛铜锣湾告士打道280号世贸中心12楼

☎ +852 2435 3088

🌐 www.elite-concepts.com/zh-hk/our-concepts/hong-kong/nanhai-no-2/



16 生记饭店

自1976年起扎根湾仔的生记，一直以地道手工粤菜见称——精致却不矫饰，用心而不浮夸。餐厅已连续12年获《米其林指南》推荐，专注保留传统风味而非堆砌豪华食材。招牌菜包括双蒜梅子蒸蟹、砵仔焗鱼肠及菠萝生炒骨，皆展现其粤菜功底。搬迁至光线更充足的新店后，生记依然保持一贯亲切热诚的待客之道，延续熟悉的味道与人情味。

📍 香港岛湾仔骆克道353号三湘大厦3楼

☎ +852 2575 2236 🌐 www.sangkee.com.hk





17 上海弄堂

以上海传统里弄命名的上海弄堂，洋溢着家常菜亲切气息。天后分店与中环的姊妹店一样，坚持以新鲜手工食材入馔，绝不添加味精，呈现正宗沪式风味。

招牌菜式包括上海弄堂菜肉云吞、香葱烤麸、古法红烧肉百页结，以及家乡熏鱼。每一道都忠于传统做法，呈现最纯粹的上海家常滋味。

📍 香港岛天后电气道63至81号发昌大厦地下A铺

☎ +852 2510 0393

🌐 www.shanghaihailane.com.hk



18 船记

船记迁至更宽敞的商场新址后，依然以点心、烧味与怀旧粤菜见称。招牌船记叉烧皇采用上乘猪头肉以蜜汁腌制，肉质软嫩且边缘带有完美焦香，风味十足；而船记顶肺汤（鲜磨杏汁花胶炖白肺汤）则汤底浓郁细滑、层次丰富。其优秀的古法纸包盐焗鸡，加上2023年起连续三年获得《米其林指南》必比登推介，更印证其恒久不衰的吸引力。

📍 香港岛湾仔皇后大道东183号合和中心6楼

☎ +852 2893 9688 🌐 www.epicurean.com.hk/restaurant/ship-kee





19 SICK BURGER

自2021年开业以来，Sick Burger已拓展至三间分店，而位于希云街的旗舰店，更把香港街头风格与美式餐馆元素巧妙融合。创办人兼主厨赖震环曾于米其林星级餐厅磨练厨艺，他以全手工制作美国安格斯牛肉汉堡，搭配多款自家酱汁及配料，另外亦提供素食汉堡及多款小吃。必试之选包括招牌牛肉汉堡，以及充满玩味、融合港式风情的阿华田及维他奶奶昔，绝对不容错过。

📍 香港岛铜锣湾希云街31号地铺

☎️ +852 9383 3401



20 华姐清汤腩

华姐清汤腩以清汤牛腩粉闻名遐迩，是香港经典之作，汤清味浓，尽显功架。招牌菜式包括柱侯牛腩、净清汤牛筋、红油抄手、酒味醉鸡、清汤牛腩粉及净清汤金钱肚，皆选用新鲜食材，配以细致手艺，呈现简而精的烹调本色。

📍 香港岛天后电气道13A号地铺

☎️ +852 2807 0181



21 新光潮州菜馆

新光潮州菜馆自1984年创立以来，以正宗潮州菜式深受喜爱。走进店内，墙上满布名人常客合照，足见其累积的深厚人气。餐厅以优质食材与繁复工序见称，招牌菜式包括巧手制作的功夫鹅颈肉、酥脆的家乡蚝仔烙，以及金黄潮州虾蟹枣。每道菜都展现潮州料理的精湛功夫与独特魅力。

📍 香港岛湾仔骆克道405至419号华发大厦地下D铺

☎️ +852 2572 0830

🌐 chiuchowrestaurant.weebly.com



22 厨魔名人坊

由厨魔梁经伦与隐世厨神富哥携手合作，以创意手法重新演绎粤菜。亮点菜式包括魔幻脆皮大肠，以及富哥的招牌名作燕窝酿凤翼，把经典滋味加入创意元素，呈现别具特色的粤菜新貌。餐厅于2023年及2024年获得米其林一星肯定，是追求精细手工与创新风味客人的不二之选。

📍 香港岛铜锣湾时代广场Food Forum 11楼1102号铺

☎️ +852 9139 3200

🌐 www.lubuds.com/zh/厨魔名人坊/



23 自助山

自助山位于合和中心62楼，坐拥开扬天际线景观，展现极具代表性的香港自助餐文化。餐厅以“即席烹调”及环球风味见称，提供冷盘海鲜、明火烧烤、天妇罗、铁板烧及咖喱等，并设有丰富甜点区，满足不同口味。葡萄酒自助售卖机更为用餐添上奢华感，使自助山深受本地人及游客欢迎，是享受美食与美景的热门之选。

📍 香港岛湾仔皇后大道东183号合和中心62楼

☎️ +852 2506 0888 🌐 www.thegrandhk.com/zh/grand-buffet





24 红花汇

红花汇融合川菜、粤菜与潮州菜精髓，并荣获《名厨之最佳推荐餐厅2025推荐餐厅》殊荣。川菜招牌菜有金牌红花酸菜鱼，以浓郁香辣与酸爽清新取得巧妙平衡；粤菜与潮州菜亮点，则包括菜胆杏汁花胶炖白肺、火焰梅干宝塔肉，以及潮式糯米煮膏蟹。每道菜皆讲究精准火候、风味层次与地域特色，呈现多元菜系交织而成的正宗体验。

📍 香港岛湾仔谢斐道303号银河大厦6至9楼

☎ +852 5505 5121



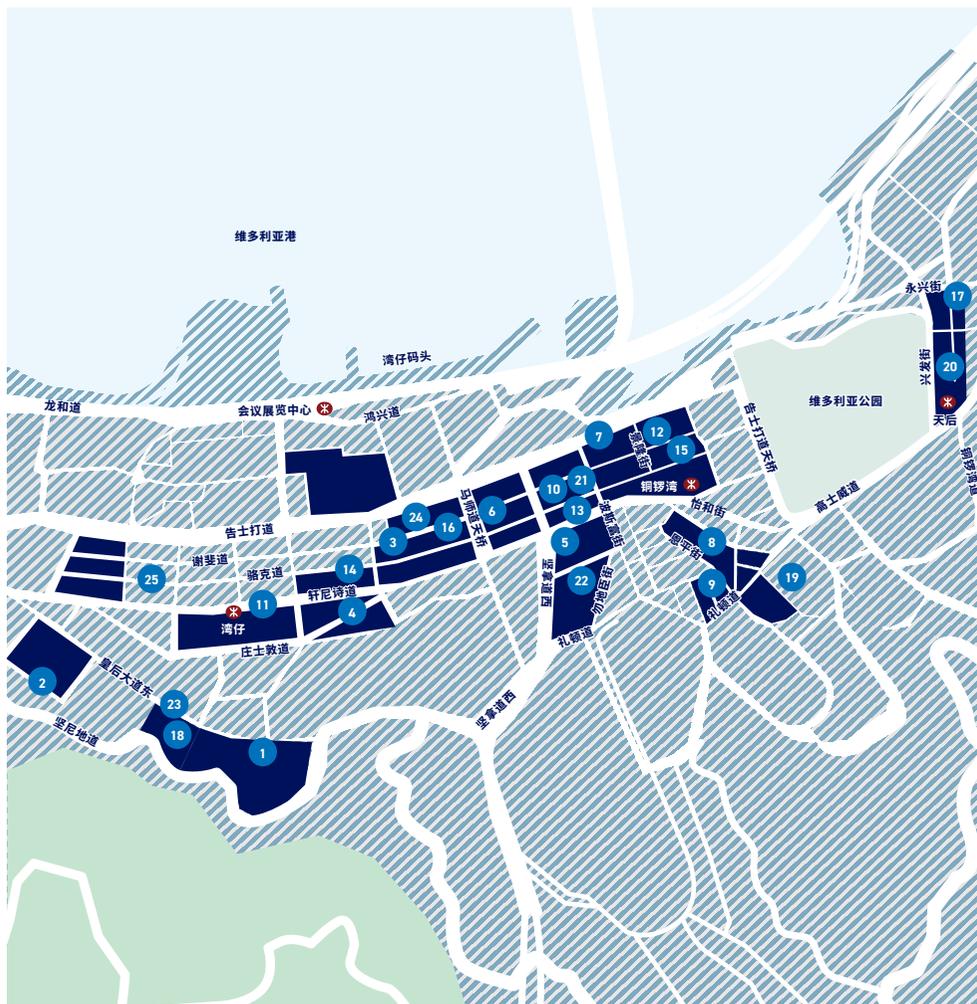
25 甬府

甬府把精致的宁波菜带到香港，融合江南雅韵与本地多元饮食风情。品牌于2011年在上海创立，香港店自2019年开幕起即获米其林星级肯定，以新鲜食材与传统技艺见称。必试菜式宁式十八斩，选用当季冰封梭子蟹锁住鲜味，并以精准刀法完整保留蟹肉与蟹膏，佐以宁波米醋与豉油，呈现鲜明爽口、咸香有层次的滋味。

📍 香港岛湾仔骆克道20至24号金星大厦地下2号铺及1楼

☎ +852 2881 7899 🌐 www.yongfuhk.com





参与餐厅

- | | | | |
|---------------------------------------|--------------------------------|----------------|----------|
| 1 锋膳 | 8 权八 | 15 南海二号 | 22 厨魔名人坊 |
| 2 Maison ES | 9 花杯日本料理 | 16 生记饭店 | 23 自助山 |
| 3 顺联荟 | 10 厚德饭店 | 17 上海弄堂 | 24 红花汇 |
| 4 AMA Ristorante by The Amatricianist | 11 檀岛咖啡饼店 | 18 船记 | 25 甬府 |
| 5 张公馆 | 12 阿鸿小吃 | 19 Sick Burger | |
| 6 大宅 | 13 佳佳甜品 | 20 华姐清汤腩 | |
| 7 富临饭店 | 14 Les Saveurs Private Kitchen | 21 新光潮州菜馆 | |

九龙城区

多元文化在此下厨

九龙城是一个由一代又一代移民及其饮食传统塑造而成的街区。从潮州粉面店到泰国杂货铺，这片社区汇聚了不断演变的风味与文化。

这个地区的饮食故事始于数十年前，当时移民在此落脚，开设了承载记忆的餐厅。来自潮州、顺德及华南一带的家庭，把蚝饼、清汤和炒鱼等家乡菜带到这里，并因应新环境稍作调整。其后，泰国移民为这里再添一笔，他们在街前围道一带开设泰国餐厅与进口杂货店，在区内筑起一个独特的东南亚文化小天地。

由于临近启德机场，多年来受制于楼宇高度限制，九龙城在很大程度上避开了急速重建的浪潮，得以保留昔日的气氛。这种环境让家族经营的餐厅得以扎根生长，食谱与手艺得以一代一代传承下去。

像湾仔顺联荳行政总厨李汉华，以及顺德公渔村河鲜酒家行政总厨陈基英等师傅，正是这些价值的最佳诠释者。他们一方面深深扎根于传统菜系，并且以开放而创新的心态，在保留原味的同时持续进化。无论是铜锣的泰式烤猪肉串、慢火细熬的猪骨汤，还是清真牛肉馆的招牌牛肉饼，每道菜都承载着一段独特的滋味旅程。



这里亦有如乐口福酒家这类怀旧潮州老字号，以浓郁风味与家常菜式，成为街坊一再回访的社区饭堂。

今天的九龙城，依然是一幅活生生的饮食拼图，反映着社区的历史。随着港铁接通，这个文化交汇点变得更方便，但却没有失去其原有个性，让本地人与游客都可以在同一个充满活力的社区中，细味香港丰富多元的餐饮传统。



“我喜欢这份工作的地方，是当我见到客人在用餐时很开心，我自己会更开心。”

拥有超过40年专业厨艺经验的行政总厨李汉华师傅，为餐桌带来的是深厚功力与沉稳自信。他早年曾于香港多间著名餐厅（如嘉麟楼）任职，其后足迹遍及台湾、日本及美国，每一站都让他的厨艺更上一层楼。如今专注于顺德菜领域，他与各地名厨紧密合作，致力保存并发扬这门菜系所讲求的微妙平衡与精准技法。他的菜式优雅而不铺张，扎根传统，却拥抱演变与创新。

顺联荟行政总厨
李汉华



“见到父亲开始上了年纪，令我更有动力在厨艺上走得更远，更深入研究新菜式，并确保每一道菜都达到一定水准——任何一个步骤都不能马虎。”

行政总厨陈基英师傅的厨艺旅程始于家中：自小看着父亲以纯熟技巧处理各式河鲜。这段早年耳濡目染的经验，为他日后的职涯道路铺路。如今他主理顺德公渔村河鲜酒家，把从父亲身上承袭的知识，结合在中华厨艺学院接受的正规训练。无论是哪一款河鲜——适合清蒸的、宜红烧的，还是最能在汤品中发挥鲜味的——他都了然于心。这份深刻理解，令他的河鲜菜式成为一股不容忽视的安静力量。

顺德公渔村河鲜酒家行政总厨
陈基英



清真牛肉馆



1

清真牛肉馆自1950年起供应清真中菜，一直是不少人心目中九龙城的代表老店之一。餐厅最为人熟悉的是招牌牛肉饼，外皮香脆、内馅多汁，而店内其他新疆及中国西北菜式皆水准稳定。牛肉饼固然经典，真正令人惊喜的是师傅能够在浓烈香料风味与细腻火候之间取得微妙平衡。无论你想吃手拉面、孜然羊片，还是肉汁饱满的小笼包，都可以在这里找到心水菜肴。对本地人或游客来说，清真牛肉馆都是必访之地，能享用体现香港多元文化共融的一桌佳肴。

📍 九龙九龙城打鼓岭道33至35号地铺
☎️ +852 2382 1882 🌐 www.islamfood.com.hk



乐口福酒家



2

乐口福酒家主打味道浓郁、充满怀旧气息的潮州菜，保留一系列经典窝心的老味道。当中以招牌潮汕煎蚝烙最为出色，外层煎至金黄香脆，中间松软带蛋香，蚝仔分量足，充满海水鲜味。其他巧手小菜包括味道馥郁的卤水拼盘，以及香气四溢、外层带糖衣、甜而不腻的反沙芋。这里的菜式份量一向实在，味道直率浓郁，不少熟客专程回访，只为重温熟悉的滋味。地方并不讲究华丽装潢，却以实力成为居民心中的潮州老字号。



📍 九龙九龙城侯王道1至3号地铺

☎ +852 2382 7408

铜罗



3

以曼谷人气街区Thong Lo命名的铜罗，把泰国街头饮食风貌原封不动带到九龙城。餐厅主打泰式饭类和创意改编的街头小食，深受泰菜爱好者欢迎。当中最出众的是猪肉串烧和香辣打抛叶炒和牛饭，香辣浓郁，滋味满足。另一必试是软壳蟹蟹肉蛋咖喱配面包，而名字玩味十足的“醉猫炒河”则辛香惹味、味道突出。这里的厨房在辣度与创意上绝不手软，却始终紧扣正宗泰国风味，是隐身于九龙城多元美食版图中的现代泰菜瑰宝。

📍 九龙九龙城龙岗道19号地铺

☎ +852 2382 4855





4 东星餐厅

东星餐厅外观也许像一间朴素的茶餐厅，但餐牌则偏向西式，带着浓厚香港风味。餐厅的招牌菜包括黑胡椒牛排和烤焗龙虾，把经典欧陆式舒心料理加入本地特色。不过，人气最高的是法式香草烤羊架，配上爽脆蔬菜和浓郁肉汁。这里出菜快捷、分量充足，气氛轻松亲切，极具性价比，东星餐厅能够成为不少本地人的心头好，自有其道理。

📍 九龙九龙城侯王道33号地铺

☎ +852 2383 1889



5 金满堂甜品

金满堂甜品是一间经典港式甜汤店，至今仍然坚持传统做法。招牌甜点椰皇炖汤丸，以糯米汤丸配上香滑椰汁炖蛋白，卖相精致之余，入口格外窝心。店内甜点全部自家小量新鲜制作，绝不偷工减料。由芝麻糊到各款滋润甜汤，味道带有怀旧风味，却不会过时。小店环境温馨，不少熟客多年以来一直光顾，正好证明城中不少最好吃的甜点，其实都隐身在闹市以外的小街角落。

📍 九龙九龙城城南道9号地铺

☎ +852 2383 3102



6 金泰烧烤

金泰烧烤主打“简单就是美味”。小小的店面，却有浓厚风味，菜式全部围绕地道泰式炭火烧烤。招牌海鲜及肉类串烧现点现烧，在明火上烤至微焦，再刷上浓郁酱汁，香气四溢、咸香惹味。想尝试更多元的滋味，可以点一客咖喱炒蟹或咖喱炒饭，香辣开胃又下饭。这里毫不花巧，主打带烟熏香和辣劲的泰式街头风味，每次造访都令人满足。熟客大多外带，但店内仍提供少量座位，适合想慢慢享用的人坐下来歇一歇。若你想享用轻松晚餐，又想来点辣度十足的泰国风味，金泰烧烤绝对是首选。

📍 九龙九龙城太子道西386A-B号太子楼地下C号铺

☎ +852 2383 8273



7 浜滝

浜滝是一家以清酒为主调、氛围独特的居酒屋，餐点与酒单同样精致。菜单以炭烧海鲜和刺身为主，不可错过的招牌是伊势海老烧，味道浓郁、咸鲜诱人。其他亮点包括大分直送火炙平目鱼边、芥末牛油果海老饼，以及自家品牌清酒，适合搭配各款菜式。这里是夜晚让人流连忘返的好地方，无论是安静晚餐还是好友聚会，浜滝以自信的烹调与轻松恬静的氛围，完美俘虏味蕾。

📍 九龙九龙城福佬村道59号地下A号铺

☎ +852 2386 5055



8 浩记甜品

坐落在街坊社区的浩记甜品，是不少本地人爱光顾的港式甜汤小店，以传统手法细火慢煮的甜汤见称。招牌必试莲子桑寄生蛋茶，以莲子、桑寄生、桑葚等材料加鸡蛋隔水炖煮，入口带点淡淡药香，滋养温润，既疗愈身心亦满足味蕾。店内亦会按季节推出时令甜汤，还有生磨芝麻糊、芒果西米露等经典款式。店面不大、座位不多，却更添街坊小店的亲切感，仿佛回到从前的老香港。无论是随意坐下来吃一碗甜汤，还是买外卖带走慢慢品尝，都能在一匙一口间找到简单的幸福滋味。

📍 九龙土瓜湾土瓜湾道237A号益丰大厦地下111及122号铺

☎ +852 9195 1017



9 帕维亚意大利餐厅

低调的帕维亚一直鲜有宣传，不过深谙美食的饕客早已将它列为九龙城其中一间高水准的意大利餐厅。餐厅规模不大，却富有心意，由前菜到甜点都感受到主厨的巧思。招牌菜是黑松露菌忌廉汁意大利带子牛肝菌云吞饺，香醇浓郁，展示厨房对菜式的平衡拿捏准确：意面和肉类煮得刚好，酱汁味道有深度而不觉厚重，且分量合宜。店内空间温馨舒适，酒单选择用心，氛围自在不失格调。帕维亚正好说明，好吃的意大利菜无需张扬，只需做到极致。

📍 九龙九龙城打鼓岭道85号地铺 ☎ +852 2382 8736



10 三和叙

三和叙将三种日本料理体验汇聚于同一幢雅致建筑之中。地舖的“焰炉端烧”主打炭烧串烧及海鲜；楼上的“锻铁板烧”则以现场铁板烧技艺吸引顾客；“凝寿司刺身”则提供宁静的无菜单料理寿司吧枱体验，各自独立营运，专注于不同料理风格。招牌菜包括Koru太卷寿司，以多层次风味与口感见称，以及以备长炭烤制、兼具炭香与牛味的多汁和牛汉堡。餐厅气氛高雅而不拘谨，亦设有贵宾房，适合庆祝聚会或商务宴请。三个楼层虽各有主题，但同样讲求职人手艺与严选食材，是少有兼备多样选择与高水准质素的日式餐厅。

📍 九龙九龙城福佬村道46号

📞 焰炉端烧：+852 5169 7945 / 锻铁板烧：+852 5169 3475 / 凝寿司刺身：+852 9542 2678

🌐 www.sanwa-jo.com.hk/zh



11 粗菜馆

“粗菜”意思是“家常菜”，在这里是值得骄傲的光荣。餐厅主打令人满足的家常粤菜，以猪杂、腌制料理和锅气炒菜为主，每一道都精心烹煮。当中最突出的是山楂酱排骨——酸甜开胃、酱汁浓稠又肉质嫩滑。其他菜式还包含招牌炒鱼腩、招牌炒猪杂，以及其闻名的猪油捞饭。内部装潢走怀旧风格，菜式味道大胆浓郁。餐厅其中一名创办人是已故食评家兼电影监制蔡澜，向传统香港烹调致敬。如果你重视浓厚味道多于精致卖相，粗菜馆一定合你心意。

📍 九龙九龙城衙前围道17A号地铺

📞 +852 2383 7170



12 YOI COFFEE & BAKERY

YOI Coffee & Bakery是藏身于巷弄里的咖啡厅，将日本美学融入咖啡文化之中。店内以风味鲜明的咖啡和卖相精致的烘焙点心闻名，但主食餐单同样值得关注。出色之选包括北非沙卡蔬卡配流心蛋及意大利香草面包、烟熏辣椒手撕猪肩肉汉堡以及几乎美得让人舍不得吃的开心果修女泡芙。店内气氛轻松，从摆盘到咖啡烘焙度都十分讲究。无论是想来一杯提神的意式浓缩咖啡，还是找个安静角落简单用餐，YOI都以充满格调的用餐体验，成为九龙城餐饮版图中独树一帜的存在。

📍 九龙九龙城龙岗道20号地铺



参与餐厅

- | | | | |
|---------|---------|------------|------------------------|
| 1 清真牛肉馆 | 4 东星餐厅 | 7 浜滝 | 10 三和叙 |
| 2 乐口福酒家 | 5 金满堂甜品 | 8 浩记甜品 | 11 粗菜馆 |
| 3 铜罗 | 6 金泰烧烤 | 9 帕维亚意大利餐厅 | 12 YOI Coffee & Bakery |

九龙

观塘区

楼上藏珍 寻味方知

穿梭于观塘工厦之间寻觅餐厅，似乎并不容易，遑论要找到美食。这片表面上车水马龙、以工商大厦为主的社区，实则暗藏不少优质餐厅，只要懂得方法就能找到。

秘诀很简单：每次多上一层楼就对了。隐身于商业大楼与工业大厦之中的，不单只有快餐和轻食咖啡店，更藏着多间以创意中菜闻名的美食宝藏。



作为中菜餐厅唐述背后的灵魂人物，厨艺总监周世韬师傅对创新从不陌生。他持续以崭新方式重塑中菜精髓。周师傅坦言：“没有最好，只有更好。”他也观察到，越来越多餐厅致力为传统菜式寻找新的呈现方式，并在其中注入惊喜。

在观塘的私房菜馆Kwok宴，重现沪菜与淮扬菜经典，并将黑松露、和牛等高级食材细腻融入这些菜系之中。辣蟹庄以创意烹调新鲜贝类，即点即煮。而同样位于观塘的名人馆则从细节着手，打磨潮州菜的精髓。无论是馥郁的香料卤水、传统甜品到热乎乎的煲仔菜，每一道皆能让顾客不断回访。



观塘在工业外表之下，展现出独有的气质。楼上私房菜馆融合创意与传统；像周世韬这类主厨，以大胆美学重新演绎粤菜经典；而Kwok宴、辣蟹庄及名人馆等餐厅，则巧妙融合地方技法与顶级食材。这些隐世珍馐，正好印证了观塘对创新饕餮的热忱。

“没有最好，只有更好。”

周世韬师傅拥有近30年丰富中菜经验，曾出掌多间城中知名餐厅的主厨一职；周师傅于2016年毕业于香港中华厨艺学院大师级课程，其后更积极投身教学及顾问工作，充分展现他在厨艺道路上孜孜不倦、力臻完美的专业精神。

周师傅拥有丰富的厨艺经验，其烹饪之旅始于15岁，当时担任“家厨”的外婆成为他第一位启蒙老师，并从她身上学得扎实的基本功，及至20岁便首次出任主厨职位。凭着坚持不懈的态度与对厨艺的专注追求，他现已成为本地中菜界极具代表性的中生代力量之一。多年来，周师傅始终秉持“不断学习，敢于破格”的理念，于逾20载的厨艺路上，致力打造“华丽中菜”，不断探索中菜的无穷可能，巧妙为经典菜式融入具惊喜的现代元素，以创意向源远流长的中式饮食文化致敬。

唐述厨艺总监
周世韬



拥有超过30年入厨经验的李英琦师傅，曾于东海酒家及深圳观澜湖高尔夫球会担任要职。其后加入朗豪酒店（现为香港康得思酒店），并于2018年晋升为中菜助理行政总厨。李师傅连续13年获得米其林星级荣誉，并积极指导后辈，事业成就备受肯定。

