

# TASTE

## HONG KONG

### 香港好味



名廚精選美食指南  
GOURMET RESTAURANTS  
HANDPICKED BY MASTER CHEFS

# 香港好味 —— 名廚精選美食指南

香港的美食遍佈街頭巷尾，處處隱藏着獨特的飲食風貌。從街角大排檔的鑊氣小炒，到米其林（米芝蓮）星級餐廳的匠心佳餚，香港宛如一幅燦爛的「好味」拼圖——「好味」不僅是廣東話中形容美味的親切用語，更是這座城市豐富飲食文化的生動寫照。每一區都是一座美食寶庫，層層交織，成就了香港作為亞洲美食之都的獨特魅力。

香港旅遊發展局聯同中華廚藝學院，特別邀請超過50位名廚推薦全城250間精選餐廳，藉此展現香港餐飲文化

的深厚底蘊和層次。透過他們專業而獨到的眼光，這批入選餐廳匯聚多元風貌、道地滋味與頂尖水準，共同譜寫出屬於香港的獨特飲食篇章。

誠意邀請你展開一趟味覺之旅，探索香港的千百種「好味」。這本美食指南不僅是一份餐廳名錄，更是對這座城市飲食精神的真誠致敬。在這裡，每一道菜都訴說著一個故事，每一種滋味都映照出香港的蓬勃生命力。跟隨這本指南探索美食，讓香港的「好味」帶領你走出書頁，親身發掘更多驚喜與感動。





下載「香港好味」  
美食指南



## 香港 處處都有好味

超過50位名廚推薦250間心水餐廳，  
讓你嚐遍各區美食，探索更多香港好味！



HONG KONG  
TOURISM BOARD  
香港旅遊發展局



# TASTE

## HONG KONG

香港好味

名廚精選美食指南

GOURMET RESTAURANTS

HANDPICKED BY MASTER CHEFS



## 關於中華廚藝學院



中華廚藝學院為職業訓練局屬下14個機構成員之一，於2000年成立，乃香港特別行政區政府千禧項目之一，致力培育中菜廚師及餐飲管理方面的專業人才。學院透過提供系統化的中廚培訓學習階梯，讓有志投身中菜行業的年輕人及銳意進修的在職廚師獲取或提升專業資格；從而提升中廚的專業水平及地位，以鞏固香港「亞洲美食之都」的美譽。

學院銳意使香港成為區內卓越的中廚培訓及資歷評審中心，設有配合訓練需要的先進培訓設施，包括示範廚房、

訓練餐廳及中國不同地區菜系的訓練廚房等，讓學生在真實的工作環境中學習。

學院亦肩負起弘揚中華飲食文化的使命，為本地及旅客提供廚藝興趣班。自2003年起，中華廚藝學院開辦兼讀制「大師級中廚師課程」，培育業界翹楚推動中華飲食文化。課程已培育逾70位業界翹楚，包括五星級酒店行政總廚及米芝蓮星級名廚，學院亦被譽為「大師搖籃」。



# 目錄

## 香港島

中西區 .....	10
-----------	----

東區 .....	26
----------	----

南區 .....	38
----------	----

灣仔區 .....	48
-----------	----





## 九龍

九龍城區 ..... 64

觀塘區 ..... 74

深水埗區 ..... 84

黃大仙區 ..... 94

油尖旺區 ..... 104

## 新界

離島區 .....	124
葵青區 .....	136
北區 .....