香港康得思酒店行政副总厨——中式宴会
李英琦

名人馆



1

这间气氛悠闲的中餐厅，严选时令海产与食材，透过别具心思的摆盘，化为一道道不容错过的佳肴。餐厅装潢气派典雅，空间宽敞，尤其适宜举办私人宴会与大型聚餐。名人馆午市以精致点心为主，晚市则聚焦潮州风味。招牌菜包括卤水鹅肉拼盘，涵盖鹅片、鹅肝与猪颈肉，卤香醇厚。宾客可分享多款锅气十足的热炒与煲仔菜，亦不可错过人气之选：竹炭脆豆腐、香芒贵妃虾球，以及招牌捞面。最后记得留步，细味潮式甜品二重奏——招牌反沙芋与潮式福果芋泥。



九龙观塘鸿图道84号香港观塘帝盛酒店1楼



+852 9091 5788



www.dorsethotels.com/zh-hans/dorsett-kwun-tong/dining/a-club.html

KWOK宴

2

观塘鲜为人知的美食秘点之一便是藏身于商厦高层的Kwok宴。其位置隐密，不随主流客路，亦不追社交媒体热度，唯以私密氛围取胜，成就一间真正的私房菜馆。其空间开扬宽敞，专注呈现讲究的沪菜与淮扬菜，从经典菜式到适合多人共聚的时令高级宴席，一应俱全。

宾客可从多款套餐中挑选，每套均以“福临门”前菜拼盘带出丰富多变的味道层次，其后依次奉上多道招牌菜，

包括鹤湖蟹影、金箔黑松露和牛盒、大葱烧辽参鹿筋、浓汤鸡煨面及黄汤花胶珍珠海参汤等，深受熟客推崇。餐厅每日席数有限，设有私密度极高的用餐空间，务必提前订位。

📍 九龙观塘伟业街93号93WYS 15楼

☎ +852 6229 3327



辣蟹庄



3

要享用丰盛鲜活的海鲜盛宴，关键在于挑选注重食材与火候的海鲜餐厅。位于观塘的辣蟹庄，便以琳琅满目的海鲜菜式俘虏一众海鲜迷，从各种贝类到海鱼一应俱全，尤以各式蟹肴见称。若想感受更浓郁的风味，可一试避风塘炒蟹，肉厚的蟹件与堆成小山般的金黄蒜蓉、辣椒共炒，香气逼人；而鸡油花雕蒸蟹则保留蟹肉鲜甜，让嫩滑蛋白尽吸海鲜精华，更添鲜味。同样受欢迎的还有上汤澳洲龙虾，搭配午市供应的精致点心，如招牌虾饺皇与辣蟹庄烧卖皇，为顾客呈上多重滋味的选择。

📍 九龙观塘骏业街58号电讯数码大楼1楼

☎ +852 3615 1107



4 彪哥海鲜菜馆

彪哥海鲜菜馆40年来以朴实风味见称，店内的马赛克地砖和奖状展示墙最具特色。餐厅深受街坊与本地名人喜爱，海鲜尤其出彩，最适合围坐大圆桌，伴着冰冻啤酒畅聚共享。招牌蛇羹、砵酒焗桶蚝与蒜蓉蒸蛭子王广为人知，而香口的炸奶奶与椒盐濠尿虾亦是不可错过的名物，皆为历久不衰的经典港式味道。

📍 九龙观塘宜安街4P及4Q号地铺

☎ +852 2345 3855



5 张公子

张公子证明，要凝聚忠实顾客，口碑是关键。位于观塘的餐厅环境雅致，中菜出色。当中以招牌张公子叉烧及公子牛肋排最受欢迎；海鲜菜式例如艳影虾球、铜锅鱼汤石爆笋壳鱼，以及龙皇吐雾酒香鲜鲍鱼等，同样不容错过。餐厅同时设有多间贵宾房，方便商务宴客或亲友欢庆聚会。

📍 九龙观塘骏业街58号电讯数码大楼3楼

☎ +852 8118 2299 🌐 www.ckcdining.com/index.html



6 叠喜居

叠喜居将精致粤菜带入观塘，店内的水晶吊灯、地毯和间隔宽敞的餐桌，营造出高雅氛围。餐厅以技法精准见称，招牌冰镇醉香鲍鱼及陈皮烧鹅皇向来深受欢迎，而上海小笼包、虾饺皇、啤梨咸水角与现点现做的蒸肠粉同样备受食客青睐，还供应区内较为实惠的午市套餐，满足不同需要。

📍 九龙观塘开源道64号源成中心2楼

☎ +852 2687 0868



7 凯日宴会厅

凯日宴会厅是兼具酒楼与宴会场地的热门之选，多间分店遍布全港。其中观塘分店尤其受欢迎，上午7:30便供应点心。凯日以优质食材烹调出“平民奢华”的滋味，大哥一字叉烧是镇店菜式，早市以叉烧包及肠粉最为抢手，而即焗雪山叉烧餐包、奶香千层糕及酥脆的萝卜千丝酥等点心，亦是店内长期热卖之选。

📍 九龙观塘开源道79号鳄鱼恤中心8楼
☎️ +852 9317 2888 🌐 www.heydaycuisine.com



8 春香湖越式美食

这间家族经营的越南小店，是观塘区内少见的地道越式餐厅。其人气小吃拼盘一次过集合多款前菜，包括扎肉、纸米卷、猪排、手打墨鱼饼及两款春卷，十分丰富。店内亦供应招牌生牛河粉及越式法包，配以猪肝酱及用白萝卜、红萝卜腌制的甜酸渍菜。而镇店之宝则是蟹膏檬，汤底鲜甜浓郁，蟹膏口感绵滑，是温馨小店里的越南暖心滋味。

📍 九龙观塘观塘道257至269号永英楼地下F号铺
☎️ +852 3487 5545





9 御膳

这间位于观塘的私房菜馆以精选家常菜重现传统中菜。到访时不妨留意多款传统粤菜,包括招牌极黑猪叉烧、避风塘炒大肉蟹、招牌脆皮玻璃乳鸽及江南百花鸡,粤菜中尤见功力。宾客亦可选择不同方式烹调龙虾。环境优雅温馨,是联谊共聚与私人宴会的理想场所。

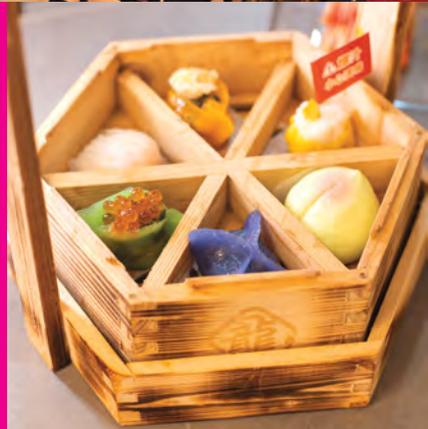
📍 九龙观塘敬业街65至67号敬运工业大厦12楼F室
☎ +852 9222 8210



10 龙点心

龙点心重振点心艺术,守住粤式传统。餐厅以创意手法重塑经典,例如冬荫功泰辣烧卖、黑蒜带子烧卖、俄式罗宋烧卖及泡菜蒜辣烧卖,其他玩味菜式例如口水汁龙利鱼肠粉、鳗鱼荷叶饭,以及肉松马拉糕,证明点心可以恒久创新、趣味无穷。

📍 九龙观塘观塘道398至402号Eastcore 1楼4号铺
☎ +852 2390 0166 🌐 www.lungdimsum.com



深水埗区

热忱驱动传承与创新

深水埗是一幅充满活力的城市画布，展现香港独有的活力与生命力。街道两旁的纺织旧舖、布料摊档与手作材料店，化身成寻宝乐园，让人每一步都充满新发现。独立咖啡店与特色餐厅，与历史悠久的老店比邻而立，成就这个传统与创意交融的社区风景。在这里，饮食、时尚与设计紧密相连，每个转角都藏着惊喜与灵感。走进深水埗，展开一场属于香港的创意探索之旅。

香港丽思卡尔顿酒店天龙轩总厨刘秉雷师傅深谙“热忱”的真谛。凭借逾40年的中菜烹调经验，他将对料理

的执着倾注于指导年轻厨师之中，强调成功的关键：保持热情，绝不走捷径。

同样地，Kwok宴菜品研发高级顾问陈国强师傅始终怀抱学习之心，从不停止探索与求知的脚步。对知识的渴求与坚定的专业信念，让他成为业界具代表性的重量级人物之一。

这份精神，亦延续在深受港人喜爱的刘森记面家之中。至今仍坚持以竹升压面的传统工艺，师傅以自身体重反





覆压揉面团，全凭经验掌握力度与节奏，炮制出恰到好处的弹韧口感。这是时间的积累，更是热诚的体现，让每一口面都蕴含职人精神的温度。

他的成功故事，与深受欢迎的大排档爱文生一样，传承着锅气的精髓。从火候控制到食材变化，这门技艺早已超越料理，升华成一门艺术。师傅们反复练习，只为追求完美的一瞬——那扑鼻的锅气、焦香的食材与热气腾腾的上桌时刻——无论是香脆惹味的薯仔牛肉，还是翠绿韭菜伴嫩滑海味，每一道看似熟悉的炒粉炒面，都是考验功夫的滋味。

同样保持一贯出色水准的，还有如金园茶餐厅这样的人气店舖——其招牌沙嗲牛肉面至今仍是街坊挚爱，而炉出即售的蛋挞更是抢手，蛋挞香气十足，使人幸福满溢。在这些满怀热诚的厨师手中，美味一代又一代地被延续。其他人气餐厅如鹤舞、金豪酒家、兴发面家、大公馆及公和荳品厂等更反映出深水埗的真挚原味。这份坚持与热爱，正是深水埗最真实、最动人的精神。



“我选择忠于自己对中餐
及食材研发的求知欲，
不断在厨艺上创新与提升
食品素质。”

陈国强师傅是香港餐饮界享负盛名的前辈之一。早年以沪菜入行，其后深入钻研粤菜、京菜、川菜及淮扬菜等多个菜系，并以现代手法诠释传统精髓。

他毕业于中华厨艺学院大师级课程，并出任世界中餐业联合会常务理事及中国烹饪协会总厨委员会副主席，更在2018年创立香港国际厨艺交流协会，持续以专业造诣与教育热忱，推动业界发展与厨艺传承。

Kwok宴菜品研发高级顾问

陈国强



陈伟庭师傅生于澳门，14岁投身餐饮行业。他从茶餐厅、大排档一路历练，步入五星级酒店与米其林星级餐厅，始终珍惜每个岗位与学习机会。多年来他始终保持求知热忱，于工作之余修习厨艺课程、参与比赛，不断磨砺手艺。于2015年应邀从澳门来港出任餐厅行政总厨。

大公馆行政总厨
陈伟庭

“时代不同，年轻厨师的训练方式亦已改变。唯有刻苦耐劳、怀抱真诚热忱，并且不走捷径，才是迈向成功的关键。”

拥有逾40年中菜烹调经验的刘秉雷师傅，曾先后于北京、上海、广州、迪拜以及英国等地工作，其后加入香港丽思卡尔顿酒店。刘师傅原籍广州，14岁来港，在一间粤菜馆展开学厨之路，并在此时发现自己对烹饪的热诚。

身为天龙轩总厨，刘师傅擅长融汇传统与现代技法，从日常生活中汲取灵感，发展出独树一帜的个人风格。他恪守传统烹调之道，同时在菜式演绎与呈现上勇于创新，为经典注入新意。

香港丽思卡尔顿酒店天龙轩总厨
刘秉雷



伍伟国师傅于1997年加入香港赛马会担任厨师，并逐步晋升为厨房副主管。于2011年，他在HOFEX香港国际美食大奖夺得中式烹调金奖。其后，他作为开业团队成员加入合和酒店，出任合和轩行政总厨，负责统筹新菜单设计、餐厅经营及厨房管理。

前酒店中餐行政总厨
伍伟国



金园茶餐厅



1

若论深水埗最具代表性的茶餐厅，金园茶餐厅必定名列前茅。其热腾腾的蛋挞被誉为全城顶级之作，酥皮层层松脆，牛油香气浓郁，裹着软滑香甜的蛋浆，教人一试难忘。餐厅人流畅旺，翻桌频密，不同时段或需稍候。除了招牌蛋挞与香浓奶茶，这里的沙爹牛肉汤面亦是一绝，巧妙糅合多重风味，自成一格。

📍 九龙长沙湾青山道314号地铺

☎ +852 2725 6386

刘森记面家

2

想体验香港最道地的面食文化，刘森记面家是不二之选。这间位于深水埗桂林街的老字号，多年来深受街坊与面食爱好者支持，以竹升面及虾子捞面驰名，其汤面与拌面同样人气十足。招牌净云吞用料扎实，虾肉与猪肉比例均匀，口感鲜甜弹牙。

若想滋味更上一层楼，店内虾子蚝油冬菇捞面是不少熟客的心头好。竹升压制的面条爽口弹牙，挂满浓郁酱汁，香气四溢。时令蔬菜撒上虾籽，鲜味与爽脆口感并存。别忘了必吃的腌萝卜，清新开胃，正好衬托出鸭蛋面的弹牙口感。

📍 九龙深水埗桂林街48号地铺

☎ +852 2386 3533



爱文生

3

夜幕低垂，爱文生的大排档愈见热闹，熟客络绎不绝。餐厅主打地道大排档体验，门口设有明火炒锅，师傅在猛火之下翻炒蔬菜、肉类与海鲜，香气四溢。其避风塘炒蟹和黑椒蟹仔牛柳粒一直是客人的心头好；椒盐九肚鱼香口酥脆，佐以冰冻啤酒更是绝配。而必点的家乡小炒王，以蒜蓉与非菜炒香干货海鲜，尽显传统快炒的风范。爱文生是品尝港式热炒的好地方，一边观看师傅即席快炒、一边开怀用餐，乐趣无穷。

📍 九龙深水埗石硖尾街1号地下B及C铺

☎ +852 2393 9315





4 大公馆

大公馆的现代粤菜备受食客青睐。午市供应多款巧手点心与酥点；主菜则以现代手法重现逐渐失传的食谱，令味道在传统与创意之间取得绝佳平衡。餐厅必试名物包括经典过桥米线及川味口水竹丝鸡，并特设火锅专区，供应多款独家汤底与配料，令人耳目一新。

📍 九龙荔枝角长义街9号D2 Place ONE 10楼A铺

☎️ +852 2743 8055

🌐 www.greaterchinaclub.com



5 兴发面家

云吞面固然是香港的代表美食，但若要闻尝街坊口耳相传的地道风味，兴发面家的精制猪排面可谓区内传奇。热腾腾的汤面添上少许酸菜提味，一碗尽收所有滋味；薄身猪排煎至金黄，外脆内嫩多汁，与汤面相辅相成。猪肝面其貌不扬但值得一试。这里价格亲民却风味出众，令人回味无穷。

📍 九龙长沙湾保安道337号地铺 ☎️ +852 6140 8345





6 金豪酒家

入夜后想与朋友共赏美食，不少街坊都会推荐金豪酒家。这里洋溢大排档式的轻松氛围，菜式分量十足、味道出众，最适合多人分享。除了大受欢迎的好味酱烤骨、煲仔菜式和锅气小炒，鸡肉菜肴亦相当出色，无论是四川风味的香辣辣子鸡、清甜暖胃的上汤菜胆鸡，或是客家蒸鲜鸡，皆见师傅功力。海鲜价格随时令变化，另有椒盐系列菜式，选择丰富，尽显地道风味。

📍 九龙深水埗青山道17号地铺

☎ +852 2725 6806



7 公和荳品厂

公和荳品厂堪称豆腐专家，既是历史悠久的豆腐工场，生产各式豆制品，同时亦是一间深受邻里喜爱的老字号，以幼滑香浓的豆腐花最为闻名，入口即化；而煎酿豆腐亦是不错错过的小食，外皮香脆、内里软嫩。配上一杯清凉透心的豆浆，便是最佳下午茶。

📍 九龙深水埗北河街118号地铺

☎ +852 2386 6871



8 LOOP KULTURE

咖啡文化在香港已从热潮转化为生活日常，越来越多年轻店主将这份爱好发展成专业。Loop Kulture更进一步，将独立咖啡馆打造成融合精致西式料理的餐饮空间。除了特色咖啡，这里亦主打健康的缤纷莓果碗、牛油果无花果配酸种面包、烟三文鱼椰菜花蓉配酸种面包，以及多款意面选择，如经典卡邦尼长通粉、白酒奶油白蚬佐三文鱼子墨汁扁意粉等。餐厅亦设多款无咖啡因饮品，包括茶饮、奶昔及清爽果味梳打，满足不同口味所需。

📍 九龙深水埗鸭寮街90号地铺

☎ +852 2702 1713



9 鵜舞

香港与日本一衣带水，在各方面亦深受日本文化影响，包括艺术、设计到饮食等范畴。走进鵜舞，仿如置身东瀛正宗居酒屋：木趟门、灯笼、暖帘与木质家具相互映衬，营造浓厚日式氛围。店名取自日语中的“鲜味”，这家落户创意地标D2 Place的现代居酒屋，提供多款小吃，如鲛鳊鱼肝、自家制松叶蟹甲罗烧、鳗鱼玉子烧、寿司盛，以及人气之选海胆最中饼与各款炭火串烧。厨师以细致手艺与创意演绎日式风味，让客人在香港亦能感受到另一种地道的日本滋味。

📍 九龙荔枝角长义街9号D2 Place ONE地下G02号铺

☎ +852 2743 8011 🌐 www.umai.com.hk



10 余地*

余地是一间主打素食的咖啡店，以简约雅致的日式风格，营造出令人身心放松的空间。两层楼的店面铺上日式榻榻米，环境宁静舒适，让客人可以透过美食展开一场疗愈之旅。餐厅严选多款天然食材，例如本地鹰嘴豆天贝伴牛油果他他、酱伴有机黑芝麻面等众多美味面食，展现素食的多变可能。楼上活动空间定期举办疗愈工作坊，如颂钵及冥想课程，参加者可提前于网上预约。

📍 九龙深水埗大南街198号地铺 ☎ +852 6114 9315





参与餐厅

- | | | | |
|--------------|--------|----------------|-------|
| 1 金园茶餐厅 | 4 大公馆 | 7 公和荳品厂 | 10 余地 |
| 2 刘森记面家(桂林街) | 5 兴发面家 | 8 Loop Culture | |
| 3 爱文生 | 6 金豪酒家 | 9 鹤舞 | |

黄大仙区

狮子山下的故事

坐落于狮子山下的黄大仙，从早期的简朴公共屋邨，逐渐蜕变成充满活力的美食熔炉，更孕育出坚毅灵活的精神。这份精神至今仍在区内流传，本地厨师秉承这份信念，将寻常的家常滋味化为难忘美馔，延续黄大仙独有的饮食传承与社区人情味。

九龙香格里拉行政总厨邱杰彪师傅的个人历程正是这份精神的写照：“我因缘际会进入酒店厨房，随后深感所知

有限，决意重返校园——从职业训练局到薄扶林的中华厨艺学院，十多年来日间工作、夜间进修，从未间断。”红花汇行政总厨叶世昌师傅亦秉持相同信念：“我志在传承所学，激发大众对中菜的新鲜兴趣，不断研发崭新技法与配搭，展现中华美食精髓。”

黄大仙的饮食风貌可体现于几间地标餐厅：醉和里是区内罕见全天候营业的屋邨熟食店，供应出炉点心及锅气



小炒；九龙饭馆延续广东家常菜的踏实温暖；陈仪兴饭店以浓香传统的潮州“打冷”凝聚人情。至于深受居民欢迎的豆浆大王、英记巷仔云吞面及七喜粥面小厨，则以一丝不苟的传统手艺，在粥粉面饭之间叠加层层风味。

在黄大仙，饮食、信仰与生活交织，汇聚成独特的文化底蕴。无论你追求何种风味，这里都能凭借厨师的匠心及餐馆的传承，让你的味蕾获得满足。



“我志在传承所学，
激发大众对中菜的新
鲜兴趣，不断研发崭
新技法与配搭，展现
中华美食精髓。”

叶世昌师傅拥有25年丰富经验，曾效力百乐潮州酒家及陆羽茶室等经典食府。他毕业于中华厨艺学院大师级课程，不仅是比赛屡获殊荣的名厨，更以创意现代菜式广为人知。叶师傅活跃于电视烹饪节目，并热心参与慈善工作。

红花汇行政总厨
叶世昌



“我因缘际会进入酒店
厨房，随后深感所知有
限，决意重返校园——
从职业训练局到薄扶
林的中华厨艺学院，
十多年来日间工作、
夜间进修，从未间断。”

邱杰飏师傅深耕业界30载，自1995年从学徒做起，一步一步晋升为九龙香格里拉行政总厨。身为屡获殊荣的竞技名厨，更获“世界厨艺大师协会”誉为“粤菜厨艺大师”。多年来，他持续精进技艺，在扎实传统功底之上，融贯中西风格，兼纳现代厨技，创作出精致丰富又令人回味的美饕。

九龙香格里拉行政总厨
邱杰飏



陈仪兴饭店



1

屹立超过半世纪的陈仪兴，是黄大仙区内经典的潮州“打冷”餐馆，以简朴亲切的氛围与多款风味十足的佐酒美肴闻名。餐厅最初在1950年代以流动小贩手推车售卖牛杂面，其后先后进驻东头邨与现址新蒲岗，成为街坊的至爱。招牌菜包括潮州冻蟹、卤水鹅片、潮州蚝饼，以及轻焯后以酱油及鱼露浸制的潮州卤水海鲜如血蚶，咸香入味，教人欲罢不能。另外，肥美的卤水鹅肠配鹅肝、沙爹芥兰牛肉、大漠牛柳粒和脆皮花生糯米糍，也是熟客的心头好。

📍 九龙新蒲岗崇龄街40号地铺

☎️ +852 2321 5398

🌐 chanyehinghk.com



醉和里



2

醉和里是黄大仙典型的大排档，更是香港硕果仅存仍在运营的屋邨熟食市场之一，全日24小时人声鼎沸。凌晨2:30起逾40款港式点心出炉，凌晨5:00起更有粥品、肠粉及各式早餐供应；其他时段则以锅气小炒、卤水及茶餐厅美食为主。必点招牌菜包括以四季豆、鱿鱼、虾干与腰果等炮制的小炒皇，以及外皮酥脆的红烧BB乳鸽，不容错过。

📍 九龙黄大仙正德街熟食亭2号铺

☎ +852 2323 1703

九龙饭馆



3

隐身于狮子山脚商场内的九龙饭馆，以手绘龙纹、竹篮灯罩及老式保温壶重现旧日香江情怀。厨房主打怀旧粤菜，从锅气小炒、煲仔小菜至时令海鲜皆见功夫。其中以招牌梨木烟熏熟成乳鸽皇最为出色，皮脆肉嫩、油香十足；另供应坊间罕见的怀旧鸡蛋焗鱼肠，风味独特。每日午市设点心供应，搭配多款需预订的烧腊及海鲜菜式，使其获选为2025年《米其林指南》餐厅，呈现经典香港风味。

📍 九龙黄大仙竹园道55号天马苑商场2楼S02号铺

☎️ +852 6315 7300





4 七喜粥面小厨

七喜粥面小厨为本地老字号，于全港各区设有不同分店。虽以“粥面”作为招牌，但墙上的手写餐牌涵盖多款小吃、小炒及煲仔菜，以亲民价位呈现地道港式风味。必试推荐包括姜葱鱼云煲、煲仔蚝豉滑鸡粥、炸锦卤云吞，以及蚬芥炸鲮鱼球，是体验日常香港家常味的理想之选。

📍 九龙新蒲岗崇龄街90号地铺
☎️ +852 2354 9687



5 客满庭

位于现崇山商场的客满庭，是区内相对低调但极具吸引力的选择。2024年中央港澳办主任夏宝龙曾亲临品尝点心，令此店备受全城瞩目。餐厅以怀旧红灯笼与典雅中式元素布置，氛围雅致而悠闲，适合家庭聚餐或饮茶。所有点心与粤菜现点现做，价格相宜，讲究食材新鲜和传统。推介菜式包括怀旧盐焗鸡及客家酿豆腐等。

📍 九龙黄大仙睦邻街8号现崇山商场1楼16号铺
☎️ +852 3996 7088
🌐 www.carnivalrg.com/shops.php



6 豆浆大王*

藏身于新蒲岗工厦区的豆浆大王，是米其林推荐的沪式小吃店，以实而不华的手艺，呈现地道家常风味。招牌正宗上海海饭，选用泰国糯米包裹宁波雪菜、现炸油条与肉松，口感层次分明；咸豆浆料足味浓，加入雪菜、虾米、葱花与油条，朴实却叫人回味；净卤水豆腐香醇入味，尽显沪式小食的细腻工夫。这里专注传统滋味，简单实在，是懂吃之人寻味的好去处。

📍 九龙新蒲岗大有街34号新科技广场地下9号铺
☎️ +852 3188 4920



⑦ 明记粉面茶餐厅

每日凌晨5:00营业至翌日凌晨2:00的明记粉面茶餐厅，是黄大仙居民口中真正的“街坊饭堂”，以真材实料及物超所值而广受喜爱。其中最具代表性的牛肉河粉，可选牛腩、牛杂或牛筋，配上宽河粉，每碗皆铺上新鲜生菜。牛腩肉香浓郁，肥瘦均匀；牛筋弹牙爽口，嚼感十足。除招牌河粉外，明记亦供应云吞面、牛丸及墨鱼丸等港式经典，是早晨充饥与深夜慰藉的可靠选择。

📍 九龙黄大仙环凤街24至28号凤凰新邨地铺
☎️ +852 2351 8079



⑧ 三记饭店

屹立30余载的三记饭店，是本地著名的潮州菜馆。最初以传统潮州“打冷”起家，后来加入粤式小炒以迎合本地口味，并坚持以潮州风味为本。招牌菜如春菜煲，以春菜及半肥瘦猪腩肉以慢火炖成，腩肉的油香渗进春菜，醇厚入味。三记的卤水是另一亮点，每周新添酱油秘制，并以慢火细炖，使味道保持醇厚鲜香。其他人气菜式包括秘制卤水鹅、潮州蚝饼、闽南糯米蟹及油花雕蒸蟹。

📍 九龙慈云山蒲景里8号蒲景楼地铺
☎️ +852 2726 4578

咏藜园四川菜馆 正宗四川拉



9 咏藜园四川菜馆

咏藜园四川菜馆扎根黄大仙多年，一直以亲民价位提供川沪菜，深受居民爱戴。招牌担担面的面体弹牙，拌入香浓花生和辣油，辛香中见醇和；鲜肉小笼包皮薄馅鲜，汤汁清润不腻；红油抄手则尽显川式麻辣香气。菜式选择多样，包括凉拌海蜇鸡丝、酥炸凤尾鱼与镇江肴肉等，结合四川和苏杭风味，无论一人独享或家庭聚餐都非常合适。

📍 九龙黄大仙鸣凤街10至12号地铺

☎ +852 2726 3818 🌐 www.winglaiyuen.com.hk



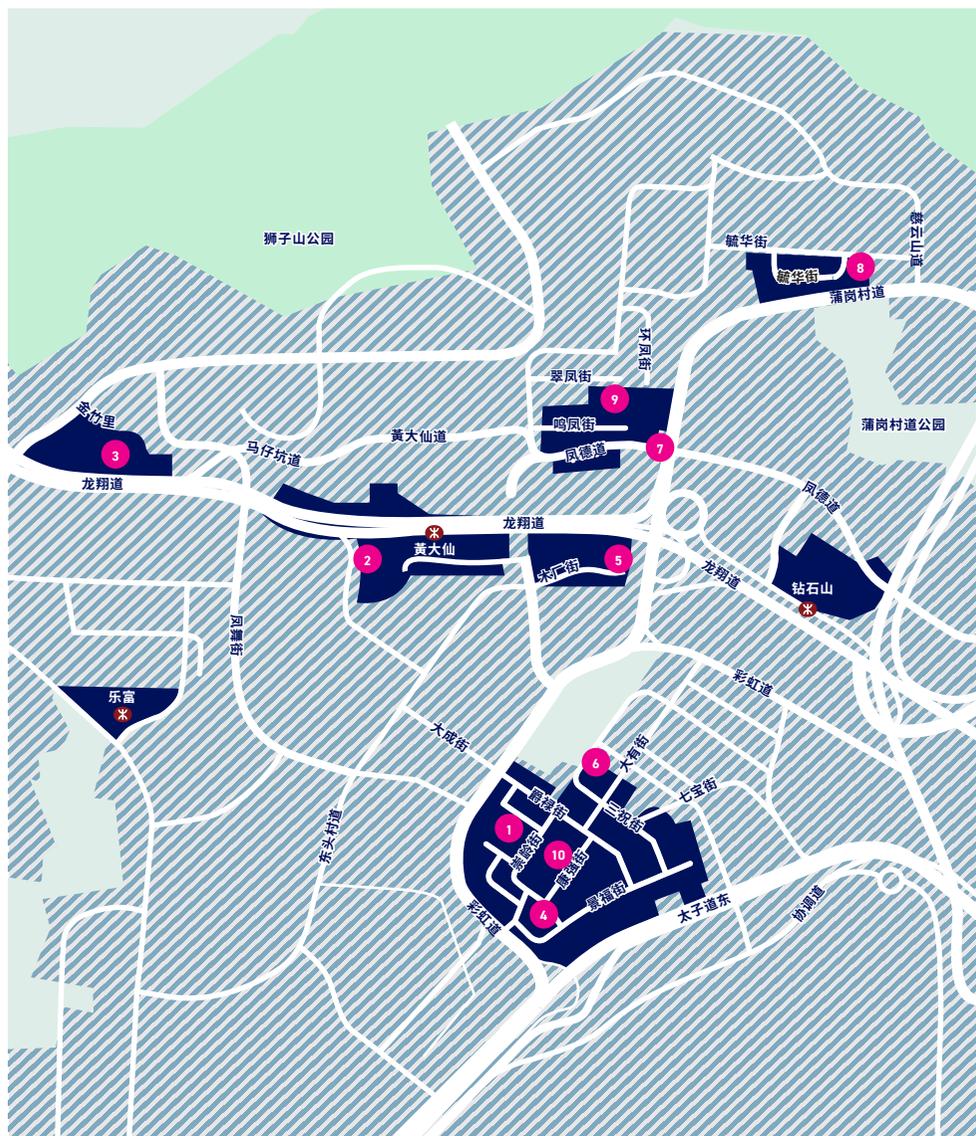
10 英记巷仔云吞面

位于新蒲岗的英记是一家历史悠久的街坊粉面店，以1960年代流行的拌面及云吞面见称。拌面以猪油及酱油简单拌匀，香气浓郁，面质弹牙。云吞及汤底皆以扁鱼为主，肥美的鱼肚先炸后磨成细粉，与手切猪肉及鲜虾混合成馅料；其余扁鱼则熬成汤底，汤色清亮，不含味精，味道自然鲜甜。

📍 九龙新蒲岗康强街32至34号康强洋楼10号地铺

☎ +852 2323 9559





参与餐厅

- | | | | |
|---------|----------|-----------|------------|
| 1 陈仪兴饭店 | 4 七喜粥面小厨 | 7 明记粉面茶餐厅 | 10 英记巷仔云吞面 |
| 2 醉和里 | 5 客满庭 | 8 三记饭店 | |
| 3 九龙馆 | 6 豆浆大王 | 9 咏藜园四川菜馆 | |

油尖旺区

街道之间 尽是缤纷故事

穿梭于油尖旺的街头，这片由油麻地、尖沙咀、旺角交织而成的繁华地带，缕缕炭香与锅气翻飞在霓虹光影中交融，跃动着一座城市生生不息的脉搏。这里，是香港饮食故事的起笔之处，也是风味不断流转演变的现场。

夜幕低垂，油麻地庙街化身南方美食的夜间舞台，蚝饼、煲仔饭、锅气炒粉面香气弥漫；而旺角则演变成街头小吃的创意实验室——咖喱鱼丸、臭豆腐与鸡蛋仔伴随城市节奏登场，让人一边漫步、一边细味香港最地道的风味传奇。



从街头热炒 到品味盛宴

油尖旺的餐饮文化正延续这份多元精神。尖沙咀的 Tuber Umberto Bombana 顾名思义由名厨 Bombana 主理，以季节松露为主题，透过手工意面与精致海鲜演绎四季风味；旺角的聚兴家则以麻辣水煮手切牛肉、上汤龙虾煎米等菜式，重新诠释粤菜的灵魂；于夜。铁板烧，宾客可欣赏师傅即席铁板演绎，海鲜、和牛与时令蔬菜在滋滋作响中展现极致火候。

在这区，无论是只靠一口锅起家的街头热炒小贩，还是荣获米其林三星的名厨餐厅，距离也许只有数步之遥，但当中精神深深影响着一众中菜主厨，香港 JW 万豪酒店中餐行政总厨邓家濠分享道：“儿时目睹长辈于厨房忙碌的

身影，感受到食物带来的温暖与情感。”两者皆能带来难忘滋味，因为在这里，食物不仅是裹腹之物，更是记忆、身分与情感的延伸。同样地，香港美利酒店红棉行政总厨邵德龙认为走访世界为他的厨艺更趋多元，他指出：“走得越远，尝得越多，便越能领会每种菜系独有的优势与特色。”



“我很喜欢那份酸甜滋味，
并以此为灵感，创作出许多
以甜酸为基调的菜式。”

刘振权师傅在油麻地和尖沙咀区内的餐厅掌厨多年，对该区的饮食文化与风味有深刻理解。刘师傅于70年代年少入行，对甜酸滋味情有独钟，这份热爱启发了他的烹饪灵感。如今作为联邦大酒楼集团的行政总厨，他将50年的经验融入每道菜肴之中。刘师傅擅于在传统与创新之间拿捏平衡，以工艺与情怀延续粤菜的共鸣。

联邦大酒楼集团行政总厨
刘振权



“走得越远，尝得越多，
便越能领会每种菜系独
有的优势与特色。”

行政总厨邵德龙师傅为中餐带来开阔而细腻的视野。职业生涯始于香港，足迹遍及印度、沙特阿拉伯、澳门及新加坡，曾于多家五星级酒店历练，深入钻研各地烹饪技法。现主理LUBUDS®集团旗下包括位于香港美利酒店的融汇菜红棉及中环街市的潮州菜久雨菜，邵师傅擅于融合各地工作经验与中餐精髓，厨艺兼具格局与精准，既有世界胸怀，亦不失人情韵味。

LUBUDS®集团旗下香港美利酒店红棉及
中环街市久雨菜行政总厨
邵德龙

“儿时目睹长辈于厨房忙碌的身影，感受到食物带来的温暖与情感。”

邓家濠师傅自小浸润于粤菜氛围，曾在父亲经营的大排档帮忙，也常观摩长辈备菜，这些记忆成为他厨艺之路的情感根源。2016年，他以29岁之龄出任香港JW万豪酒店中餐行政总厨，负责管理中餐厅万豪金殿及酒店的中餐宴会，成为当时最年轻的中餐行政总厨之一。至今他仍以同样的专注与热情，让每道菜展现创意、温度和稳定。

香港JW万豪酒店中餐行政总厨
邓家濠



拥有逾24年经验的邓浩宏师傅，现主理国金轩The Mira的粤菜团队。其职业生涯遍及多间五星级酒店与私房菜馆，以融和雅致的烹饪风格见称，既能秉承传统粤菜精髓，亦擅于演绎当代饮食美学。邓师傅着重顺应时令，以细腻匠艺提炼食材本味，追求滋味层次之升华。凭借一丝不苟的专业态度与对传统手艺的虔诚恪守，其主理之餐厅多年来深得饕客推崇，赢得口碑与信赖。

国金轩The Mira中菜行政总厨
邓浩宏



叶铭惠师傅来自香港，现任台北文华东方酒店雅阁中餐副总厨。作为点心专家，她拥有多年粤菜经验，结合精准手艺与创意，呈现精致而亲切的菜式。在雅阁，她参与塑造餐厅对传统的优雅诠释，从饺子折纹到汤羹调味，每个细节皆经深思与巧手拿捏，展现高超技艺与平衡之美。

台北文华东方酒店雅阁中餐副总厨
叶铭惠



聚兴家



1

聚兴家在旺角餐饮界以低调实力见称，于粤菜基础上重新演绎传统风味。沸腾鱼尤其出色，而上汤龙虾煎米则巧妙融合酥脆口感与浓郁鲜美的汤汁。厨房料理自信而不浮夸：以风味为先、以技术为本，并始终扎根于传统。

📍 九龙太子站兰街418号地铺

☎ +852 2392 9283

🌐 www.juxinghome.com

TUBER UMBERTO BOMBANA



2

由名厨Umberto Bombana主理的Tuber, 是对时令珍馐的致敬, 尤以松露最具代表性。餐单随季节与食材变化, 呈现香喷喷的松露意面、西班牙Carabinero红虾等多款精致海鲜菜式。环境高雅而舒适, 与Bombana旗下的旗舰餐厅8½ Otto e Mezzo形成互补风格。

📍 九龙尖沙咀梳士巴利道18号维港文化汇K11 MUSEA 1楼113A号铺

☎️ +852 2133 4743 / +852 9384 0789 (WhatsApp)

夜。 铁板烧



3

夜。铁板烧专营高级日式铁板料理。吧台座位贴近铁板，客人可近距离观赏厨师以熟练手法掌控火候，将上乘食材转化为细致而摆盘精美的菜肴，如米其林级甘鲷立鳞烧。无论新鲜海鲜、进口和牛或时令蔬菜，皆依点单现场烹调，展现食材原味与铁板料理的臻味。

📍 九龙尖沙咀山林道17至19号地铺

☎ +852 5331 3978



4 璞

隐藏在M+博物馆内的璞，是逛完展览后小憩的理想场所，结合设计感与细腻滋味。餐厅理念简单而富心思——以精致手法呈现舒心美食。焦点菜式包括斑蓉羹、八宝荷叶蒸膏蟹，以及松茸浮萍菊花，以现代手法以及食材转化亚洲风味。空间氛围悠然而优雅，无论简餐或午宴皆相宜。璞证明博物馆餐厅不只是配角，也能成为值得专程造访的目的地。

 九龙西九文化区博物馆道38号M+ B1楼

 +852 2656 4108

 www.mplus.org.hk/tc/agate



5 ANKÔMA

Ankôma位于尖沙咀，以法日融合料理见称。餐厅提供10道菜的尝味菜单套餐，露台单点则供应牛排及其他特色料理。其招牌烤三黄鸡配上北海道七星米与黄酒忌廉酱，皮脆肉嫩，建议预订共享，千万别错过在火山石上烧烤的牛油熟成龙虾尾，深受客人欢迎。

 九龙尖沙咀赫德道2号金麟商业中心5楼

 +852 2981 1688



6 國金軒

位于美丽华酒店的国金轩，餐厅主打选料上乘、味道纯正的精致粤菜，于优雅舒适的环境中呈献极致餐饮体验。招牌菜脆金沙玫瑰鬼马花竹虾尤为突出，完美体现对本地口味的细腻拿捏与呈现。全天候开放的餐饮空间，将传统烹调技艺融入现代美学，每道佳肴不仅味道出众，更以细致的摆盘与层次分明的风味，为客人留下难忘印象。

 九龙尖沙咀弥敦道118至130号美丽华广场2期美丽华酒店3楼

 +852 2315 5222

 www.themirahotel.com/hong-kong/sc/dining/cuisine-cuisine



7 东来顺

位于帝苑酒店的东来顺，主打正宗京淮菜式，2013年获得米其林一星荣誉，其招牌火锅，以内蒙古羊肉胚最为知名；其他精致菜式包括鹤湖蟹影、滑鱼丸烩蟹膏及金陵盐水鸭等，皆以传统手法炮制，于优雅环境中带来高水准的北方风味。

- 📍 九龙尖沙咀东么地道69号帝苑酒店B2层
- ☎ +852 2733 2020
- 🌐 www.rghk.com.hk/sc/dining/dong-lai-shun.php



8 鹰巢

位于旺角希尔顿花园酒店的鹰巢，提供水准稳定的日常中式餐饮体验。餐牌选择多样，从粤式小炒到小笼包一应俱全；环境舒适，无论家庭聚会或商务用餐皆宜。它不追求浮华，却以稳定水准、亲切气氛与慷慨分量留住熟客。对于想在区内寻求一顿简单而满足饭餐的客人而言，鹰巢正是安心之选。

- 📍 九龙旺角鼓油街2号香港旺角希尔顿花园酒店2楼
- ☎ +852 2201 3661
- 🌐 www.eaglesgarden.com



9 冲菜*

在冲菜用餐，就像受邀到老饕朋友家中赴宴，而非传统中菜馆。这间隐世私房菜只接受预约，主打精致粤菜，注重慢工细活。招牌菜扬州清汤狮子头尤其出众：拳头大小的猪肉丸，质地松化软嫩，浸于清澈鲜甜的上汤中，入口即化。另一亮点是极具观赏性的蟹酿橙，把橙肉挖空后放入鲜甜蟹肉与蟹黄，连橙壳一同入笼清蒸，让海鲜融合淡雅果香，层次细腻。小巧空间确保私密，老板会亲自讲解每道菜的渊源与烹饪手法。菜单会依市场与时令微调，每次到访皆有新惊喜。

- 📍 九龙尖沙咀山林道50号俊桥商业中心9楼
- ☎ +852 9094 2362



10 海景轩

位于尖沙咀的海景轩，以精致粤菜及宁静的四合院式静谧环境见称。餐厅严选优质食材，以传统粤菜技法入馔，加入现代巧思。招牌菜海南黄椒酱蒸星斑球味道清雅细腻，卖相同样讲究。无论商务饭局、家庭聚会或点心午餐，服务与菜式水准皆稳健出色。周末提供的精致点心更吸引酒店住客与各地客人专程前来品尝，是本地优质粤菜的翘楚。

📍 九龙尖沙咀么地道70号海景嘉福洲际酒店B2层

☎️ +852 2731 2883

🌐 www.hongkong.intercontinental.com/zh-hans/dining/hoi-king-heen



11 香港老饭店

香港老饭店主打传统沪浙菜，融入鲜明的本地风味。招牌菜有以花雕提香的醉鸡，以及文火慢煮至入口即化的红烧肉。餐单上尽是怀旧、风味浓郁的招牌菜，唤起家庭聚餐和节庆宴席的温馨时光。豆沙锅饼、清炒虾仁和狮子头等菜式，构成了一份既亲切熟悉又带有庆祝感的完整菜单。在潮流瞬息万变的餐饮世界中，香港老饭店以踏实手艺守护传统，让记忆中的味道历久常新。

📍 九龙尖沙咀宝勒巷26至36号华宝大厦1楼

☎️ +852 2722 1812

🌐 www.hkoldrest.com



12 璟珑轩

璟珑轩位于香港故宫文化博物馆4楼，将精致餐饮与艺术氛围融为一体。餐单兼具传统粤菜与现代巧思，从点心、璟珑炖汤到摆盘精巧的海鲜菜式，皆见用心。菜式卖相如展品般精美，装饰细节恰到好处，衬托而非掩盖风味。餐厅坐拥维多利亚港的壮丽景致，室内设计融入传统中式美学元素，营造出静谧而富文化底蕴的用餐空间。

📍 九龙西九文化区博物馆道8号香港故宫文化博物馆4楼

☎️ +852 2788 3939

🌐 www.westk.hk/sc/restaurants-cafes/king-lung-heen



13 女人街食饭公司

女人街食饭公司以热闹奔放的菜式，呈现旺角的活力。餐牌主打经典粤式美食，如煲仔饭、凤梨怀旧咕嚕肉、屋村三鲜，以及上桌仍滋滋作响的XO马拉盏芥兰煲。厨房火力全开，每道菜都热辣上桌，锅气十足。环境轻松随意，但烹饪绝不马虎，展现地道街头粤菜的精髓——分量实在、火候精准，洋溢着社区的亲切魅力。

📍 九龙旺角通菜街1A-1L威达商业大厦1楼B室
☎ +852 2685 1618



14 狮房菜

位于帝京酒店内的狮房菜，将开扬景致与精致粤菜融为一体。餐单主打改良式经典菜式，例如老火炖汤，以及仿如现采般爽甜的时令蔬菜，风味纯净而平衡。用餐环境现代时尚，厨艺则深植传统，讲求火候与刀工，呈现出清雅克制的味道。服务细心得体而不拘谨，无论欢聚庆祝或家庭小聚皆合适。这里可以享受一流景观和美食，其中包括来自中式无菜单料理餐单中的清酒鲍鱼，呈现出动人心弦、同时满足视觉与味觉的粤菜体验。

📍 九龙旺角太子道西193号帝京酒店3楼
☎ +852 2622 6088
🌐 www.royalplaza.com.hk/zh-hans/dining/lion-rock



15 老赵越南餐厅

老赵越南餐厅是佐敦一带历久不衰的老店，专注用心烹调传统越南美食。自1978年开业以来，厨房一直供应着香浓大骨汤底的越南河粉、滋滋作响的黑椒牛柳粒、咖喱牛腩，以及软腩香浓的椰子水卤肉煲。店内环境简朴自然，风味浓郁而熟悉，只凭真功夫重现越南经典滋味。料理分量充足，价格合理，深受午市客群和家庭欢迎。老赵始终是品尝传统、饱足而有灵魂的越南美食可靠之选。

📍 九龙佐敦文苑街25至27号地铺
☎ +852 2384 2143



16 明阁

坐落香港康得思酒店的明阁，为经典粤菜注入现代优雅气质。餐厅凭借精湛技艺与精致风味，荣获米其林星级肯定。菜式如酥炸酿鲜蟹盖及远年陈皮慢煮和牛面颊，皆反映出厨房团队重视细节而非浮夸炫技的理念。

-  九龙旺角上海街555号香港康得思酒店6楼
-  +852 3552 3300
-  www.cordishotels.com/sc/hong-kong/dine/ming-court



17 南海一号

南海一号高踞尖沙咀，居高临下，饱览维港全景，主打现代手法演绎粤式海鲜料理。餐厅严选每日新鲜海鲜，在传统粤菜基础上加入创新巧思，既保留经典风味，又带来新意。型格摩登的室内设计，营造出高级却轻松的氛围，适合商务晚宴、浪漫约会，或想品味华南沿海滋味的饕客。招牌菜式包括冰镇鲍鱼、即烧片皮鸭及金榜酱煮大虾（配馒头），配合维港天际线背景，用餐体验格外难忘。

-  九龙尖沙咀弥敦道63号iSQUARE国际广场30楼
-  +852 2487 3688
-  www.elite-concepts.com/zh-hk/our-concepts/hong-kong/nanhai-no-1



18 百乐潮州酒家

百乐潮州酒家是本地精致潮州菜的代表之一。卤水骨香鹅肉拼盘为招牌菜，肉嫩卤香，刀工细腻，历久不衰。碧绿川椒鸡球与糖醋伊面，则展现厨师团队对潮州烹饪传统与技艺的坚持。

-  九龙尖沙咀柯士甸道1号ELEMENTS圆方水区2楼1028D号铺
-  +852 3691 9168
-  buick-hk.com/zh



19 PATH

Path以全球视野重新诠释中菜。主厨莫均朗 (Tony Mok) 设计的菜式，融合粤菜、东南亚和欧洲风味，于惊喜与温润之间取得平衡。代表菜如XO酱和鱼子酱制作的茶碗蒸等，展现巧思与层次。用餐空间温馨，服务注重个性化体验。Path的融合并非刻意为之，而是以味道说故事，延续文化底蕴。

 九龙尖沙咀金巴利道68号1楼A铺
 +852 5275 8881



20 香宫

香宫以精致手法演绎经典粤菜，拥有优雅的用餐氛围。餐牌在传承中创新，从香宫炸子鸡到三葱大虾百花星班球，皆展现对传统风味的细腻升华。周末供应的点心更深受喜爱，外皮吹弹可破、馅料讲究，体现一丝不苟的匠心。

 九龙尖沙咀东么地道64号九龙香格里拉酒店地库1层
 +852 2733 8754
 www.shangri-la.com/cn/hongkong/kowloonshangrila/dining/restaurants/shang-palace





21 顺德公渔村河鲜酒家

顺德公渔村河鲜酒家是一间位于佐敦、以正宗顺德菜闻名的餐厅，主打新鲜、高品质的本地食材，并以传统手法呈现地道风味。餐厅最具代表性的菜式之一为顺德酥炸蚬介鲮鱼球，充分体现餐厅对顺德饮食文化的坚持与传承。整体用餐体验以正统烹调技术为本，带有浓厚家常风味，深受喜爱地道顺德菜的客人欢迎。

📍 九龙佐敦伟晴街24至26号地铺
☎️ +852 2332 0603 / +852 2332 8615



22 嘉麟楼

位于香港半岛酒店内的嘉麟楼，是享负盛名的高级粤菜殿堂。装潢借鉴旧上海风格，营造优雅氛围，适合商务宴请或庆贺场合。餐厅以巧手粤式点心及叉烧闻名，每款皆以严选食材和精细工序制作；秘制XO辣椒酱据说是由半岛酒店首创，深受追捧。餐厅不时推出时令佳肴，服务殷勤得体，处处彰显对传统与品质的坚持。

📍 九龙尖沙咀梳士巴利道22号香港半岛酒店1楼
☎️ +852 2696 6760
🌐 www.peninsula.com/zh-cn/hong-kong/hotel-fine-dining/spring-moon-cantonese



23 新同乐

尖沙咀的新同乐提供精致粤菜，严选优质食材，秉承传统烹调技艺。招牌菜包括火踵鸡炖鲍翅、烧汁干焗牛肋骨、百花脆皮乳猪件及冰糖红枣炖燕窝。餐厅坐落于美丽华广场一期FoodLoft，环境典雅，菜式经典讲究，尽显厨艺功底。

📍 九龙尖沙咀弥敦道132号美丽华广场1期食四方4楼401号铺
☎️ +852 2152 1417
🌐 www.suntunglok.com.hk



24 太平馆餐厅

太平馆是香港餐饮界的传奇。创立于1860年，是全城历史最悠久的餐厅之一，也是最早将“鼓油西餐”带入本地饮食文化的先驱。瑞士鸡翅、烧乳鸽和干炒牛河等招牌菜，数十年来始终如一。店内深色木质装潢与白桌布营造出的氛围，令人忆起往日风华。然而，太平馆并非停留在怀旧之中，而是供应根深深厚、水准稳定的美食。它不只是怀旧情感的寄托，更是历久弥新的见证——证明经典风味永不褪色。

📍 九龙尖沙咀加连威老道40号地铺

☎ +852 2721 3559

🌐 www.taipingkoon.com.hk/index.php/zh-cn



25 唐阁

位于香港朗廷酒店内的唐阁，是本地屡获殊荣的粤菜殿堂，以精准火候与细腻手艺稳守米其林三星地位。北京片皮鸭是焦点菜式，由师傅席前片皮，并以两道精致菜式奉客。其他招牌菜包括酿焗鲜蟹盖和三葱爆龙虾。餐厅氛围低调，奢华典雅，服务周到贴心，成就最严谨而完备的顶级粤菜体验。对于那些寻求一丝不苟顶级粤菜的人来说，唐阁树立了黄金标准。

📍 九龙尖沙咀北京道8号香港朗廷酒店1楼及2楼

☎ +852 2132 7898

🌐 www.langhamhotels.com/sc/the-langham/hong-kong/dine/tang-court



26 彤福轩

位于香港瑰丽酒店的彤福轩，是一间向精致粤菜与家族传承致敬的餐厅。以呈现地道广东风味为宗旨，厨房精心炮制的24年东甲陈皮芋蓉香酥鸭、脆皮妙龄乳鸽和时令点心等上乘菜式。环境静谧优雅，维港景观与贵宾房更提升了用餐体验。装潢虽走现代风格，但烹饪手法始终根植传统，可谓本地最优雅细腻的粤菜殿堂之一。

📍 九龙尖沙咀梳士巴利道18号香港瑰丽酒店5楼

☎ +852 3891 8732

🌐 www.rosewoodhotels.com/sc/hong-kong/dining/the-legacy-house



27 后园

后园证明家常菜也可以很高贵。御膳炒饭是招牌菜，米粒分明、口感松软，鲜虾、带子及蟹肉，丰盛而不腻，简朴中见功夫。餐牌主打怀旧菜式，从清炒时蔬到清汤大根坑腩，均以扎实的技艺烹制。氛围轻松，价格亲民，却蕴含深厚熟悉的风味，令人回味无穷。

- 📍 九龙尖沙咀广东道2A号富卫1881公馆主楼地铺
- ☎ +852 3988 0188
- 🌐 www.fwdhouse1881.com/zh-hk/the-queen.html



28 天龙轩

位于香港丽思卡尔顿酒店102楼的天龙轩，坐拥高耸入云的景致，主打高级粤菜。餐厅精选以时令食材炖制的老火汤、皮薄馅鲜的笋尖鲜虾饺等点心，其中蜜烧西班牙黑豚肉叉烧尤其受欢迎。

- 📍 九龙尖沙咀柯士甸道西1号环球贸易广场
香港丽思卡尔顿酒店102楼
- ☎ +852 2263 2270
- 🌐 www.tinlungheen.com





29 TOSCA DI ANGELO

Tosca di Angelo将意式高级餐饮的风采，带到香港丽思卡尔顿酒店102楼。开阔的维港景色为用餐揭开序幕，衬托出兼具地中海气息和精致格调的餐单。客人可品尝手工意面、时令松露，以及多款招牌菜式，如手工短宽管粉配西西里红虾、海胆意大利饭和配有咖啡冰沙和艾美巧克力的意大利芝士蛋糕。

📍 九龙尖沙咀柯士甸道西1号环球贸易广场香港丽思卡尔顿酒店102楼

☎ +852 2263 2270

🌐 www.toscadiangelo.com



30 翠亨邨

翠亨邨是历史悠久的中菜酒家，深受爱好传统美食的客人欢迎。餐厅位处尖沙咀核心地带，适合家庭聚餐和商务宴客。招牌北京片皮鸭尽显奢华，环境雅致宽敞，服务细心周到，无论平日午市、周末家宴或节庆筵席皆宜。餐厅依季节推出时令菜肴与经典点心，用餐体验丰富多元。

📍 九龙尖沙咀弥敦道132号美丽华广场1期食四方5楼507号铺

☎ +852 2376 2882

🌐 www.miradining.com/zh-hant/tsui-hang-village-tsimshatsui



31 华苑潮州阁

华苑潮州阁在潮州菜领域以低调实力见称，恰到好处地平衡了内敛与丰厚。卤水鹅是亮点，佐以卤水豆腐和腌菜。其他经典菜式，如生腌血蚶或海鲜，则展现了潮州菜清爽的一面。环境素雅整洁，餐牌忠于传统，不事雕琢。对于那些在朴实无华的环境中，寻求纯净、经典广东风味的家庭和讲究之人而言，这里绝对是首选。

📍 九龙尖沙咀北京道57号国都大厦2楼

☎ +852 2114 0889



32 有镬气

有镬气是一间外表低调、功夫了得的家常小馆，正如店名一样，以浓郁的“镬气”见称，餐厅把中式炒锅的炙热香气发挥极致。菜式如传统老火生磨杏汁润肺汤及红酒烩牛尾，地道风味与细腻手艺完美结合；鲜花椒生啫海鲈鱼端上桌时香气扑鼻，麻而不呛；老坛酸菜鱼酸辣醒胃，汤底层次分明。对于坚信技艺胜于用餐环境的客人而言，这里证明只需一口锅、一团火与满腔热诚，即能成就难忘一餐。

📍 九龙大角咀大全街41号地铺 📞 +852 6396 8818



33 夜上海

夜上海以1930年代老上海的华丽气韵，营造出融合怀旧与典雅的用餐氛围。招牌菜包括花雕醉鸡、特色松子鱼与清炒河虾仁。每逢大闸蟹当季，更吸引客人慕名而至，场面热闹。

📍 九龙尖沙咀梳士巴利道18号维港文化汇K11 MUSEA 7楼702号铺
📞 +852 2376 3322
🌐 www.elite-concepts.com/zh-hk/our-concepts/kowloon/ye-shanghai





参与餐厅

- | | | |
|--------------|----------|--------------------|
| 19 Path | 24 太平馆餐厅 | 29 Tosca di Angelo |
| 20 香宫 | 25 唐阁 | 30 翠亨邨 |
| 21 顺德公渔村河鲜酒家 | 26 彤福轩 | 31 华苑潮州阁 |
| 22 嘉麟楼 | 27 后园 | 32 有镗气 |
| 23 新同乐 | 28 天龙轩 | 33 夜上海 |

离岛区

风与潮塑造的日常

在香港的离岛上，生活节奏是跟随潮汐，而不是时钟。这里的味道需要时间慢慢酝酿——大澳的虾酱、长洲的咸鱼、南丫岛的手工豆花，都反映出一种展现能耐属性、俭朴本质和体贴心思的饮食文化。由坪洲到东涌，离岛区一直懂得把“时间”写进食谱里，从最简单的食材中娓娓道来深度与层次。

同样的沉稳，亦引领着新一代厨师将这些传统延续下去。亚洲国际博览馆中菜副行政总厨陈志伟师傅，把多

年积累的粤菜功夫注入每一道菜之中。他说：“这一切，都源于我对烹饪始终如一的热爱，以及持续学习、不断精进的态度。”代表新世代力量的谭咏仪主厨则说：“我想将来当别人谈起做粤菜的女厨师，就会想起谭咏仪。”这份坚持，正如离岛居民缓缓晒鱼、腌制、看顾收成时那股细致而持久的耐性。



耐性、风味与用心之道

承接这份传统，南丫天虹海鲜酒家40多年来始终坚持将海上鲜味直送餐桌。穿过青马大桥抵达东涌，JOO Korean Grill & Bar与云龙轩同为备受欢迎的聚餐热点，适合与家人朋友共享美味时光。长洲冰室、采悦轩与牡丹轩中菜厅，分别以甜品、精致点心与当代粤菜，为这片饮食风景添上丰富层次。

这些厨师与餐馆共同说明，在离岛，味道是用时间、耐性与用心酝酿，方能成熟圆满。懂得细味、也懂得慢慢呼出一口气，正是离岛餐桌的真谛：不徐不疾，却一步一步一脚印，深深植根于这片由风与潮汐塑造的生活节奏之中。



“这一切，都源于我对烹饪始终如一的热爱，以及持续学习、不断精进的态度。”

亚洲国际博览馆中菜副行政总厨陈志伟，拥有逾20年专业厨艺经验，是法国国际美食协会 (La Chaîne des Rôtisseurs) 的世界烧烤大师 (Maître Rôtisseur)，以细腻粤菜技法及大型宴会创意料理而闻名。他曾于2005年香港国际美食大奖夺得银奖，亦在2021年无线电视节目《煮战》中勇夺亚军。

亚洲国际博览馆中菜副行政总厨
陈志伟



“我想当别人谈起做粤菜的女厨师，就是我。”

充满活力与热诚的谭咏仪，是新生代粤菜料理厨师的代表之一。自2017年起，她加入帝京酒店中餐厅“狮房菜”，以现代粤式无菜单料理形式设计尝味菜单，寻找创意与传统之间的绝妙平衡。身为2017年HOFEX香港国际美食大奖金奖得主以及《拍档厨房》的特邀主厨，她证明女性同样可以在厨艺世界昂然站立。

帝京酒店“狮房菜”中餐厅助理主厨
谭咏仪



梁广辉师傅自2017年起担任“潮家宴”总厨，擅长潮州菜，更曾参与编撰以蔬果功夫菜为主题的烹饪书籍。他的料理屡获殊荣，始终秉持对传统的尊重，并以一丝不苟的技艺，赋予经典崭新面貌。

潮家宴 (中华进出口商会) 总厨
梁广辉



云龙轩

1

云龙轩以“五行”烹饪哲学为灵感，主打地道粤菜及多个菜系的佳肴，并以中草药与传统香料入馔，煮出一道道层次丰富的味道。招牌菜包括花胶陈皮鸭肉冻、豉油珍菌爆牛柳粒、鬼马鲜果甜酸鸡球，以及“甘味”草本老火炖汤。

餐牌兼顾经典与时令特色，以精致摆盘呈现多重口感与均衡风味。早餐自助餐选择多元，除中式点心、粉面、煎蛋捲等中西菜式外，亦提供米奇造型窝夫等主题美食，非常适合亲子同游。

📍 离岛大屿山香港迪士尼乐园迪士尼探索家度假酒店2楼

☎ +852 3510 2000

🌐 www.hongkongdisneyland.com/zh-cn/dining/disney-explorers-lodge/dragon-wind/



JOO KOREAN GRILL & BAR



2

JOO Korean Grill & Bar以现代手法演绎韩国烧烤及家常料理，在轻松活力的氛围中，为客人送上滋味丰富的一餐。必试菜式包括烤猪五花肉、韩式炸鸡、辣海鲜汤面、各式窝心韩式锅物及烧烤拼盘，还有牛油烤玉米、炸鱿鱼须、韩国饺子（蒸/煎）及辣炒年糕等小吃。餐厅的菜单专为分享而设，加上温暖欢聚的氛围，令其成为家庭聚餐或朋友共叙的热门之选。最后，以一客清爽的冰淇淋或刨冰作结，为这顿丰盛韩宴划上完美句点。

📍 离岛大屿山愉景湾愉景北商场地下G29号铺

☎ +852 2234 6118



南丫天虹 海鲜酒家



3

创立于1984年的南丫天虹海鲜酒家，由最初仅设约40个座位的家族小店，发展成为南丫岛规模最大的海鲜酒家之一，现时可容纳约800名客人，员工数更超过60人。餐厅主打现捞现煮的粤式海鲜，招牌菜包括椒盐濠尿虾、清蒸游水石斑、金奖阿公炒蟹及特辣皇帝虾，另有椒盐鲜鱿、芝士焗龙虾等人气菜式。

客人可在门口鱼缸挑选海产，再由厨房以传统手法配合本地食材烹调，充分展现南丫岛渔村风味。临海而坐，一边享受海风，一边品尝海鲜盛宴，天虹一直都是品尝正宗香港海鲜的热门餐厅。



📍 离岛南丫岛索罟湾第一街23至27号地铺

☎ +852 2982 8100

🌐 www.lammarainbow.net



4 ARENA KITCHEN

Arena Kitchen提供多元化国际美食, 选用新鲜优质食材入馔。招牌菜包括澳洲和牛汉堡、煎焗美国有骨黑豚扒配蒜蓉面包糠及苹果蘑菇汁、用富山湾白虾及鲜嫩扇贝炮制的意面, 以及苹果肉桂金宝配香草雪糕。餐厅以海浪线条为灵感的室内设计更曾获设计奖项, 兼顾美感与舒适度, 营造惬意时尚的用餐氛围。

-  离岛赤鱗角香港国际机场亚洲国际博览馆1楼
-  +852 3606 8126
-  www.asiaworld-expo.com/zh-sc/our-services/food-beverage/arena-kitchen/



5 伴日

伴日是一间小巧温馨的日式餐厅, 主打家常风味的日式定食, 卖相精致, 用料讲究。客人可以自由搭配饭团和主菜, 例如配上软腩入味的豚肉料理, 亦可升级为风味十足的茶渍饭, 表层加上明太子、三文鱼或樱花虾等配料。配菜选择同样丰富, 包括香脆可口的蟹肉忌廉薯饼、章鱼烧, 以及即制便当, 适合外带享用。店内还设有展示本地艺术家和设计师作品的小角落, 为用餐体验增添文艺气息。

-  离岛长洲新兴街45号地铺
-  +852 2981 3323 / +852 6490 8327 (WhatsApp)





6 海玥餐厅

愉景湾位处大屿山，是一个宁静的海岸社区，以悠闲的度假氛围与开阔海景闻名。位于香港愉景湾酒店的海玥餐厅全日开放，从早到晚均供应多款西式美食，包括冰镇海鲜及烧羊架，还有地道美食如花胶鲜鸡酒香汤米线。客人可一边欣赏海景，一边尽情享受。

-  离岛大屿山愉景湾海澄湖畔路88号香港愉景湾酒店地铺
-  +852 2295 8299
-  aubergediscoverybay.com/zh-cn/dining



7 长洲冰室

长洲冰室为传统港式冰室文化注入新意，以自家刨冰及创意配搭为主打，将50年代港式冰厅的消暑精神延续到今天。店内环境简洁且带点文青感，融合怀旧及现代化风格。甜品卖相缤纷，人气之选包括泰式奶茶冰、芒果糯米饭和椰皇桃胶三色圆炖奶，都是美味又按赞不断的选择。

-  离岛长洲大新海傍路81号B号地铺
-  +852 2981 2982



8 行来发餐厅

这间不花巧、走亲民路线的餐厅有一大特色：客人可以自带附近街市买到的新鲜海鲜，交给店家按喜好烹调。除了活海鲜之外，这里亦供应种类丰富的肉类和家禽菜式，搭配炒饭、炒面等主食，选择多样。推荐必点香酥多汁的当红炸子鸡和锅气十足的小炒皇，绝对不容错过。

-  离岛坪洲永安街54号地铺
-  +852 9625 9359



9 兴乐菜馆

位于热闹的长洲海鲜街，兴乐菜馆是一间深受欢迎、具大排档风格的海鲜餐厅，以新鲜平价的海鲜及写意海滨氛围见称。店内供应多款时令海鲜，包括鱿鱼、各式贝类、蟹、虾、龙虾及鱼类等，并可按顾客喜好烹调：无论是锅气十足的炒菜、蒜蓉清蒸、椒盐脆炸、豉汁爆炒，还是姜葱炒香，每种煮法都能充分带出海鲜的鲜味。

📍 离岛长洲北社海傍路11D号地铺

☎ +852 2981 9773



10 运

位于亚洲国际博览馆2楼、邻近香港国际机场的“运”，由名厨主理，主打精致现代粤菜。招牌菜包括趣脆咕嚕肉、金牌焗酿蟹盖、红烧美国安格斯牛肋骨肉、海盐烧鲜鲍鱼，以及招牌蜜汁叉烧等匠心菜式，配合优雅时尚的用餐环境，以及可饱览180度海景的迷人景致。

📍 离岛赤蠟角香港国际机场亚洲国际博览馆2楼

☎ +852 3606 8818

🌐 www.asiaworld-expo.com/zh-sc/our-services/food-beverage/nuva/



11 OOLAA东涌

Oolaa东涌坐落于东荟城名店仓，是一间充满活力的全天候西式及国际料理餐厅，为东涌核心地带带来多国风味。餐牌选择丰富，例如深受喜爱的班尼迪蛋、滋滋作响的墨西哥烤鸡/牛肉，和牛汉堡及配上薄荷乳酪和芒果酸辣酱的坦都里烤鸡薄饼，一应俱全。餐厅亦供应优质牛排、意面、意大利烩饭、新鲜沙拉及多款纯素选择，满足大家口味。

📍 离岛大屿山东涌达东路20号东荟城名店仓地下G30号铺

☎ +852 2319 2008

🌐 www.oolaa.com/zh/restaurants/oolaa-tung-chung



12 牡丹轩中菜厅

牡丹轩是区内主打高级粤菜的餐厅，装潢高雅别致，环境宽敞通透、光线充足，为顾客带来精致而富现代感的经典粤菜体验。餐厅由资深师傅坐镇，菜单主打细腻考究的点心、招牌烧腊，以及以新鲜优质食材烹调的时令菜式，将传统风味演绎得更见格调。招牌菜包括清酒鲜鲍鱼及龙虾汤龙虾配台州豆面。

📍 离岛大屿山愉景湾愉景广场C座1楼153A铺
☎️ +852 2215 0833 🌐 www.dbeony.com



13 宝岛餐厅和酒吧

位于大屿山南部贝澳泳滩的宝岛餐厅和酒吧，坐拥金黑相间的沙滩景致，是冲浪客和露营爱好者的聚脚点。餐厅逢星期五至星期日及公众假期营业，临海而建，让你一边享受烧烤肉类、三明治和沙拉，一边欣赏无敌海景。别错过海鲜拼盘、Beach Club汉堡，以及香脆炸鱼薯条，更可配合现场音乐和DJ打碟，一起感受写意海滩时光。

📍 离岛大屿山贝澳泳滩 ☎️ +852 5236 7013
🌐 www.treasureislandhk.com/tig-restaurant





14 允升甜品

长洲最具代表性的芒果糯米糍，正是由允升甜品带红。这间小店以新鲜芒果与Q弹糯米皮见称，芒果香甜多汁，麻糍分量十足，另有花生、红豆、奶黄等传统口味，是必试的岛上经典。店内以芒果为主角，创作出多款甜品，如椰汁芒果肠粉、各式芒果沙冰、杨枝甘露，以及芒果豆花等；还有撒上花生芝麻粉的经典糖不甩，将怀旧与创新完美结合。

📍 离岛长洲新兴街5号地铺

☎ +852 2981 5032



15 采悦轩

东涌世茂喜来登酒店中菜厅采悦轩由中菜行政总厨钟志强主理，他以传统为本，同时融入现代创意，为粤菜注入新意。餐厅主打以优质食材入馔的精致菜式，例如香辣葱味、配上蒜蓉的黄豆酥白鳧鱼、至尊炸酿蟹盖和招牌炒龄鸽。

📍 离岛大屿山东涌怡东路9号香港东涌世茂喜来登酒店2楼

☎ +852 2535 0028

🌐 www.yue-sheratontungchung.hk/zh/





参与餐厅

- | | | | |
|--------------------------|---------|------------|------------|
| 1 云龙轩 | 5 伴日 | 9 兴乐菜馆 | 13 宝岛餐厅和酒吧 |
| 2 JOO Korean Grill & Bar | 6 海玥餐厅 | 10 云 | 14 允升甜品 |
| 3 南丫天虹海鲜酒家 | 7 长洲冰室 | 11 Oolaa东浦 | 15 采悦轩 |
| 4 Arena Kitchen | 8 行来发餐厅 | 12 牡丹轩中菜厅 | |

葵青区

承载街坊回忆的味道

葵青的滋味，是为记忆与家常而煮。这里的饮食或许不张扬，但左邻右里早已心里有数：最能抚慰人心的滋味，就藏在街市熟食档的角落、家庭式小餐馆那份静默的坚持里。

在金潮小厨，传统是一种每日的仪式。招牌黄金虾炸得金黄酥脆，咸香扑鼻；咸蛋凉瓜炒肉碎则微苦带甘、浓淡平衡，让人愈吃愈上瘾。

葵芳广场的12烧，则为此地添了几分俏皮。泰式牛舌饭、咸蛋黄多士把集体回忆重新包装，加上现代小巧思，既是怀旧亦是新潮。这种带点鬼马手法重现的茶餐厅经典美食，最能吸引居民一来再来，也完美呈现年轻厨师对熟悉味道的新演绎：保留那份亲切与安稳，同时带来新口感，以及一份专属于此时此地的玩味。



至于青衣的莹莹工房，则靠着直觉下厨。招牌砵仔焗鱼肠咸鲜浓郁，豉椒炒蚬锅气暖胃，药膳醉鸡锅温润入心。这里的厨艺，讲究的是节奏与手感，不事张扬却见功夫。

颜奕新师傅深谙这种烹饪之道的力量。身为香港迪士尼探索家度假酒店云龙轩的中餐厅总厨，他以尊重食材为本，对细节执着不懈。他忆述职涯早期一段启蒙时刻：“厨师的功夫不只限于把菜煮好，更始于对食材的讲究。唯有从源头认真对待，才能成就真正美味的菜式。”

这份理念正好与葵青的饮食精神一脉相承。在这里，食物不为排场，只为以恒常的用心与真诚，烹调出安顿人心的好滋味。



“做厨师的功夫不只限于把菜煮好，更始于对食材的讲究。唯有从源头认真对待，才能成就真正美味的菜式。”

颜奕新师傅拥有超过20年经验，涵盖宴会酒席、高级粤菜及厨房管理，以沉稳细腻的功效见称。从食材挑选到菜品呈现，每一步皆秉持严谨纪律，恪守“食材为先”的原则。他毕业于香港及马来西亚的厨艺学府，曾于多间米其林星级餐厅历练，并在国际厨艺赛事中屡获殊荣。而他的烹饪哲学，始终植根于职涯初年领悟的一课：传统可以与时俱进，但根基绝不能动摇。

迪士尼探索家度假酒店云龙轩中餐厅总厨
颜奕新



成长于热爱美食的家庭，潘炳强师傅自小浸淫于厨房世界，中学毕业后便投身餐饮业。逾20年的厨艺生涯中，有7年时间在内地担任厨房主管，从上海到海南，不仅磨练了技艺，更深谙从零开始组建与带领团队之道。他难忘的挑战之一，是在澳大利亚乡郊作为唯一的中厨，为上百宾客统筹中式宴席。对他而言，最大的回报始终单纯：看见客人享用他亲手烹调的菜式，将中菜提升至更高境界。

香港赛马会马场总厨
潘炳强

从业超过30年，翁万海师傅一直致力以细腻手法与创意搭配，将中菜提升至更高境界。自2008年起，他主理香港赛马会沙田会所凯旋厅，在传统与创新之间取得巧妙平衡，创作出精致且令人惊喜的菜式。毕业于中华厨艺学院第8届大师班中厨师课程，并积极参与业界事务，现为群生饮食技术人员协会副理事。翁师傅曾于半岛酒店、富豪酒店到美心集团担任要职，始终坚守一个方向：在尊重根基之上，推动中菜向前发展。

香港赛马会凯旋厅主厨
翁万海



12烧



1

12烧虽是小店，却秉承恢宏气势，巧妙在玩味与风味之间取得平衡。法式蕃茄浓汤拼芝士烧猪扒饭带着怀旧茶餐厅情怀；泰式牛舌饭咸香浓郁、风味十足；咸蛋黄多士则是金黄香浓的邪恶诱惑。店内气氛轻松、节奏爽快，菜式满是创意与街头魅力。这里不拘一格，只有大快朵颐的纯粹享受。

📍 新界葵芳兴芳路177号葵芳广场地下14号铺

☎ +852 5712 1259



金潮小厨



2

葵芳这间街坊爱店，多年来凭经典风味留住熟客。金潮小厨的招牌黄金虾金黄酥脆、咸香惹味，是必点名物；豉油王墨鱼炆火候分明，锅气十足；而酸菜鱼片则是让人一吃就想起旧日风味的家常菜；咸蛋凉瓜炒肉碎则微苦带甘、浓淡平衡，让人愈吃愈上瘾。这里的菜式，火候精准，忠于酸菜鱼的本味——无花巧、无矫饰，却每次都恰到好处。用一道道实而不华的佳肴，默默滋养社区。



📍 新界葵芳荣芳路9号恒景花园恒景商场地下G14至G15号铺

☎ +852 2610 0488

莹莹工房



3

莹莹工房介乎街市熟食档与隐世小店之间，全凭直觉与多年功力掌勺。招牌砵仔焗鱼肠咸鲜浓郁，豉椒炒蚬暖胃惹味，药膳醉鸡锅温润入心；蟹品更是亮点，现点现煮，锅气澎湃。这里没有既定章法，烹调全靠手感、节奏与对味道的直觉。团队依着经验的韵律下厨，背后是对食材的深厚敬意。一切实在、丰盛、叫人满足，是值得一去再去的小店。

📍 新界青衣长青邨长青商场1楼街市1号铺

☎ +852 2882 0882 / +852 9234 0628





4 潮庭

潮庭，是潮州菜饕客多年的心头好，以清爽雅致的滋味见称。潮式冻蟹乃招牌之作，肉质鲜甜，带天然咸香；卤水鹅片香嫩入味，卤香细致。菜式以平衡取胜，每一道都细腻而令人满足。无论轻食或盛宴，潮庭都能以沉稳水准，带来一份“安静而自信”的好味道。

📍 新界葵芳兴芳路223号新都会广场5楼511至530号铺

☎ +852 2418 9333

🌐 www.maximschinese.com.hk/brand/8



5 翠园

翠园主打正宗粤菜，以精致点心与经典菜式见称。必试之选包括鲍鱼烧卖、黑金流沙包、XO酱炒鲜鲍鱼、黄金脆皮糯米猪及柱侯牛筋腩，在传统风味与细腻手工之间取得完美平衡。

📍 新界葵芳兴宁路12号葵青剧院地下1号铺

☎ +852 2167 8818 🌐 www.jadegarden.com.hk





6 芽庄越式料理

芽庄将越南北部的风味带到葵芳。招牌烧猪扒捞檬烟熏香气四溢；河内番茄蟹汤檬鲜味突出、酸甜平衡，令人一试难忘。对越南菜爱好者而言，从河内生牛肉粉到配料满满的综合河粉，应有尽有。惹味的镬气牛肉炒饭同样暖胃饱足。芽庄以新鲜香草、平衡汤底与讲究口感见称，呈现出既忠于原味、又不失地道风情的越南滋味。

 新界葵芳兴芳路223号新都会广场1楼133号铺
 +852 3622 2287  www.nhatrang.com.hk



7 老港冰室

老港冰室以现代方式重现昔日香港的经典味道。招牌沙爹牛肉公仔面最为出色，套餐可搭配香滑炒蛋及多士；招牌酸菜鱼酸香带辣，鲜味突出，为咻一声吃光白饭的满足之作。餐厅糅合茶餐厅精神与各地风味，为熟悉的菜式注入鲜明的味道层次。

 新界葵芳兴芳路223号新都会广场1楼109号铺
 +852 9391 2400





8 新香冰厅饼店

拥有数十年历史的新香冰厅饼店，是地道港式茶餐厅的典范。镇店菠萝包外脆内软、金黄松香，热食最佳，是街坊的心头好。这里依传统茶餐厅节奏运作：上菜迅速，分量实在，菜单满载熟悉的本地滋味。它不求花巧创新，真正的魅力，在于那份简单直接、随着时间流逝仍能留住街坊的熟悉味道。

📍 新界葵涌石荫路58号地铺
☎ +852 2426 0255



9 泰星汇泰国菜

泰星汇主打大胆味道与澎湃分量。无骨海南鸡嫩滑香软，姜蓉与辣椒酱恰到好处地提升香气；马拉盏粉丝杂菜煲香浓惹味，还有别错过泰式XO酱炒大虾。这里的泰菜讲求真材实料，不走捷径，不作妥协。无论是快速午餐还是悠闲晚餐，都能在这里找到最暖心的滋味慰藉。

📍 新界葵芳信芳街40号地铺
☎ +852 2199 7009



10 海港烧鹅海鲜酒家

这里尽显粤式烧腊的精髓。海港烧鹅海鲜酒家的烧鹅皮色油亮，肉汁丰盈，香气扑鼻；蜜叉烧皇同样出色，肥瘦相间，蜜味温润；以蛋白花雕蒸阿拉斯加帝王蟹更添奢华，而澳洲龙虾亦是常客必点。厨房传统与技巧游刃有余，从容端出宴会级佳肴，让人在舒适环境中，品味经典粤菜格外惬意。

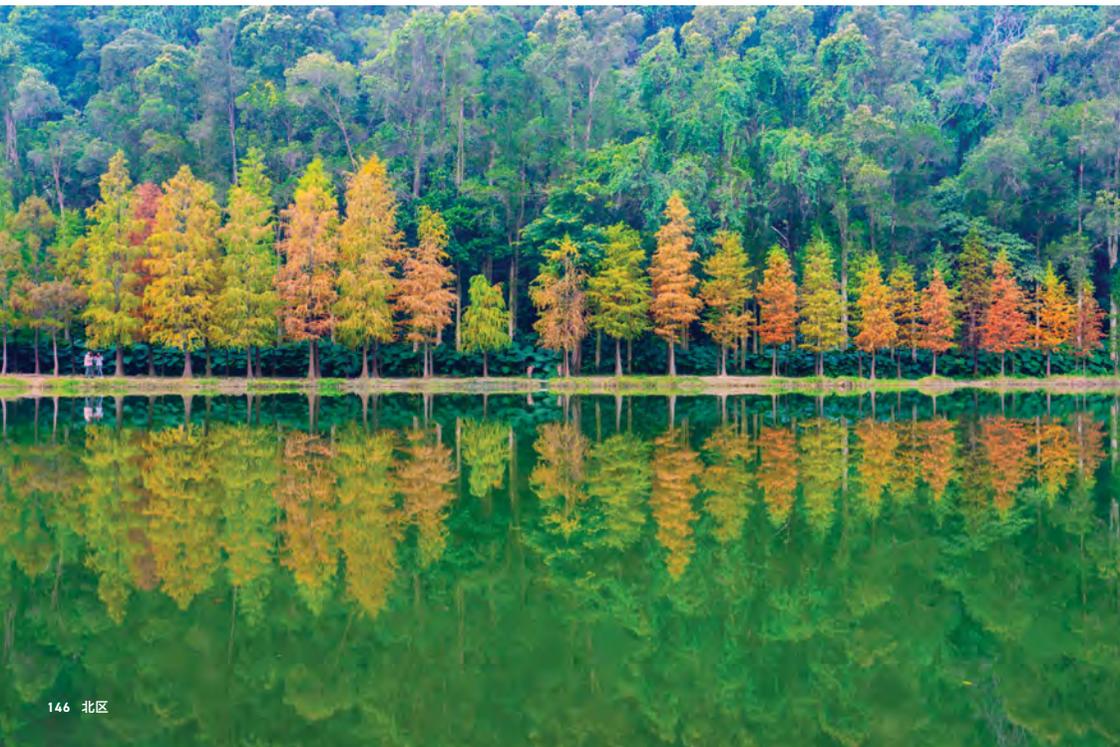
📍 新界葵芳兴芳路177号葵芳广场地下17号铺
☎ +852 2156 1818

北区

隐世美味

展开北区的寻味之旅，少不了香港银行家会所副总厨简俊伟师傅同行。简师傅从小就经常随家人走访新界的农场与菜市场，近距离观察摊贩挑选、讲解食材，并在饭桌上以味觉印证所学，逐步奠定对食材与烹饪的深厚兴趣。简师傅心怀感激，坦言正是北区孕育了他对食物的热忱与追求，最终成就了他的专业厨师之路。纵使经历

城市发展，北区仍保留着浓厚的邻里交谊情怀。这里独立小店与家族经营的餐馆星罗棋布，售卖着当季最新鲜的农作物，正是这些优质食材，让简师傅真切体会到，香港不只能孕育优秀厨师，更拥有值得细味的本地风味与产物，让人真正学会欣赏食物。



相比起千篇一律的连锁餐厅，北区呈现出更具个人风格的餐饮面貌，许多小店至今仍由本地人亲自经营。许多逐渐式微的饮食传统，在这里得以延续，从地道客家菜、传统中式素食，到家族开设的怀旧冰室与茶餐厅，无不以贴心的味道照顾不同客人。

沿着街巷寻味，你可在面鲍·潮人品尝以慢火汤底搭配弹牙面条的招牌佛跳墙面，以及其爆汁小笼包；位于粉岭的雅士餐厅透过木质地板、多道弧形拱门及经典美国安格斯牛排，重温西式牛排屋黄金年代的风味；跟随气味我们可以在巷尾找到珍珠雅集的煲仔饭。北区每个转角都藏着惊喜美味，旅人可随心而行，依照自己的口味设计专属寻宝路线，边尝边寻。



“香港所拥有的，
不只是顶级食材，更是一
代代出色的厨师。”

身为北区居民，简俊伟师傅从小在本地农场和菜市场培养出对食物的热爱。节庆时的家常客家菜更启发了他。他认为香港丰富的天然资源，孕育了无数厨艺人才，也不断塑造着他的厨艺之路。

香港银行家会所副总厨
简俊伟



叶振文师傅对烹饪的热爱始于童年，深受母亲厨艺的启发。自16岁入行，叶师傅透过多年的经验积累与比赛切磋，精进厨艺。如今他将这份热诚，投入于创作新颖菜单与打造难忘的用餐体验之中。

前中菜厅行政总厨
叶振文



珍珀雅集



1

外观朴素的珍珀雅集静处一隅，内里却是一间温馨的客家家常小馆。这间家庭式餐厅仅设不足30个座位，环境简朴自在，供应多款客家家常菜与足料炖汤。其中猪油渣炒菜选是人气选择，爽嫩的蔬菜伴以香脆的油渣粒，锅气十足；煲仔饭亦深受欢迎，腊味配料固然是可靠之选，但真正令客人一再回味的，是那鲜香惹味的双椒草鱼腩煲仔饭。

📍 新界粉岭联和道75A号地铺

☎ +852 9881 3873



雅士餐厅

2

以怀旧风格为主调，雅士餐厅的经典招牌、木质地板与多道弧形拱门，散发复古魅力。这家隐身于粉岭的老式牛排馆，至今仍吸引不少区外客人专程前来，只为重温西式牛排屋黄金年代的风味。餐厅供应罗宋汤、法式焗田螺，以及美国安格斯牛排等经典菜式。其他如大虾咯嗲、辣蒜煮大虾天使面与酥皮焗海鲜汤，同样大受欢迎。



📍 新界粉岭联和墟和丰街23号龙景楼地铺

☎ +852 2675 7861 / +852 2675 6656



面鲍·潮人

3

面鲍·潮人的过人之处，不仅在于面款种类丰富，更在于每一碗汤底的心思。餐厅沿用传统佛跳墙的烹调理念，将花胶、干鲍等中式海味，与鸡肉、火腿、冬菇一同放入炖盅，经小火慢熬成浓醇汤底，化作面食的灵魂。这间人气店铺的爆汁小笼包与香脆生煎包皆保持高水准，极受客人欢迎。

📍 新界粉岭联和墟和隆街3号地铺

☎ +852 2869 9892





4 九里香茶餐厅

这家区内的茶餐厅正好印证了一句老话——好的餐厅，总懂得迎合客人的口味。店内主打茶餐厅经典款式，如煎蛋吐司、餐肉面，配上一杯香滑奶茶或柠檬茶，属可靠之选；然而真正隐藏的美味，是蒸凤爪排骨饭以及茶餐厅中少见的点心。虽然款式不多，却做得用心，像鹌鹑蛋烧卖等怀旧款式，更是人气之选。

📍 新界上水新成路89号地铺
☎ +852 2671 3741



5 荣昌茶座

这家家族经营的茶座已传承至第三代，一直以选择丰富的菜单见称，从轻食小点到汤面主食皆有供应。尤其受欢迎的是各款吐司、原盅陈皮鸭汤饭，以及驰名的澳门猪排包。荣昌茶座保留着一份复古情调，提供露天座位配上亲切贴心的服务。午后来一份小吃配饮品，感受那份温度与人情味。

📍 新界上水粉锦公路莲塘尾村1号
☎ +852 2670 3388



6 水户日本料理

水户日本料理堪称北区隐世宝藏，以亲民价格提供高水准的日式滋味。餐厅菜单选择丰富，新鲜刺身寿司、居酒屋风味小吃、丼饭及酥脆天妇罗皆一应俱全。餐厅的人气豚肉大阪烧铺满新鲜海产与柴鱼片，分量十足，适合分享；加州卷与牛油果软壳蟹卷亦是每桌的必点佳肴。

📍 新界粉岭新运路33号粉岭中心地下1C至1D号铺
☎ +852 2697 9288



7 茜廊餐厅

随着茜廊餐厅开幕，港式西餐的风潮席卷上水。暖黄灯光映照木质装潢，弥漫着旧式西餐的怀旧氛围。餐单选择丰富，从英式全日早餐、香煎鸡扒罗宋汤焗斗粉，到香辣虾球天使面、三色芝士焗海鲜饭，皆深受欢迎。餐厅亦供应款式精致的美式热狗，是下午茶时段的人气之选。

📍 新界上水龙琛路48号上水汇5楼503号铺
☎️ +852 2868 2733



8 泰船

在船面风靡全城之前，泰船早已在上水区提供这道泰式招牌料理。食客可选择牛肉船面，亦可一试浓郁带辣的冬荫公米粉，汤中融合多种香料，尝得出丰富层次。餐厅亦供应多款泰式小吃，如泰式海南鸡饭、猪肉生菜包、泰北香肠等，同样深受欢迎。

📍 新界上水符兴街1号地下B及C号铺
☎️ +852 5936 6884





9 东莞佬粥店

东莞佬粥店并非一般区内的典型，却在只为懂吃的人提供独一无二的粥品体验。藏身于熟食中心内，采拼桌形式，墙上挂有大餐牌。这里的粥底绵滑香浓，其中菜干粥风味咸香，是熟客首选。但最具特色的是那锅竹蔗粥，以新鲜甘蔗、红萝卜与马蹄慢火熬成，清甜润口，带出一股家常的温润滋味。

📍 新界上水石湖墟市政大厦2楼9号铺
☎️ +852 2672 0028



10 云泉素食中心

作为毗邻道观的高堂兼素食馆，云泉素食中心是区内极受邻里欢迎的素食好去处。餐厅环境朴实，常见客人拼桌用膳，气氛自在亲切。这里主打中式素菜，以炆、炸为主，再配上各款酱汁提味。招牌菜式包括五柳素石斑及如意菰时菜，皆是全年供应的人气选择。

📍 新界粉岭打鼓岭坪輦路188号
☎️ +852 2674 2194 / +852 2674 3933
🌐 www.wunchuen.org.hk/vegetarian





参与餐厅

- | | | |
|----------|----------|-----------|
| 1 珍珀雅集 | 5 荣昌茶座 | 9 东莞佬粥店 |
| 2 雅士餐厅 | 6 水户日本料理 | 10 云泉素食中心 |
| 3 面饱·潮人 | 7 茜廊餐厅 | |
| 4 九里香茶餐厅 | 8 泰船 | |

西贡区

每日新鲜如一

西贡的风味，始于一种贴身而来的“即时感”——那是一股本能、近乎潮汐般的牵引力，推动大家追寻“此刻最鲜美的滋味”。在海滨尚未出现林立的特色咖啡店和米其林星级餐厅之前，西贡已是一个生气勃勃的渔港。舢舨直接在海边现捞现卖的海鲜，龙舟仪式保佑渔民出海平安；而像布袋澳等村落，至今仍保存着传统客家风俗习惯。即使到了1970年代渔业逐渐式微，西贡依然坚守对海洋的热爱——是少数至今仍可同时见到渔船、市集与海鲜文化蓬勃共存的沿海地区之一。

时至今日，厨师们以极具个人色彩的方式，将这份传承延续下去。帝苑酒店（尖沙咀）东来顺行政总厨施超群，致力将这份深厚的家族底蕴，融入现代中菜之中。

他说：“厨房是我的江湖，锅铲声是最美的交响乐。”他的厨艺承载母亲手艺中那份真挚情感：“那不只是味道，而是她给我所有的关爱。”

”州二公馆集团副行政总厨袁柏勋，同样来自一个满载滋味记忆的家庭。“我来自饮食世家，爷爷和爸爸都是





厨师。”他回忆道：“自小尝遍各种美味佳肴，从此奠定了我对烹饪的热爱。”

对西贡的餐厅而言，“新鲜”既是一种严谨的日常功夫，也是展现厨艺的艺术。六福菜馆16年来坚持只烹调当天早上送到的食材，让即日海鲜决定菜单；来德好虾面厨房的招牌虾汤面，选用每天新鲜海鲜入煲，味道浓郁又地道。CUI透过长时间发酵的酸种面包，呈现最纯粹的

麦香与风味；西贡咖啡饼店和温饱的烘焙点心，以及全记海鲜菜馆以游水海鲜入煲的经典菜式，处处都流露出对优质食材的共同追求。

西贡的故事，随着每一个日出而焕然一新——以准确拿捏捕捞、烹调、上菜的黄金时刻为轴心，再配合对自然始终如一的敬意，持续创造出独一无二的饮食风景。

“我想我的厨艺，也带着母亲烹饪时那份深深的爱。”

拥有30多年入厨经验的施超群，曾于知名上海菜馆留园雅緻工作，其后加入屡获殊荣的东来顺出任副总厨。2012年，他自中菜餐厅晋荟回归东来顺担任总厨，以精致的上海风味与独具匠心的摆盘设计而闻名。

帝苑酒店(尖沙咀)东来顺总厨
施超群



“我的爷爷和爸爸都是厨师，那些童年难忘的精致滋味，点燃了我对烹饪的热爱。”

作为州二公馆集团副行政总厨兼2025年地中海世界名厨大赛得奖厨师，袁柏勋师傅负责统筹品牌于全球各地分店的餐牌与整体方向。自小在饮食世家中长大，他将对中菜的热情、重视团队合作的精神，以及多年累积的国际餐饮经验融会贯通，展现独特的现代中菜风味。

州二公馆集团副行政总厨
袁柏勋



全记海鲜菜馆



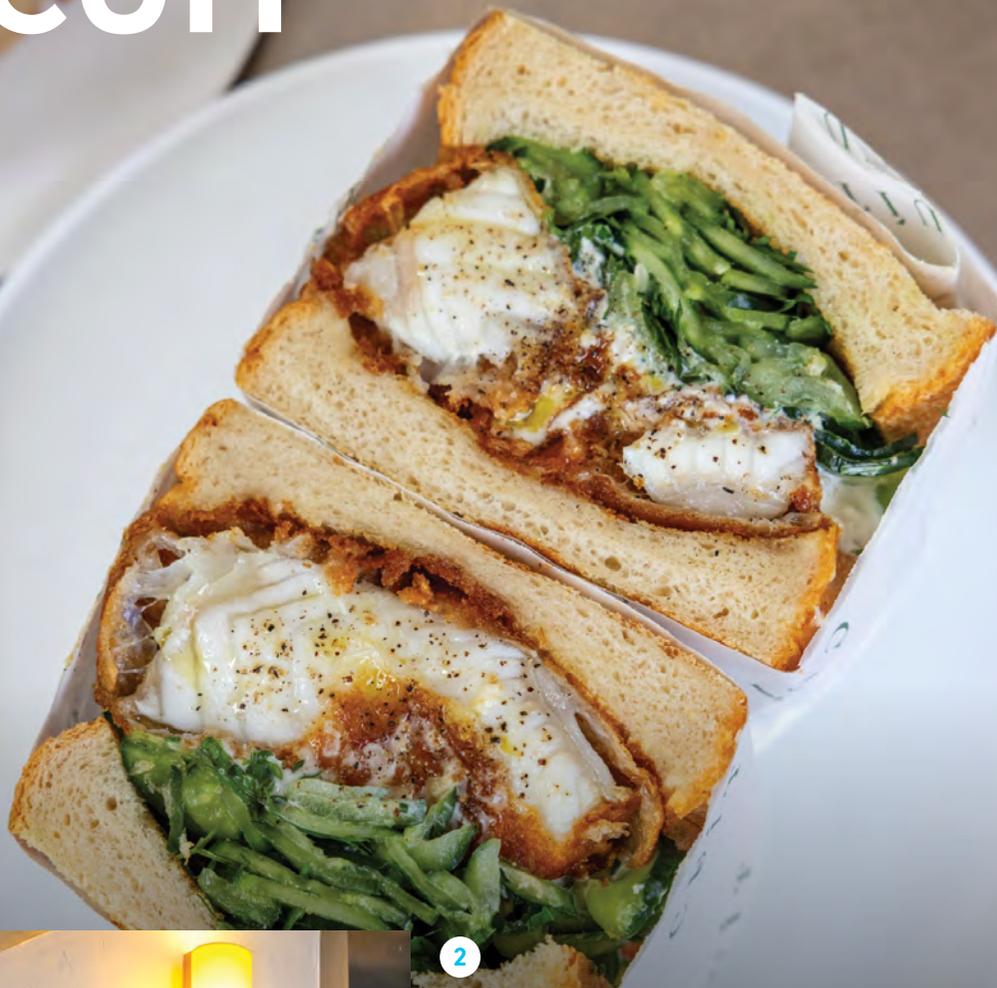
1

距离海傍分店仅数步之遥，位于万年街的全记海鲜菜馆，同样以丰富多样的游水海鲜见称。客人可直接在鱼缸前挑选海鲜，并按喜好烹调。无论是贝类、蟹、虾、鱿鱼还是各式鲜鱼，店员都会细心推介最合适的烹调方法。招牌菜包括豉椒蜆子配炒面、古法椒盐鲍鱼、椒盐濠尿虾，以及特浓芝士焗龙虾搭配伊面等，充分体现传统粤式海鲜的鲜味与锅气。

📍 新界西贡万年街87至89号地铺

☎️ +852 2792 6938

CUÍT



2

CUÍT 是一间以酸种面包为主打的西贡咖啡店兼烘焙小店，由自小在西贡长大的蓝带厨艺学院谢氏姊妹 Tiffany 及 Stephanie 创立。店铺位于西贡墟天后古庙附近，以小批量、长时间发酵的酸种面包闻名，口味多样，包括焦糖洋葱、枫糖黑麦、土豆芝士及杏脯合桃等。除了酸种面包，店内亦供应各式酥饼、曲奇及咖啡店料理，其中最具有代表性的，是以每日向本地渔民采购的鲜鱼制作而成的炸鱼三明治。两姊妹把手艺、热诚与对“家”的感觉注入这个带有北欧风格的空间，营造出一间扎根社区、承载时间与心思、充满人情味的邻家面包店。



📍 新界西贡普通道3A号地铺

☎️ +852 9104 8937 🌐 www.cuit-hk.com

六福菜馆



3

六福菜馆于2006年在西贡开业，是一间家族经营的海鲜及客家菜馆，以“现捕现煮”理念见称。餐厅每天请相熟渔民挑选即日捕获的海鲜，让当天送到的食材决定菜单，自2010年起更连续16年获《香港澳门米其林指南》评为一星餐厅。餐厅以简约却功架十足的烹调手法，保留海鲜最纯粹的原始鲜味，深受本地食家和游客推崇。招牌菜式包括椒盐焗鲍鱼、上汤龙虾伴伊面及辣酒煮花螺，另有西贡地道鱼汤和豉椒炒蛭子皇等经典菜式。



新界西贡市场街49号地铺



+852 2792 9966



loafon.com/cn/



4 KACHIMUSHI

Kachimushi是一间日系风格兼宠物友善的咖啡店，以暖木装潢、充足采光的窗边座位，加上榻榻米、庭园元素和露天小平台，营造出悠然写意、宛如置身日本小镇的宁静角落。咖啡店最为人熟悉的，是以铁铸锅上桌的荷兰宝贝松饼，外脆内软，香气扑鼻。店内亦供应多款口味的巴斯克芝士蛋糕、荞麦面，以及不少咖啡迷推崇的脏脏咖啡（dirty咖啡）等饮品。

📍 新界西贡市场街35号地铺 ☎ +852 2721 0278



5 来德好虾面厨房

来德好虾面厨房把新加坡的地道风味带到西贡，日间以面档形式开卖，夜晚则变成中菜小馆。招牌菜包括蛋黄鸡翼以及自家特制的招牌虾汤面，用料分量十足，加入鲜虾、鱿鱼及豆卜，浓郁鲜香，完美呈现南洋风味的层次。

📍 新界西贡普通道62号地铺
☎ +852 2911 0777





6 M SQUARE

M Square是位于西贡洲至奢选香港WM酒店内的餐厅，美食全天供应，店内设有台球桌，并有大型电视直播体育赛事。餐牌选择多元化，涵盖披萨、意面、烧烤料理、汉堡、精酿啤酒，以及大受欢迎的舒芙蕾松饼等甜品。除了人气酒吧小吃如墨西哥玉米片、鸡翅和猪肋骨外，亦有多款招牌菜，包括枫糖烟肉芝士汉堡、鱿鱼芥末忌廉汁墨汁意粉，以及流心水牛芝士薄饼等。不要错过餐厅推出星期三青口吃到饱、节日套餐和体育赛事派对。

 新界西贡惠民路28号洲至奢选香港WM酒店地下下层A1号铺
 +852 2367 3333  wmhotel.hk/cn/dinings



7 NEKO熊穴

Neko熊穴是一间静谧的日系风格茶馆，以木系装潢、手工乌冬面和特制茶饮见称。茶叶由日本茶园直接严选进口；乌冬面则现点现煮，招牌菜包括卡邦尼手打乌冬、带子乌冬等。餐厅同时是宠物友善空间，环境温馨而简约，供应的抹茶及焙茶鲜奶香气馥郁，与店内悠然的爵士乐背景成绝配。

 新界西贡海傍街2号地下B号铺
 +852 9166 0807 (WhatsApp)



8 西贡咖啡饼店

西贡咖啡饼店是深受邻里喜爱的老字号，以鲜奶油菠萝包、葡挞和鲜奶挞最为人们熟悉。店内的菠萝包采用三重发酵面团制作，香脆外皮结合曲奇及合桃酥工艺，口感特别轻盈松化、酥脆可口。每日不断新鲜出炉的一系列经典港式烘焙点心，长年吸引熟客与游人排队光顾。

 新界西贡海傍广场2号金宝阁地下6至7号地铺
 +852 2792 3861



9 炭之烧鸟

炭之烧鸟以轻松自在的居酒屋氛围见称，主打炭火串烧，严选上乘肉类、海鲜与时令蔬菜，还有多款丼物和定食。店内的招牌鹅肝双蛋饭香浓奢华，是不少客人的心头好；午市套餐亦深受欢迎，包括炭烧牛舌、鸡翅及味噌煮牛肋条等多款人气美馔，味蕾大满足。

📍 新界西贡市场街51号地铺

☎ +852 9166 2139



10 温饱

温饱隐身于西贡巷弄之间，是一间气氛温馨、服务真挚的特色咖啡店。餐牌主打贝果三明治、全日早餐、意面及新鲜咖啡，不过最令人回味的，始终是店内每日新鲜焗制的面包和甜点。人气推介包括香浓南瓜海鲜浓汤、招牌焦糖忌廉芝士贝果，以及小批量出炉的可丽露和肉桂卷等。

📍 新界西贡市场街9号地铺



沙田区

寻味瑰宝 细品日常

城门河在侧、狮子山郊野公园绿坡相伴，沙田常被形容为商场与屋邨交织的新市镇；真正定义这片社区的，不只是建筑，人们的日常饮食也有关联。若向熟门熟路的街坊打探，你很快就会听到几个重复出现的话语：那家专门品尝乳鸽的、卖“靚汤”汤面的小店、那间总是有人排队的小店……这些地点，加起来才是沙田人口中的真正地图。

在蜕变为新市镇之前，沙田原是一片客家村落与农田交错的地带。自1970年代起，新移民带着家乡的烹饪传统在此落脚，又因应狭小厨房、长途通勤与家庭需要，将味道慢慢调适至符合需求的日常菜式。于是，一种以味道

为先、踏实可靠的饮食文化在此扎根——无论是疲惫工作日想简单吃的夜晚，还是想要庆祝小确幸却仍渴望家常暖意的时刻，这里总有几家让你安心饱餐的老地方。

香港银行家会所中餐行政总厨刘思佑，对这份属于街坊的饮食直觉体会尤深。他坚持每日选用市场新鲜食材，烹调全程不加味精，以呈现食物真味的做法。对他来说，“邻里至爱”之所以动人，正因为它们既盛载着集体记忆，亦在岁月中不断演变新生。“这一路走来，我始终坚持，无论是保留传统，还是吸收外来菜式的精髓，传统中菜从不固步自封，它能包容，也能焕新，这就是中菜的生命力。”刘思佑说。



沙田的美食地图上，有三个地方能体现这份饮食精神。自1980年代初扎根于此的强记乳鸽1983，以色泽深红油亮、外皮香脆爆裂、肉质多汁浓香的招牌红烧乳鸽闻名；另一招牌是味道醇厚的鸡粥，先将鸡肉香煎，再融入粥底慢熬至绵滑，尽显米香甜味。附近的好汤好面则把“好汤、好面”变为日常仪式，以慢火汤底、弹牙面条与软腩牛小排，抚慰着上班族、学生与退休街坊的脾

胃。至于屡获殊荣的沙田18，则带来另一种享受：沙田炸乳鸽、传统北京烤填鸭与煎焗海黄花鱼，如今都已成为沙田人生活里熟悉而温暖的一部分。

在沙田，你不需要一份长长的景点清单；只要知道邻居肚子空空时会往哪里去，便已足够。跟着邻居找吃的，便是最快体会到这区自在悠然、一心追求味道的特质。



“这一路走来，我始终坚持，无论是保留传统，还是吸收外来菜式的精髓，传统中菜从不固步自封，它能包容，也能焕新，这就是中菜的生命力。”

名厨刘思佑自1993年入行，拥有逾20年五星级酒店及知名餐厅经验。他毕业于中华厨艺学院大师级课程，从学徒到行政总厨，变的是厨艺的层次，不变的是对“好吃”的执念——好吃的核心，永远是新鲜、健康和朴实。

香港银行家会所中餐行政总厨

刘思佑



拥有逾30年专业厨艺经验的行政总厨陈伟杰，于多间知名酒店厨房磨练后，后出任香港喜来登酒店中餐行政总厨，现领军香港维港凯悦尚萃酒店。自小对烹饪充满热诚的他，先后在中国多地深造，题材包括糖艺、四川经典菜式、糕点以及分子料理，并经常于香港各大报章及饮食媒体分享专业见解。

香港维港凯悦尚萃酒店行政总厨

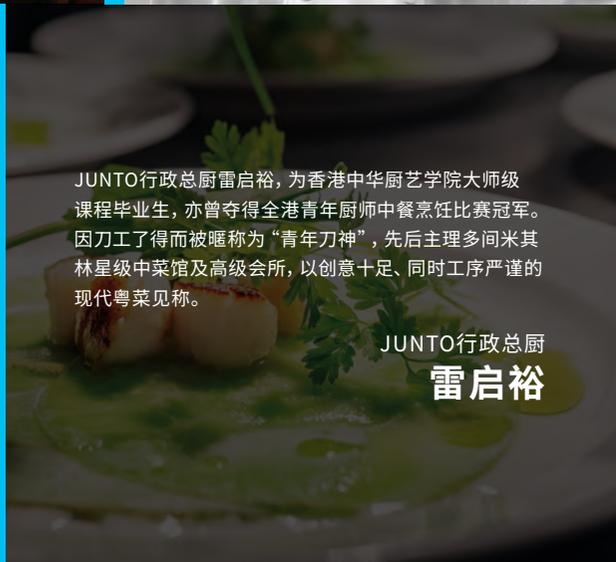
陈伟杰



何振雄师傅自1985年入行，现将40年粤菜经验带到香港沙田凯悦酒店。曾先后于印尼、北京、山东、江苏及上海等地掌管酒店厨房，于2009年加入凯悦旗下，负责领导沙田18的厨师团队。作为中华厨艺学院大师级课程毕业师傅，他以细腻讲究、因应不同宴会量身定制菜单而闻名。

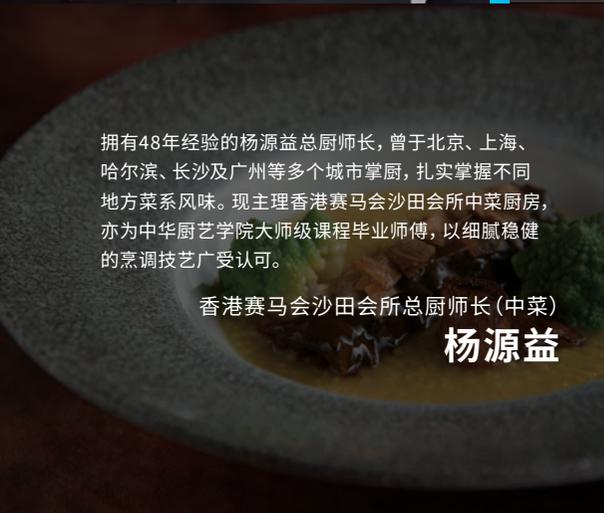
香港沙田凯悦酒店行政中餐总厨

何振雄



JUNTO行政总厨雷启裕，为香港中华厨艺学院大师级课程毕业生，亦曾夺得全港青年厨师中餐烹饪比赛冠军。因刀工了得而被暱称为“青年刀神”，先后主理多间米其林星级中菜馆及高级会所，以创意十足、同时工序严谨的现代粤菜见称。

JUNTO行政总厨
雷启裕



拥有48年经验的杨源益总厨师长，曾于北京、上海、哈尔滨、长沙及广州等多个城市掌厨，扎实掌握不同地方菜系风味。现主理香港赛马会沙田会所中菜厨房，亦为中华厨艺学院大师级课程毕业师傅，以细腻稳健的烹调技艺广受认可。

香港赛马会沙田会所总厨师长(中菜)

杨源益



好汤好面



1

隐身于大围窄巷之中的好汤好面，外表看似只是低调小面店，其实是由拥有逾20年法国菜经验、前Caprice副主厨主理。主厨把精致餐饮fine dining的严谨要求带到12款汤面之上，每款都有专属、悉心熬制的汤底与配料，搭配上乘海鲜、牛骨及时令蔬菜入煲。汤底以慢火熬煮多日并加入大量食材，使每一碗面都汤味浓郁、层次丰富，令人满足。除了汤面，以新鲜水果打成、不加入造添加剂，清爽不腻的自家制雪葩同样值得一试，为精美的一餐划上轻盈又清新的句号。

📍 新界大围积存街20号地铺

☎ +852 2813 5077

强记乳鸽1983

2

自1983年开业以来，强记乳鸽一直是不少乳鸽爱好者专程前往“朝圣”的老字号。店内招牌乳鸽色泽金红油亮，外皮香脆，一咬酥脆，犹如薄脆般爽口；鸽肉却保持嫩滑多汁，带着淡淡卤水香。店家以自家卤水反复加入鸽汁精华，每日添炼，令味道愈发浓郁。另一道必点之选是鸡粥。先将鸡件略煎，逼出多余油脂，再放入粥底细火熬煮，煮成口感细滑、米香浓郁的白粥，粥里满布入味嫩滑的鸡肉，浓香而不油腻。

 新界沙田大涌桥路20至30号河畔花园地下11至16号铺
 +852 2646 0928

沙田18

3

屡获奖项肯定的沙田18，以正宗东莞菜及北方中菜见称，开放式厨房热闹非常，欣赏师傅现场烹调成为用餐体验的一部分。餐厅的厨师精选菜单云集多款匠心菜式，例如沙田炸乳鸽、花雕鸡油澳洲龙虾蒸陈村粉、鱼汤脆米大黄鱼、虎门膏蟹蒸肉饼，以及堂弄鲍鱼龙虾脆米泡饭，将丰富搭配与细腻工艺完美结合。

到访时别错过于席前现场分拆上桌的传统北京烤填鸭，以及以视觉效果见称的堂弄玫瑰露叉烧猪油捞饭——师傅在餐桌旁将玫瑰露淋在叉烧上再点火，火焰一闪而过，酒香与炭香四溢，然后拌入猪油拌饭，风味独特。餐后可细尝创意中西合璧甜点，例如加入中式腐乳的芝士蛋糕，或酒香清新的花雕话梅雪葩，为一顿饭谱出完美整全的乐章。

 新界沙田泽祥街18号沙田凯悦酒店4楼
 +852 3723 7932

 www.hyatt.com/hyatt-regency/zh-CN/shahr-hyatt-regency-hong-kong-sha-tin/dining/sha-tin-18



4 BAKEHOUSE BY GRÉGOIRE MICHAUD

由著名烘焙师Grégoire Michaud于2013年创立的Bakehouse,从小型面包批发工场发展成备受追捧的人气品牌,每天都有顾客为店内现场新鲜出炉的酸种面包、杨枝甘露菠萝包、蛋挞和牛角包排队等候。沙田新城市广场分店是品牌首间提供全日堂食的分店,不再局限于外带烘焙;除了一系列备受推崇的出炉面包和酥点,亦供应多款主菜,例如澳洲和牛西冷、鸡油菌蘑菇芝士通心粉和香料烤春鸡,并配以一系列经典鸡尾酒,让顾客享受丰富的用餐体验。

📍 新界沙田新城市广场1期2楼247号铺

🌐 www.bakehouse.hk



5 念月楼

念月楼集现代粤菜、醇浓川菜及精致中式点心于一身,并由具逾40年经验、曾于三希楼及骏景轩等知名餐厅掌勺的行政总厨李志光师傅领军。李师傅以崭新手法重塑经典菜式,为传统中菜注入现代气息。招牌菜如松茸螺头炖花胶汤、招牌脆皮血旺、蒜泥白肉、黄酒猪手煲、樟茶鸭及招牌脆皮吊烧鸡皆工序讲究;甜点则有创意十足的蜜瓜脆奶,把你带到美食旅程的甜美终点。

📍 新界大围车公庙路18号围方2楼232号铺

☎ +852 2388 3318

🌐 www.lubuds.com/zh/fullmoonhouse





6 利苑酒家

作为沙田区饮食版图上的重要代表之一，利苑酒家以精致粤菜演绎集团一贯的“安全、健康、美味”理念，出品讲究火候与细节。分店曾于2011年至2015年间连续5年获得米其林一星评级，水准备受肯定。

沙田分店一向以顶级海鲜及严谨的食材检验见称，透过精准刀工与烹调技艺，突显食材的原汁原味。必试菜式包括皮脆肉嫩的冰烧三层肉、鲜味突出的花雕蒸阿拉斯加蟹，以及香气馥郁的即烧片皮鸭，简约做法更能带出海鲜的鲜甜。凭借集团近50年的中菜经验，利苑沙田店在高雅同时不失亲切的氛围下，深受家庭与饕客欢迎。

 新界沙田新城市广场1期6楼633号铺

 +852 2698 9111  leigarden.hk/zh-hans/branch/沙田/



7 龙华酒店

龙华酒店于1951年开业，是沙田区战后首间酒店，其后转型为经典粤菜酒家，成为本地人心中的集体回忆。自1985年起专营中菜，多年来以港式烧乳鸽享负盛名。餐厅选用幼嫩乳鸽，先氽烫及以秘制卤水浸泡，再以鸽油炸至外皮香脆，同时保留肉质多汁，是到访必点名物。沙田鸡粥及原味山水豆腐花亦是不少老顾客的心头好。

 新界沙田下禾輦22号地铺

 +852 2691 1594

 www.lungwahhotel.com.hk





8 楠天KITCHEN

楠天Kitchen位于香港科学园，是一间环境明亮、开放式设计的茶餐厅，设有开放式厨房，所有菜式均现点现做。餐厅以炭烧烧味和秘制叉烧230饭见称，叉烧烤至焦糖脆皮，油香惹味。菜式选择多元，由经典茶餐厅饭面、锅气热炒、烧腊，到车仔面，以至近似私房菜风格的精选菜式一应俱全。由早餐、午餐、下午茶以及晚餐，全天候为客人提供裹腹又相对实惠的餐点。

📍 新界沙田香港科学园1期科技大道西1号核心大楼2座地下S002号铺

☎ +852 9680 0127

🌐 www.namskykitchen.com.hk



9 老去茶事

老去茶事是一间充满怀旧复古风茶室，专为细味慢活而设：浅呷热茶、细听音乐、轻尝甜品，让步调慢下来。店内有茶师坐镇，亲手冲泡特色原茶叶，并巧妙把茶元素融入创意咸点与甜点之中。除了逆转传统茶饮形象的锅煮奶茶外，亦主打川式和台式的创意主食，例如四川担担宽面配人参乌龙温泉蛋、米香普洱东坡肉，以及烧孜然牛肉刈包，带来耳目一新的品茶体验。

📍 新界大围积信街77至81号积善楼地下B号铺

☎ +852 5924 7346



10 鸟十

鸟十是一家别具一格时尚氛围的居酒屋式日本料理店，将日本饮酒文化与包括时令套餐的精致餐饮结合，因而坐拥极高性价比。餐厅选用日本及环球空运时令食材，菜单涵盖串烧、天妇罗、寿司、生鱼片、丼饭及无菜单料理等多款料理，让客人一次过品尝多元和食滋味。同时设有石烧肉类选择，包括油花细致的澳洲M8和牛，以热石即席现烤，将香气与肉汁牢牢锁住，口感嫩滑，充分体现餐厅以食材为本、火候精准的烹调功夫。

📍 新界大围车公庙路18号围方2楼233号铺

☎ +852 2388 2218 🌐 www.lubuds.com/zh/toriten

大埔区



超越味蕾的滋味

美食带来的愉悦，远不止于舌尖的滋味；真正的饮食享受，是每个人都值得拥有的美好体验。大埔正是这样一个充满惊喜的美食地区，由备受追捧的独立食店到口碑载道的高级餐厅，整个地区交织出丰富多元的美食风景，让你一路寻味、细意品尝。

相比中环和沙田等繁华市区，大埔展现出截然不同的悠然气息。这里既有城市的便利，也拥抱山光绿意与自然静谧，让人得以放慢步伐，舒展身心。美食同样惊喜不断，选择丰富多样，从讲究的车仔面到风格鲜明的咖啡馆，皆能看见细腻的巧思。在这片土地上，创意以不同形式绽放，化作纯粹的味觉享受，引人一再回访，回味无穷。

饮食界竞争越趋激烈，厨师们往往需要在既有的基础上寻找突破，从不断磨练技艺、精炼配方中汲取灵感，让料理更臻成熟，甚至蜕变出全新风味。拥有30年中菜厨房经验、现任凯日精品粤菜烧味总厨的陈永瀚师傅，正是其中代表。他多年来专注钻研中式烧味的传统功夫，从技法到食材特性皆深谙其道。凭借这份累积，他不仅成为出版作家，也积极指导后辈，鼓励年轻厨师在传统脉络中发挥创意。

陈师傅深信，唯有打好扎实的基本功，才能为菜系建立稳固的根基。金鹭湖与皇朝明珠正体现了这份理念：前者在经典烧卖缀上流心鹌鹑蛋，以创新造型为点心带来新鲜感；后者则把传统“手袋酥”巧妙转化为手袋造型的和牛酥。这些创新并非为了颠覆传统，而是在尊重其精神的同时，注入创意，为点心带来全新的样貌与生命力。

同样地，OX Steak Lounge也不断推陈出新，致力提升牛排餐馆体验，推出以不同牛排部位为主题的尝味菜单。一份出色的牛排，关键在于厨师是否熟练掌握基本功，并能精准拿捏火候与时间，展现牛肉的最佳状态。大埔的饮食风景正好印证，美食的精髓就在传统与创新的交融之中。诚邀各位细细品味，感受这片土地独有的料理灵魂。



“每一种饮食风格都有不同的体验及学习,无论是怀旧或新派菜式,都是值得我钻研及学习的题目,希望秉承‘传统不守旧,创新不忘本’的精神,做好每一道菜式,为客人带来不同年代的美食。”

陈永瀚师傅默默耕耘中菜界30多年,专项钻研烧味领域,工作经历涵盖多家知名餐厅,包括西苑酒家、利苑酒家、翠园、翠玉轩、太平洋会所及澳门玥珑轩等,并热衷于名厨慈善活动,处处可见他专注炉火的身影。陈师傅亦是中华厨艺学院大师级课程毕业生,曾撰写烧腊食谱并获得奖项,现积极参与顾问及指导工作,培育业界新一代,传承其专业知识。

凯日精品粤菜烧味总厨
陈永瀚



黄亚保师傅是中华厨艺学院的优秀毕业生,于2004年取得初级中厨师证书后,并于2014年完成大师级课程。他曾在多间国际酒店及饮食集团任职,擅于融汇不同食材与烹饪技艺,在其深厚的中菜厨艺根基上开拓充满创意的独特风格。

伦敦金丝雀码头帝盛酒店副主厨
黄亚保



金鹭湖



1

依傍白鹭湖、位于Lake House内的金鹭湖，是本地人喜爱的婚宴场地。雅致的室内装潢配合如画的湖光山色，衬托出主厨精心构思的创意点心。招牌菜包括金牌炸酿蟹盖、玫瑰金虾饺、黑松露野菌饺，以及嫩滑的流心鹌鹑蛋烧卖。客人还可细品一壶茗茶，慢尝点心的细致滋味。

📍 新界大埔红林径2号白鹭湖互动中心地下A铺

☎ +852 2657 6610

🌐 www.lake-house.co/levow



OX STEAK LOUNGE

2

OX Steak Lounge以一袭深蓝外墙为记，藏身于大埔街角，是区内少见的牛排餐馆。餐厅融合复古韵味与型格设计，专注以细腻厨艺演绎排餐美味。晚市设有套餐与尝味菜单，皆可按喜好选配菜式。牛排爱好者不可错过自家制生牛肉他他，佐以OX牛骨髓牛油包，滋味尤为浓郁。餐厅罕有供应传统英式布袋牛柳，并以精湛功架演绎法式油封鸭腿意大利饭与烤龙虾尾意粉等欧式主菜。尝味菜单更网罗多款顶级牛排，从日本和牛到缀以鹅肝及黑松露的威灵顿牛柳，尽展主厨匠心，满足饕客味蕾。



📍 新界大埔旧墟直街9号粤发大厦地下1号铺

☎ +852 9288 8364



皇朝明珠

3

位于大埔三门仔一隅的皇朝明珠，背山面海，景致开扬。餐厅以精湛厨艺展现粤菜的传统与巧思，客人可品尝匠心点心，如手袋造型的和牛酥、金鱼姿态的上汤金鱼饺配水晶球，亦可同享笼仔荷香蟹蒸饭，以及皮脆肉嫩的招牌明火烧脆皮乳猪。天气晴朗时，更可选坐露天雅座，伴随清风美景细味佳肴。

📍 新界大埔三门仔路盐田仔27地段

☎ +852 2665 7282





4 BRIAN CAFE

Brian Cafe是大埔区的人气小店，以简约意面与创意甜点深受喜爱。走进店内，湖水蓝外墙配上淡绿色装潢，色彩鲜艳，气氛轻快舒适。涂满腐乳酱的特色吐司，是将港式风味升华的诚意之作。饮料选择也很丰富，从意式浓缩咖啡、手工啤酒到有机花茶，一应俱全。

📍 新界大埔龙尾村61号地铺

☎ +852 6187 7806



5 我也爱你咖啡馆

坐落于大埔艺术中心的我也爱你咖啡馆，四周绿意环绕，缀以清雅花艺，仿佛置身度假小岛上的咖啡店，气氛宁静舒适。饮料选择多样，主打青柠汤力咖啡、自家制水果沙冰，以及多款精品咖啡。招牌菜包括日式鸡肉汉堡配薯条，以及采用本土原条金鲷鱼配以是拉差白酒牛油烤制的美味主菜。记得给肚子留点空间细味甜点：焦糖炖蛋与洒上南瓜籽的枫叶南瓜芝士饼，正好为午后时光添上一抹甜蜜。

📍 新界大埔安邦路12号大埔艺术中心地下G08号铺

☎ +852 6368 1038





6 忠诚茶座泰国菜

坐落于大美督的忠诚茶座泰国菜，是区内立足多年的街坊食堂，深受居民及假日骑单车人士喜爱，周末时露天座位更是座无虚席。餐厅以地道泰国风味见称，多款传统菜式适合共聚分享。人气前菜有串烧鳊片、炸鱼饼；主菜则包括镬仔红咖喱青口、镬仔青咖喱青衣柳及烤猪颈肉，香辣开胃，风味正宗。

📍 新界大埔汀角路大美督村69B至72号铺
☎ +852 2664 5218



7 龙门客栈

龙门客栈是一间主打客家菜的餐厅，以朴实亲切的家常风味见称。店内环境舒适悠闲，午市供应多款家常菜，包括客家生腌农家黄油咸鸡与惠州甜梅菜蒸鲜肉饼最为人熟悉。其他招牌菜式还有金银蒜开边基围虾、盐煎鲜鲍鱼，以及带有客家风味的港式车仔面，再配上一杯特制月桂茶，滋味独特。

📍 新界大埔怀仁街7号地铺
☎ +852 5477 6601 / +852 9489 5443



8 文兴酒家

源自英国、在伦敦设有旗舰店的文兴酒家，以地道广东风味闻名。香港分店维持一贯风味，主打椒盐鲜鱿、粤式烧鸭、蜜汁叉烧王、麦皮虾球及意大利黑醋一字骨等佳肴。餐厅氛围轻松写意，最适合与亲友相聚，享受一桌丰盛滋味。

📍 新界大埔大明里5号地下2号铺
☎ +852 2981 2212



9 三不馆车仔面

主打怀旧风的三不馆车仔面，以每日新鲜准备的面食配料及麻辣酱汁深受欢迎。店内以旧香港元素作装饰，并重现昔日车仔面的原汁原味。招牌推介包括酱烧猪颈肉、秘制香酱凤爪、咖喱鱿鱼，以及多款面底，当中鲜制油面为人气之选；另可加配麻辣茼蒿皮蛋等小吃，让你大快朵颐。

📍 新界大埔广福道88号地铺
☎ +852 2838 7988 / +852 2838 7911

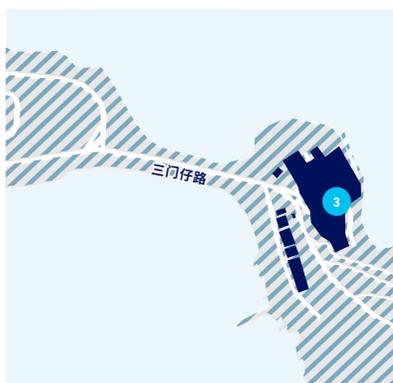
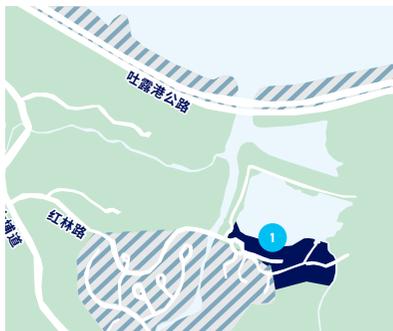


10 TAMORA

韩式咖啡馆近年在香港蔚然成风。位于大美督村的三层高Tamora，主打工业风设计，位置隐蔽自成一角，宁静舒适。店内供应多款来自济州的特色茶饮，轻食则有别致的粟米芝士蛋糕，以及近期大热的牛角包窝夫，包含咸香三明治，以及巧克力或抹茶等甜味选择，口味丰富多变。

📍 新界大埔大美督村46B号地下至2楼





参与餐厅

- | | | |
|-------------------|-----------|-----------|
| 1 金鹭湖 | 5 我也爱你咖啡馆 | 9 三不馆车仔面 |
| 2 Ox Steak Lounge | 6 忠诚茶座泰国菜 | 10 Tamora |
| 3 皇朝明珠 | 7 龙门客栈 | |
| 4 Brian Cafe | 8 文兴酒家 | |

荃湾区

总有知味处

荃湾犹如一方玲珑的万花筒，汇聚香港多元风貌于一身。此地原为客家人聚居的渔村，到了1950至60年代逐渐转型为纺织重镇。昔日村民以山间农作物与菠萝入饌，煮出朴实饱足的家常菜；工厂工人则靠快捷、实惠的食堂饭菜，应付漫长的工时。时至今日，那些旧村落、庙宇与昔日工厂大楼，与公共屋邨、现代商场，

以及被称为“天空之城”的高架人行通道并存。而不变的，是此地总能因应真实日常所需，满足每个人的味蕾心愿。

这种务实又贴心的精神，也体现在厨师身上。香港文华东方酒店文华厅主厨陈浚乐，自小模仿电视煮食节目为



家人下厨：“家人喜欢我做的食物，那份成就感一直留在我心里。”从早年的小实验，到今日坐镇米其林星级粤菜厨房，他的初心从未改变：理解客人心中所好，再将这份味道细致提炼，却始终不失家常的温度。

而以车仔面料理见称的行政总厨赖军辉，早年曾在酒店与海外火锅店磨砺厨艺，练就快速、稳定及兼顾不同口味的功夫。“最令我自豪的，是客人真心欣赏并且信任我煮出来的味道。”他说。赖师傅将多年厨艺心得融入日常一碗面之中，正好映照出荃湾朴实而实干的一面。

在街头巷尾，这种理念延伸成千变万化的选择。在三陂坊一带，陈财记锅气十足、上菜迅速；云家小锅米线则让顾客自由调配汤底、配料与辣度，任君选择。若想悠闲用餐，3A厨房提供私房粤式海鲜盛宴；生记海鲜酒家以生猛海鲜吸引大批客人；裕记大饭店则专注皮脆油香的地道烧鹅。

无论你想快速吃饱，还是与家人共享大餐，又或是享受一顿悠闲晚饭，荃湾总能让你心满意足。所想之味，总能不期而遇。



“我从小就想当厨师。那时会紧盯电视上的烹饪节目，跟着学做菜。家人喜欢我做的食物，那份成就感一直留在我心里——正是这个感觉，驱使我走上了厨师这条路。”

陈浚乐师傅于2025年勇夺《你真惜食》X《绿得开心计划》创意料理大赛公开组冠军。自小受电视烹饪节目启蒙，他将热爱化为终身志业，深信一间餐厅所盛载的，不止于味觉享受，更是回忆与真挚情感的连结。

香港文华东方酒店文华厅主厨

陈浚乐



“最令我自豪的，是客人真心欣赏并且信任我煮出来的味道。”

自2018年起出任三不馆车仔面行政总厨的赖军辉师傅，将数十年粤菜底蕴倾注于一碗朴实的面食之中。其厨艺生涯始于历史悠久的香港六国酒店，曾荣膺HOFEX 2017香港国际美食大奖金奖，其后在多项烹饪赛事中屡获殊荣。赖师傅以比赛级的精准技艺与味觉层次，将简单的家常滋味提升至崭新境界，其深厚功力备受业界与客人推崇。

三不馆车仔面行政总厨
赖军辉

林森木师傅自1991年入行，于2012年第7届中国烹饪世界大赛中获得金奖，并于2014年完成中华厨艺学院第7届大师级中厨师课程，曾跻身TVB烹饪节目《大厨出马》复活赛冠军及三强，先后出任香港著名连锁饮食集团行政总厨多年，他于2017年创立利佳舫，以超卓手艺炮制地道中菜。

和记厨房主理人
林森木



彭业盛师傅现为香港医院管理局支援中心中央厨房驻场经理，负责管理大规模院友膳食的整体生产流程。他的职业生涯横跨五星级酒店、乡村高尔夫球会、赛马会、航空餐饮，以及米其林星级的粤菜、西餐与清真餐厅，将高级餐饮的烹调与运营标准带入医疗餐饮体系。

香港医院管理局支援中心中央厨房驻场经理
彭业盛

黄富强师傅拥有多年于米其林星级餐厅及顶级酒店厨房的丰富经验。他毕业于中华厨艺学院第7届大师班中厨师课程，持有多项大师专业认证并屡获国际金奖。以精湛粤菜工艺见称，擅长以创意食材配搭，重塑经典风味。

越南西贡万韵酒店龙朝轩行政总厨
黄富强



3A厨房



1

位于荃湾88商场16楼的3A厨房，是只接受预订的私房菜馆，深受团体晚餐、生日聚会及各类特别场合欢迎。宽敞的独立房间隐私度高，环境雅致舒适；菜式主打华丽精致的粤式海鲜，卖相讲究，极具宴客气派。

招牌菜式包括堂灼鲍鱼、风格多变的龙虾料理、蟹黄丰腴的蟹饌、堂灼海斑，以及皮脆肉汁饱满的秘制炸乳鸽等。套餐经过精心设计，分量十足，服务细心周到；席间有专人协助分菜，确保每道佳肴上桌时温度恰好，鲜度与卖相俱佳，特别适合拍照打卡。

📍 新界荃湾杨屋道88号荃湾88商场16楼18号铺

☎ +852 9299 9860

陈财记

2

隐身于荃湾三陂坊的陈财记是深受本地人喜爱的老派粤菜小店，以味道为先，实而不华。出菜一向热辣惹味，带着令人一再回味的十足锅气。招牌菜包括卤水狮头鹅肝、招牌海蜇手撕鸡、椒盐鲜鱿、蜜椒薯仔一口牛等，酱香浓郁，配白饭或冰啤酒皆宜。分量十足，价钱相宜，服务爽快又不失亲切。小小的店面整洁简单，气氛轻松，是细味香港日常家常风味的好去处。

📍 新界荃湾三陂坊28号地下A及B铺

☎ +852 2415 8979



云家小锅米线

3

藏身于荃湾328广场的云家小锅米线，是区内深受欢迎的云南米线专门店，以分量充足、材料新鲜及汤底清爽少油的风格而闻名。这间家庭式经营的小店主打自选米线，招牌“云家米线”配料逾十款，包括腐竹、冬菇、鸡丝、鸡翅、鱼肉春卷及螺旋草等，亦可随个人口味自由组合，变化无穷。

招牌炸酱以慢火熬煮4小时，逼出油脂，浓香入味而不腻。秘制麻辣汤底看似温和，实则后劲十足，可按喜好由清淡至特辣自由选择。另加小吃亦甚有水准，包括凉拌墨鱼头、蒜泥白肉，以及香脆炸春卷，都是搭配米线的上佳之选。

📍 新界荃湾沙咀道328号328广场地下G01号铺

☎ +852 2439 5767





4 潮興海鮮酒家

潮兴海鲜酒家以热闹大排档风格见称，是好友聚会与家庭晚餐的热门选择。餐单主打潮州与粤式海鲜，分量十足而价格相宜。招牌菜式包括潮州特色蚝饼、椒盐鲜鱿、鹅片杂拼、豉椒炒蚬，以及充满锅气的特色潮兴炒面。餐厅气氛轻松热闹，佐以冰凉啤酒与经典小炒，适合聚餐共赏美食。

📍 新界荃湾三陂坊10至12号地铺
☎️ +852 2407 7288



5 八月花

八月花为荃湾带来别具格调的现代粤菜，以优雅、舒适的环境，演绎精致且富时代感的中式料理。餐单主打广东特色菜与点心，将传统风味糅合更轻盈、细腻的手法，并以精致摆盘呈现。招牌菜式包括点心心意“煎，焗，炸”，以及以鲜活食材炮制、调味平衡的精致海鲜，展现现代粤菜的细致层次。

📍 新界荃湾杨屋道1号荃新天地1楼107号铺
☎️ +852 2941 0092 🌐 www.jasmine.com.hk/tc





6 PEKO PEKO EATERY

坐落于荃湾海之恋商场的Peko Peko Eatery, 以创意日西融合菜式闻名, 配以开扬海景, 环境轻松且宠物友善, 是闲适用餐的好去处。必试人气菜式包括海胆三文鱼子竹炭乌冬, 香浓鲜甜; 亦有深受顾客喜爱的蟹肉牛油果船、扇贝明太子意大利面等卖相吸引、味道丰富的选择。想来一份更饱足的主菜, 不妨试试香煎西班牙猪鞍、烤乳猪卷或慢煮和风酱油八爪鱼。店内现代日式设计融合轻松酒吧风格, 让人尽享惬意时光。

📍 新界荃湾大道100号海之恋商场1楼1006至1007号铺

☎ +852 2688 9128 🌐 www.pekopeko.hk



7 朝日馆

朝日馆是一间温馨的粤菜餐馆, 以传统手艺配合细致的现代元素见称。手工点心重现旧日香港风味, 而各款经典菜式亦以新鲜、精挑细选的食材炮制。招牌推介包括鲜果咕嚕肉、家常风味的红烧鹅, 以及带怀旧感的荔蓉海鲜盒——外脆内软、芋香绵滑, 配上厚实鲜甜的帆立贝, 口感丰富。餐厅设有独立房间, 气氛轻松亲切, 是细味美食与享受闲适时光的理想之处。

📍 新界荃湾兆和街4号周氏大厦1楼

☎ +852 2688 2360





8 如

荃湾或许不算香港最时尚的地区，却无阻如心酒店集团在区内开设出色的精致粤菜餐厅。于2023年重新装修登场的如，坐拥开扬海景，主打在经典粤菜上赋予新意，例如海鲜汁脆皮酿日本辽参，以及燕窝酿鸡翼，既承传统亦见巧思。

-  新界荃湾杨屋道8号荃湾西如心酒店7楼
-  +852 2280 2923
-  www.ninahotelgroup.com/zh-cn/nina-hotel-tsuen-wan-west/dining/ru



9 生记海鲜酒家

坐落于荃湾悦来坊、与悦来酒店相连的生记海鲜酒家，是明亮宽敞的粤菜厅，深受本地街坊及酒店住客欢迎。餐厅以烧腊闻名，招牌菜式包括高汤焗澳洲龙虾伊面、金蒜粉丝蒸大元贝，以及嫩滑香甜的蜜汁叉烧皇等。店内座位舒适，气氛亲切，服务亦周到快捷，无论是享用点心、家庭聚餐，还是商务用餐，都是可靠之选。

-  新界荃湾荃华街3号悦来坊2楼203号铺
-  +852 2614 1884 / +852 2614 1848



10 裕记大饭店

自1958年起，深井的裕记大饭店一直以驰名炭烧烧鹅，吸引无数顾客专程前来。餐厅采用自家广东鹅，由挑选、饲养、屠宰以至烤制全程亲自监控，确保每一只烧鹅都皮脆肉嫩，味道如一。除了必试招牌烧鹅之外，其鼓椒炒鹅肠杂、尖椒炒鹅肠鹅心、香辣鹅舌、时令海鲜及各款经典粤式小炒，同样滋味地道，值得一试。

-  新界深井深康路9号地铺
-  +852 2491 0751 / +852 2491 7925
-  www.yuekee.com.hk

屯门区

低调的盛味之道

屯门从不追逐潮流，只专注呈现令人心安的熟悉滋味。位于新界西北、山海之间，这片土地自有一套将简单食材化为精致佳馐的料理功夫。这里的饮食文化不讲排场与花巧，而是以清晰的风格、自信的手艺与用心下厨为本。

扎根蓝地的季季红风味酒家始终坚守传统精髓。红瑞乳香猪以地底石窑烤制，成就烟熏缭绕的醇厚咸香。

填入炒饭鲜虾的招牌有米猪同样令人赞叹——自有节庆的隆重，却不落俗套。

不远处的牛皇莫，最懂以日常滋味带来满足。位于朴素的熟食亭内，餐厅以本地阉牛牛肉火锅见称，手艺纯熟又格外用心。用山药与枸杞慢火熬成的炆牛尾锅，浓郁入味更蕴含人情，是一道真正滋润身心的料理。





若想品尝国际风味，可前往青山湾旁的留民料理。这里将日式居酒屋的招牌菜与港式风格巧妙结合，日本生炸BB乳鸽、香草柠檬海盐焗马友鱼，还有那些致敬日式烧鸟又带点街头风味的串烧，样样精彩。厨房真正的功力，在于那份恰到好处的平衡：玩味十足却始终扎实可靠。

这份平衡感，亦是香港康得思酒店明阁中菜行政总厨李悦发的烹饪哲学。“我专注粤菜的每个细节，希望传承给下一代。”他说道。

在屯门，这份平衡始终清晰可触——新旧之间、家常与匠心之间、风味与克制之间，皆恰到好处。



“我专注粤菜的每个细节，希望传承给下一代。”

李悦发师傅拥有逾30年粤菜厨房的经验，2004年加入香港康得思酒店明阁开业团队，并于2018年出任行政总厨。作为中华厨艺学院第11届大师级中厨师课程毕业生，他积极推动香港中菜的传承与创新，及致力延续明阁多年的米其林星级荣誉。

香港康得思酒店明阁中菜行政总厨

李悦发



成长于一个以食物传递关怀的家庭，关志刚师傅7岁便开始买菜煮饭，点燃了他对食材与技艺的终生热忱。如今担任八一渔八主任厨师，他延续家人的传统，视食物为联系人心、传递温暖的桥梁。

八一渔八主任厨师

关志刚



拥有40年厨艺经验的张浪然师傅，毕业于中华厨艺学院第5届大师班中厨师课程。他曾领导多个屡获殊荣的厨房团队，包括九龙香格里拉及香港赛马会。在新加坡香宫，他巧妙融合传统与创新，以现代手法重塑经典菜式，其作品在亚洲屡获顶级殊荣。

新加坡香格里拉香宫行政总厨

张浪然



留民料理

1

留民料理从不墨守成规，这正是其魅力所在。这间位于青山湾一带的居酒屋风格餐馆，将日本街头风味注入港式灵魂。日本生炸BB乳鸽、香草柠檬海盐焗马友鱼、特色串烧，风味大胆却条理分明，每一道都细腻有层次，个性鲜明。主理团队经验丰富，在不同文化交融间展现纯熟功力。风格玩味十足，冲击味蕾，证明了融合菜系也能做得淋漓尽致。

📍 新界屯门青山公路—青山湾段351号彩华花园地下1号铺

☎ +852 9810 1551



牛皇莫



2

隐身于蝴蝶邨熟食亭内的牛皇莫，是街知巷闻的传奇火锅餐厅。这里满载社区情怀，是熟客流连、以味道说话的地方。镇店之宝是每日新鲜直送的本地阉牛牛肉，切片讲究，肉质嫩滑鲜美。以山药与枸杞细熬的炆牛尾锅，胶质丰盈，清澈滋补。这里不玩花巧，只以默默用心，延续一份地道的香港饮食传统。

📍 新界屯门湖翠路1号蝴蝶邨熟食亭C2号铺

☎ +852 2565 6368

季季红 风味酒家



3

季季红风味酒家扎根蓝地，以极致耐心与烟熏火气专注烹调。餐厅以其传统红瑞乳香猪闻名，猪皮焦香酥脆，烧至完美境界。招牌有米猪同样出色，丰腴饱满，宴客必备，尽显粤菜传统精髓。酒家由家族经营，厨房坚持工艺胜于潮流，品质至上。这里是慢火烹调的典范，更是当下逐渐失传的古法烧烤技艺中难得的桥梁。客人为乳猪而来，为匠心而留，守护蓝地的美味传承。



新界屯门蓝地大街1号



+852 2462 7038



www.redseasons.com.hk





4 DINELAND

Dineland是个美食乐园。从烧烤肉类、海鲜菜式到各式料理，选择琳琅满目，最适合胃口大开的聚会场合。店内的亮点是脆皮德国咸猪手配酸椰菜伴蜜糖黑椒汁，金黄酥脆的外皮下是嫩滑多汁的肉质，甜中带辣的酱香恰到好处。分量慷慨，气氛轻松随意，用料依然讲究。Dineland深谙如何让客人尽兴而归，亦懂得让人一再回访。

📍 新界屯门良德街3号丰连地下1号铺

☎ +852 2333 2223



5 星小宴

星小宴在欧陆小馆与港式滋味之间拿捏得宜。店内招牌是秘制香辣鸡煲，而手切特级安格斯牛肉亦不容错过：每片油花细致、肉质柔嫩，讲究火候与克制，无需多加修饰；佐以精致酱汁，简单调味皆让天然肉香成为主角。这道低调的亮点菜式，正体现了厨房的品味与功力。餐厅气氛轻松而雅致，是约会或小型庆祝的理想之选。厨艺手法轻巧、眼光独到，优雅不造作，自然赢得人心。

📍 新界屯门青山公路——扫管笏段1号黄金海岸商场地下R1号铺

☎ +852 2117 3732





6 道

道在屯门的拉面界低调而突出，展现出专注、简约与一丝不苟的精神。餐单以两款鸡汤为核心，一款汤清品雅，另一款浓郁香滑。两者皆以慢火细熬，味道平衡得宜，并配以随季节更替的精致配料。环境设计简约，味道却毫不简单，体现拉面应有的样貌：细腻、有层次，植根于职人精神之中。不论你偏好清爽汤底，或想来一碗更浓郁的选择，道的出品总能以从容沉稳的态度呈现。

 新界屯门青菱径7号华兴大厦地下H号铺
 +852 9200 7028



7 甜心良品

甜心良品以创意与趣味感演绎甜点。这间型格咖啡店以即食流心熔岩蛋糕及舒芙蕾闻名，在满足味蕾与玩味摆盘之间取得巧妙平衡。店内氛围温暖舒适，早午餐客人流连其中，嗜甜之人亦尽兴而归。招牌熔岩蛋糕外层微酥，内里柔滑流心，巧克力香浓但不厚重。每一道甜点都兼顾味觉与视觉享受，在美感之下不失内涵。无论是午后小聚或深夜渴甜，甜心良品都是出色的选择。

 新界屯门青柏径6号鹿苑地下3号铺
 +852 5541 7341



8 靠得住粥面小馆

靠得住粥面小馆将朴实的传统美食升华至细致层次。每一锅粥均以慢火长时间搅拌至柔滑绵密，配合优质食材与传统手法，呈现出细腻而深厚的滋味。从猪肝、鱼肚到经典皮蛋，配料分量充足且搭配得宜。屯门分店延续品牌一贯水准，味道纯正，口感均衡，绝不取巧。环境简约轻松，而粥底本身就足以说明一切。

 新界屯门屯隆街3号屯门市广场2期1楼39至42号铺
 +852 2806 3178
 www.taiping.com/?route=brands-detail&id=3&lang=3

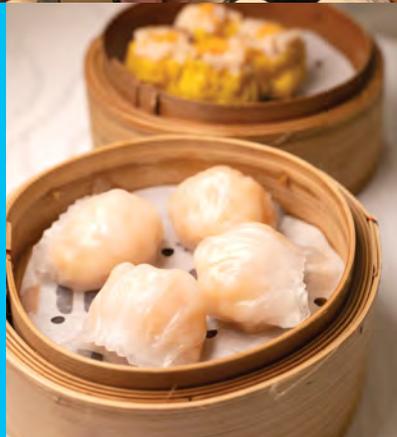


9 青山湾渔港

青山湾渔港是一间气氛轻松的海鲜小馆，也是本地人远离喧嚣之选。这里以优质点心和新鲜海产闻名，客人可即场从鱼缸挑选喜欢的海鲜。环境悠闲、味道纯正，伴随开阔景致更添魅力。招牌菜如脆皮鲜鲍鱼、金箔芝麻卷及三色芝士焗龙虾，每一道菜都兼具层次与仪式感，展现粤式风味的丰富与平衡。这里是亲友聚首、闲话家常的所在，而海鲜始终是席上主角。

📍 新界屯门三圣街6号三圣商场2楼2B号铺

☎ +852 2997 1338



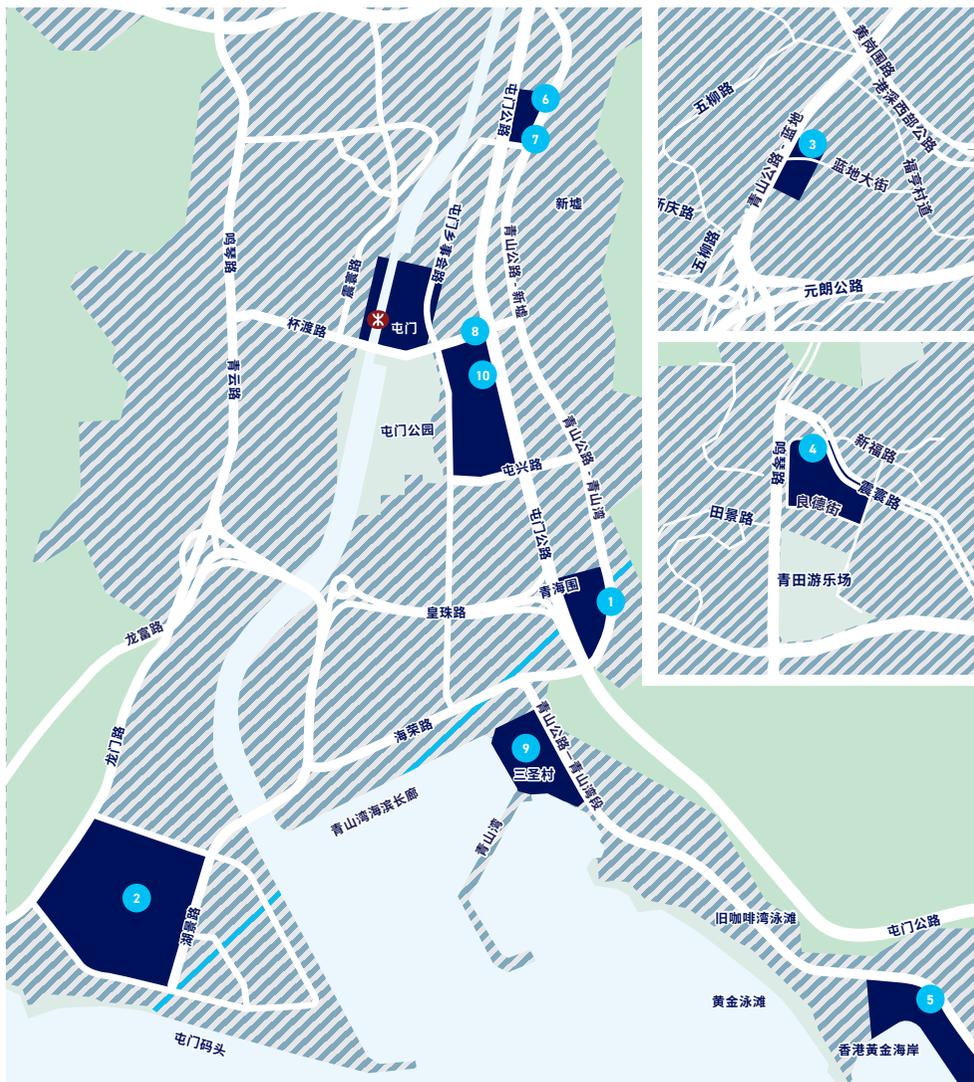
10 永年士多

永年士多是一封写给本地面档的情书——朴实无华、快捷高效，且风味十足。店中招牌是香港经典的车仔面，可随性搭配自选配料，各种内脏、鱼丸或振奋的辣汁任意选择，配以浓汤粗面，组合出个人风味。汤底清鲜入味，配料处理细致，尽见用心与功夫。这是一碗令人满足、迅速又窝心的地道美食，深深植根于香港的街头饮食文化。

📍 新界屯门屯顺街1号屯门市广场1期地下G073及G075号铺

☎ +852 9888 5516 / +852 2477 2323





参与餐厅

1 留民料理

2 牛皇莫

3 季季红风味酒家

4 Dineland

5 星小宴

6 道

7 甜心良品

8 靠得住粥面小馆

9 青山湾渔港

10 永年士多

元朗区

田野、鱼塘与围村盛宴

顺着西北面的湿地一路走去，城市的棱角渐渐变得柔和。在元朗，饮食是从泥土、水源与记忆之中萌芽——由正午阳光下闪闪发亮的鱼塘、因时而生的围村，以至为求温饱而忙碌的厨房，共同塑造出这片土地的味道。

这一区的饮食风貌与香港的起源息息相关，深深扎根于滋养了世代居民的土地之上，仿佛是一座可以用味蕾细读的档案馆：食谱在反复传承中保存，手艺在代代相传中延续，

而一道道菜至今仍带着稻田的气息与家族盛宴的节奏。

拥有逾20年经验的陈智斌师傅，选择以“精修”而非“推翻重来”的方式，将他自小熟悉的味道升华。“随着食客要求愈来愈高，中菜厨师有责任保留传统烹调技艺和味道，同时不断创新。这不单是工作内容的一部分，更是我们身为厨师的终极使命。”他说。这份理念正好呼应元朗的发展——一方面向根源致敬，同时勇于拥抱新意。



古早味道塑造未来

这种传承精神，在区内多间备受喜爱的老店里都尝得到。作为香港最早期的茶楼之一，大荣华酒楼至今仍然以最原始的方式呈现点心——热闹、丰盛且朴实无华，正如昔日平民百姓初次享受饮茶时的模样。在虾尾新村的华嫂冰室，从一间朴素的茶餐厅发迹，后来成为远近驰名的人气店：从招牌菠萝包，到暖入心窝的番茄汤通粉，都成为无数人心中的安慰滋味。附近的屏山传统盆菜则承载着邓氏家族逾一世的手艺，把各式肉类、

海鲜与萝卜层层铺叠，化成一盆喜庆又充满团聚意味的佳肴。

与此同时，区内还有一众深受街坊爱戴的日常好味，例如好到底水饺云吞面、元朗泗记及屏山老地方等等，各自为这片土地增添不同风味。于是，在元朗，历史与饮食早已密不可分，让这里成为一个以古早味道塑造未来的地方。



“随着食客要求愈来愈高，中菜厨师有责任保留传统烹调技艺和味道，同时不断创新。这不单是工作内容的一部分，更是我们身为厨师的终极使命。”

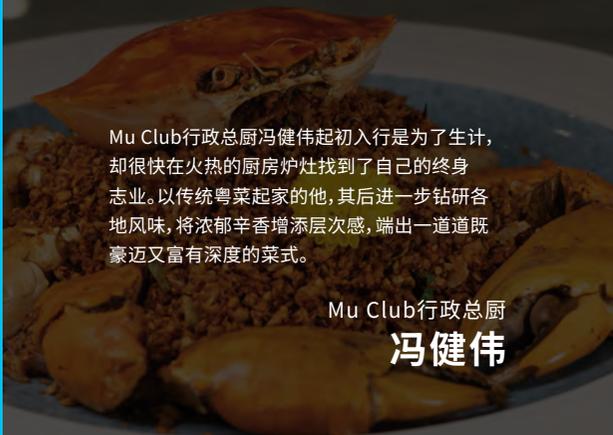
拥有逾20年烹饪经验的得奖名厨陈智斌，擅长把现代元素融入传统中菜风味之中。毕业于中华厨艺学院，他曾在多个国际级烹饪比赛中大展身手。身为优意集团的厨艺研发总厨，他一直保持尊重传统的初心，并持续升华中菜水准。

优意集团厨艺研发总厨
陈智斌



Mu Club行政总厨冯健伟起初入行是为了生计，却很快在火热的厨房炉灶找到了自己的终身志业。以传统粤菜起家的他，其后进一步钻研各地风味，将浓郁辛香增添层次感，端出一道道既豪迈又富有深度的菜式。

Mu Club行政总厨
冯健伟



屏山 传统盆菜



1

拥有逾百年历史的屏山传统盆菜，由邓氏家族一脉相承至今已至第四代。这道围村名菜向来用于婚宴、农历新年等喜庆场合，如今则一年四季都可享用。店内的大盆菜以慢煮猪肉、海鲜、猪皮、枝竹和萝卜层层铺叠，再以香浓南乳汁收味，上桌时以大铁盆盛载，热气腾腾，极具气势。

餐厅亦供应精致版的“九砵”宴席，把传统盆菜分拆成九道菜上桌，工艺更见细腻；当中包括陈皮提香的炖陈皮鸭汤、酒香浓郁的黄酒鸡，以及外脆内鲜的炸鲜蚝等，让客人在家常宴席间细味传统。

📍 新界元朗屏山屏厦路塘坊村36号地铺

☎ +852 2617 8000

大荣华 酒楼

2

作为香港最早期的茶楼之一，大荣华酒楼见证了点心文化在本地落地生根的过程。虽然“一盅两件”在广东各地皆有，但真正把饮茶变成日常文化的，正是香港；在美食评论家兼节目主持梁文韬掌舵下，酒楼多年来一直深受街坊熟客爱戴。

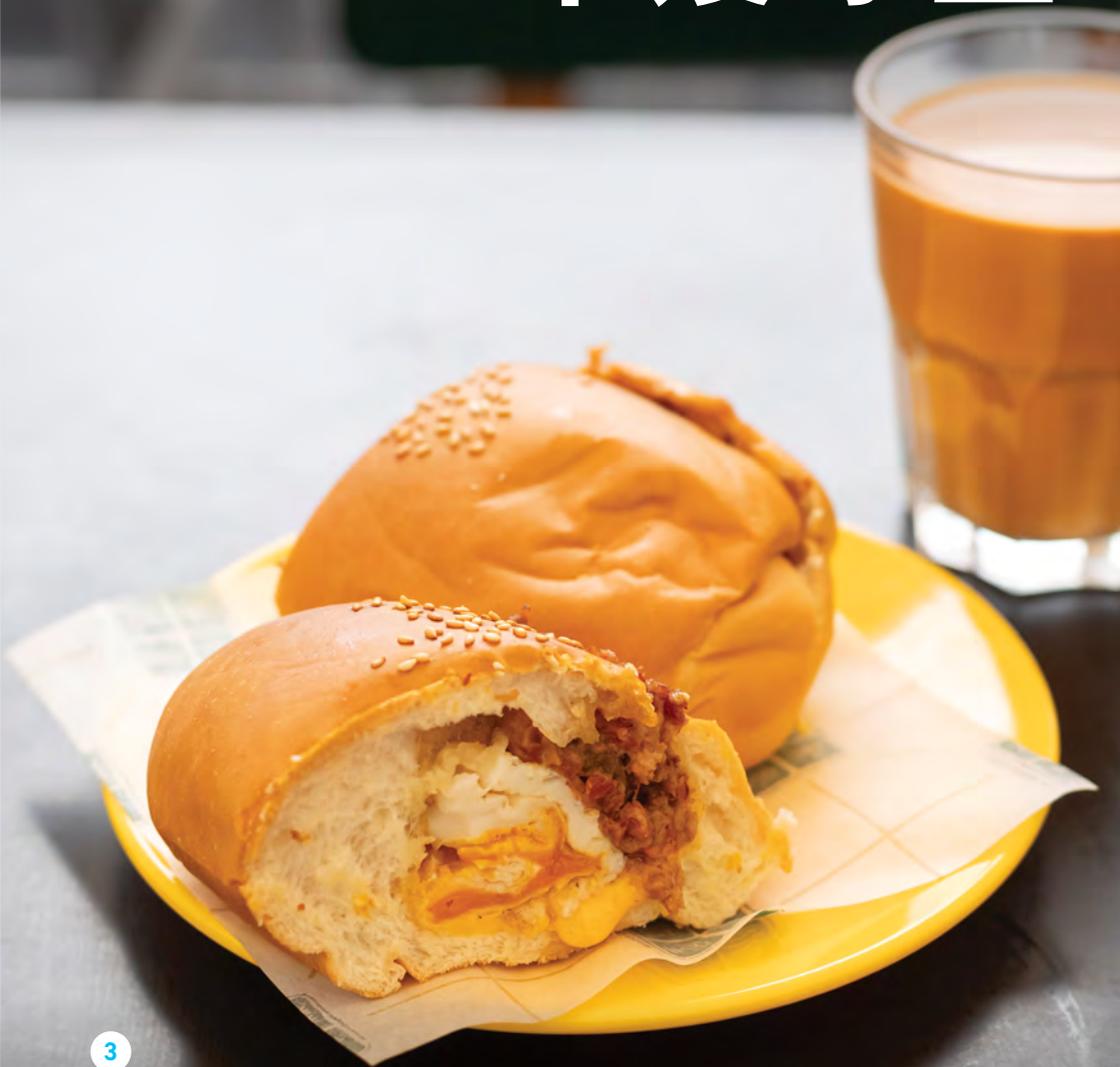
鲜红地毯勾起人对1950年代开业光景的想像，而餐牌则沿用旧派风格：经典怀旧的奶黄马拉糕，配上多款围村风味小菜，如招牌猪油捞饭、围头五味鸡，以及“炒长远”——以粉丝、蛋浆、蚬肉和银虾同炒而成的长寿意头菜。

📍 新界元朗安宁路2至6号冠煌楼2楼

☎ +852 2476 9888



华嫂冰室



3

如今已发展为全港多间分店的品牌，华嫂冰室正是始于虾尾新村。2010年开业以来，以招牌菠萝包打响名堂：松脆菠萝包夹入番茄片、煎蛋和厚切奶油，一开卖便成为排队必点之选。餐厅主打充满人情味的茶餐厅经典，例如招牌蛋沙律多士、招牌芝士咸牛肉蛋猪仔包等大热款式。

虽然出身平实，却常在上午8点开门前已现人龙，就连

影坛巨星周润发也是座上客。其他推介包括猪扒鸡翼、番茄汤通粉，以及皮蛋炆茜鱼片头米线，以鲜香鱼汤作底，暖胃又饱足。

📍 新界天水围虾尾新村121号地铺

☎ +852 6223 3816



4 BRAVA JAVA COFFEE & CO.

Brava Java 是一间充满葡式风情的咖啡店，以蓝白花砖与木质装饰营造悠闲阳光氛围，全天供应早午餐、手工咖啡及轻食。人气之选包括 Brava Brunchin 全日早餐——集合烟熏三文鱼、牛油果，还有香脆松化的牛角窝夫 (croffle) 及各款贝果三明治。当中的焦点甜点是每日新鲜自家焗制的开心果巴斯克芝士蛋糕，口感细滑绵密松软，带淡淡坚果香与焦糖气息。

📍 新界元朗西菁街23号富达广场118号地铺
☎ +852 9323 4328



5 天龙咖喱

天龙咖喱主理人把童年记忆中的风味，结合澳大利亚与香港元素，翻转巴基斯坦风格咖喱。招牌咖喱汁以番茄和洋葱慢火熬煮，调制成浓稠幼滑、香甜微辣的酱汁，令人一试难忘。最受欢迎的组合之一是咖喱厚切牛腩饭，牛舌厚切软腩，入口即化；或点选香煎鱼柳饭，再配上一客酥油薄饼，把酱汁完全“吃光”，满足又过瘾。

📍 新界元朗合益路17至53号合益中心23号地铺
☎ +852 7074 3234



6 欢乐海鲜酒家

坐落于历史悠久的流浮山渔村，欢乐海鲜酒家主打新鲜本地海鲜，按客人喜好以蒸、炒、焖、炸等方式炮制。食店顾客亦可自携邻近海鲜档选购的海产，由店家代为烹调。流浮山盛产肥美金黄生蚝，酒家的酥炸生蚝以薄脆炸浆包裹，外层香脆、内里多汁鲜甜，突显生蚝的天然鲜甜。另一人气推介是“食神炒饭”，以海鲜、鸵鸟肉和冬菇炒成粒粒分明的金黄炒饭，面层再铺上香脆蟹籽，口感丰富，香气十足。

📍 新界流浮山山东街12号地铺
☎ +852 2472 3450



7 好到底水饺云吞面

拥有超过80年历史的好到底水饺云吞面，现由第三代老板陈仕杰 (Max) 接手。店内以手工云吞面和渐趋失传的燕皮水饺而闻名，坚持每日新鲜制作。弹牙的鸭蛋面可配清汤云吞，或制成香气扑鼻的虾子捞面，面香浓郁又不太觉碱水重。若想一尝老派风味，可以试试云吞皮糖水——把多余的云吞皮化成暖入心头的甜点，既是节俭智慧，也是代代相传的滋味。

 新界元朗元朗安宁路67号地铺

 +852 6744 3331



8 屏山跑车餐厅

热爱超级跑车的老板邓先生，收藏多款珍贵古董跑车，并于2016年在拥有逾150年历史的靛廷书室对面，开设这间以赛车为主题的餐厅。店内以F1赛车椅、交通灯、方向盘及各式车件作装饰，连餐具亦仿照螺丝起子造型，玩味十足。餐单以西餐为主，招牌菜包括赛车手薄饼、香草蕃茄黑毛猪意粉，以及美国顶级安格斯肉眼扒，配合门外轮流停驻的超跑景致，让你一边用餐一边欣赏车展，极具特色。

 新界元朗屏山坑尾村105号地铺

 +852 2662 2162



9 屏山老地方*

屏山老地方是一间地道小店，以又香又多汁的煎肉饼饭闻名。这里的肉饼款式超过50种，从咸鱼、鲜鱿、莲藕等经典配搭，到榴槿、芝士或夏威夷果仁等创意组合一应俱全，将传统家常菜变化出近乎披萨般多元的搭配，巧妙融合本地口味与国际元素。

 新界元朗屏山塘坊村32至33号地铺

 +852 2304 3288



10 蛇王伦

蛇王伦是元朗仅存的几间蛇羹老店之一，超过40年来一直是不少街坊冬日驱寒之选。镇店之宝是五蛇羹，以多款蛇肉丝配合鸡丝、木耳和姜丝熬成浓郁热辣的羹汤，面层再加炸面饼脆脆，口感丰富。另有腊味糯米饭和蛤蚧汤，同样备受推崇。

📍 新界元朗裕景坊11号兴发楼1号地铺

☎ +852 2442 1566



11 棠人街餐馆

隐身于大棠山道小路之间的棠人街餐馆，以令人难以抗拒的荔枝柴风味鸡驰名。选用胡须鸡，以自家秘制酱料腌好并风干，再放入以荔枝柴和炭火烧热的大瓮中焗烤；鸡皮烤至红润香脆，鸡肉多汁嫩滑，远在村口已闻到阵阵香气。同样值得一试的还有花生芽炒花枝——比芽菜更粗壮，入口清甜带有坚果香；以及招牌泉水鲩鱼煲，鱼肉细嫩，毫无泥味。

📍 新界元朗十八乡大棠山道大棠村198号地铺

☎ +852 2478 3133 / +852 9133 6292

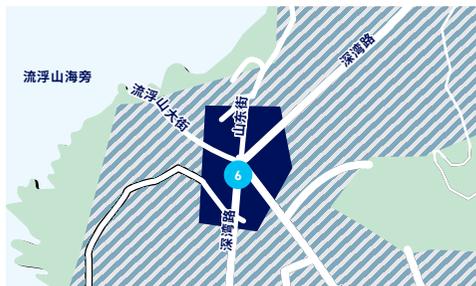
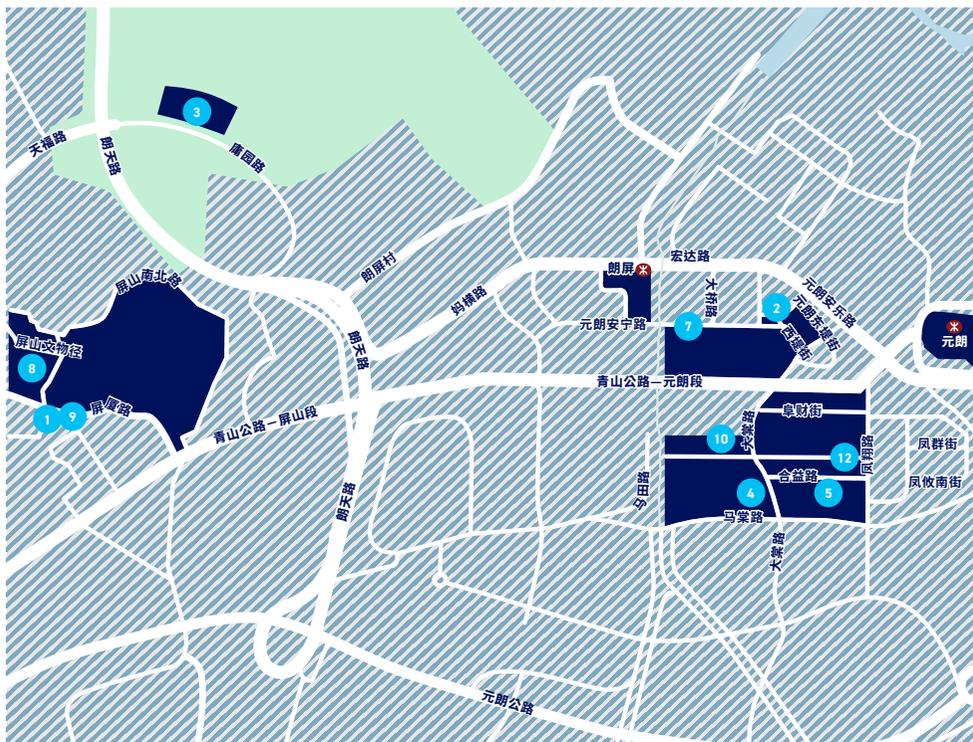


12 元朗泗记

由冬菇亭泗记创办人女儿“琼姐”打理的元朗泗记，自1962年起一直深受街坊爱戴。这间简朴且用心的街坊小店，主打饱腹感满满的蒸饭，如凤爪排骨饭：餐厅将白饭和配料分开蒸熟，上桌前白饭配上自家调配的甜豉油及猪油，令每粒米饭都吸满油香与肉汁，重现60年代熟食档的风味。

📍 新界元朗建業街62號聯發洋樓地下5號舖

☎ +852 2448 8862



参与餐厅

- | | | |
|---------------------------|------------|----------|
| 1 屏山传统盆菜 | 5 天龙咖喱 | 9 屏山老地方 |
| 2 大荣华酒楼 | 6 欢乐海鲜酒家 | 10 蛇王伦 |
| 3 华嫂冰室 | 7 好到底水饺云吞面 | 11 棠人街餐馆 |
| 4 Brava Java Coffee & Co. | 8 屏山跑车餐厅 | 12 元朗酒记 |



“优质旅游服务”计划

“优质旅游服务”计划，协助旅客识别提供优质服务、明码实价及资料清晰的餐馆及零售商户。用餐或购物时，请认明“优质旅游服务”标志。



香港穆斯林旅游

香港为穆斯林旅客提供丰富的清真认证餐厅选择，从传统粤菜餐厅到国际知名菜式，确保地道风味符合伊斯兰饮食规范。





香港旅游发展局 旅客咨询服务

香港国际机场旅客咨询中心

📍 大屿山香港国际机场一号客运大楼
入境大堂缓冲区A及B

九龙旅客咨询中心

📍 九龙尖沙咀天星码头

香港西九龙旅客咨询中心

📍 香港西九龙站B2层抵港大堂

港珠澳大桥（香港）旅客咨询中心

📍 港珠澳大桥香港口岸旅检大楼地下

📞 +852 2508 1234

✉ info@discoverhongkong.com

🌐 DiscoverHongKong.com



在线对话



索引

香港岛

中西区

L' Atelier de Joël Robuchon	13
陆羽茶室	14
The Chinese Library	15
Amber	16
Belon	16
祥香园餐厅	17
唐述	17
Godenya	18
久雨菜	18
House of Culture	18
万豪金殿	19
文华厅	19
红棉	19
卅二公馆	20
Neighborhood	20
百乐潮州私房菜	21
Sabatini意大利餐厅	21
面圣	21
蛇王芬	22
尝龔煲仔小菜	22
四季菊日本餐厅	22
瑞士咖啡室	23
The Aubrey	23
大班楼	23
永	24
星·South Beauty	24

东区

蓉玥	29
Sushi Zinc	30
糕点时光	31

阿诗玛	32
Dirty Skillet	32
Double K Kitchen	32
FEAST (Food by EAST)	33
联盛宴	33
凤城酒家	33
正九清汤腩·冰室	34
咖地	34
望月楼	35
梅花邨小馆	35
百利冰室	36
一家	36

南区

南海小馆	41
Cococabana	42
香辣轩	43
避风塘小厨*	44
镬菜馆	44
CIAK	44
CoCoNuts Thai Bar & Grill*	45
玉	45
Limewood	45
觅厨	46
Sip Song	46
露台餐厅	46

湾仔区

锋膳	51
Maison ES	52
顺联荟	53
AMA Ristorante by The Amatricianist	54
张公馆	54
大宅	54

富临饭店	55
权八	55
花杯日本料理	56
厚德饭店	56
檀岛咖啡饼店	56
阿鸿小吃	57
佳佳甜品	57
Les Saveurs Private Kitchen	57
南海二号	58
生记饭店	58
上海弄堂	59
船记	59
Sick Burger	60
华姐清汤腩	60
新光潮州菜馆	60
厨魔名人坊	61
自助山	61
红花汇	62
甬府	62

九龙

九龙城区

清真牛肉馆	67
乐口福酒家	68
铜罗	69
东星餐厅	70
金满堂甜品	70
金泰烧烤	70
滨淹	71
浩记甜品	71
帕维亚意大利餐厅	71
三和叙	72
粗菜馆	72
YOI Coffee & Bakery	72

观塘区

名人馆	77
Kwok宴	78
辣蟹庄	79
彪哥海鲜菜馆	80
张公子	80
叠龔居	80
凯日宴会厅	81
春香湖越式美食	81
御膳	82
龙点心	82

深水埗区

金园茶餐厅	88
刘森记面家	89
爱文生	89
大公馆	90
兴发面家	90
金豪酒家	91
公和荳品厂	91
Loop Kulture	91
鵝舞	92
余地*	92

黄大仙区

陈仪兴饭店	97
醉和里	98
九龙饭馆	99
七喜粥面小厨	100
客满庭	100
豆浆大王*	100
明记粉面茶餐厅	101

索引

三记饭店	101
咏黎园四川菜馆	102
英记巷仔云吞面	102

油尖旺区

聚兴家	108
Tuber Umberto Bombana	109
夜。铁板烧	110
璞	111
Ankôma	111
国金轩	111
东来顺	112
鹰巢	112
冲菜*	112
海景轩	113
香港老饭店	113
璟珑轩	113
女人街食饭公司	114
狮房菜	114
老赵越南餐厅	114
明阁	115
南海一号	115
百乐潮州酒家	115
Path	116
香宫	116
顺德公渔村河鲜酒家	117
嘉麟楼	117
新同乐	117
太平馆餐厅	118
唐阁	118
彤福轩	118
后园	119
天龙轩	119
Tosca di Angelo	120

翠亨邨	120
华苑潮州阁	120
有镗气	121
夜上海	121

新界

离岛区

云龙轩	127
JOO Korean Grill & Bar	128
南丫天虹海鲜酒家	129
Arena Kitchen	130
伴日	130
海玥餐厅	131
长洲冰室	131
行来发餐厅	131
兴乐菜馆	132
运	132
Oolaa东涌	132
牡丹轩中餐厅	133
宝岛餐厅和酒吧	133
允升甜品	134
采悦轩	134

葵青区

12烧	139
金潮小厨	140
莹莹工房	141
潮庭	142
翠园	142
芽庄越式料理	143
老港冰室	143
新香冰厅饼店	144

泰星汇泰国菜	144
海港烧鹅海鲜酒家	144

北区

珍珀雅集	149
雅士餐厅	150
面饱·潮人	151
九里香茶餐厅	152
荣昌茶座	152
水户日本料理	152
茜廊餐厅	153
泰船	153
东莞佬粥店	154
云泉素食中心	154

西贡区

全记海鲜菜馆	159
CUÍT	160
六福菜馆	161
Kachimushi	162
来德好虾面厨房	162
M Square	163
Neko熊穴	163
西贡咖啡饼店	163
炭之烧鸟	164
温饱	164

沙田区

好汤好面	170
强记乳鸽1983	171

沙田18	171
Bakehouse by Grégoire Michaud	172
念月楼	172
利苑酒家	173
龙华酒店	173
楠天Kitchen	174
老去茶事	174
鸟十	174

大埔区

金鹭湖	179
OX Steak Lounge	180
皇朝明珠	181
Brian Cafe	182
我也爱你咖啡馆	182
忠诚茶座泰国菜	183
龙门客栈	183
文兴酒家	183
三不馆车仔面	184
Tamora	184

荃湾区

3A厨房	190
陈财记	191
云家小锅米线	191
潮兴海鲜酒家	192
八月花	192
Peko Peko Eatery	193
朝日馆	193
如	194
生记海鲜酒家	194
裕记大饭店	194

屯门区

留民料理	199
牛皇莫	200
季季红风味酒家	201
Dineland	202
星小宴	202
道	203
甜心良品	203
靠得住粥面小馆	203
青山湾渔港	204
永年士多	204

元朗区

屏山传统盆菜	209
大荣华酒楼	210
华嫂冰室	211
Brava Java Coffee & Co.	212
天龙咖喱	212
欢乐海鲜酒家	212
好到底水饺云吞面	213
屏山跑车餐厅	213
屏山老地方*	213
蛇王伦	214
棠人街餐馆	214
元朗泗记	214



免责声明：

本指南由《南华早报》制作，并由香港旅游发展局出版。名厨及餐厅推介由中华厨艺学院提供。本指南所载的资料——包括有关餐厅、货品及服务的详情——仅供一般参考之用，内容截至2025年12月。虽然资料编辑时已尽力谨慎处理，惟香港旅游发展局、《南华早报》及中华厨艺学院均不就该等资料的商业适用性、准确性、充分性、可靠性或时效性作出任何明示或暗示的陈述或保证。读者如需确认重要细节，请直接向相关服务提供者查询。香港旅游发展局、《南华早报》及中华厨艺学院概不就因使用或依赖本指南而引致的任何损失或损害承担责任，包括但不限于任何错误、遗漏或过时资料。

* 此餐厅的食物业牌照并非普通食肆牌照，在用餐方面会受某些限制。建议前往餐厅之前直接向餐厅查询相关规定。

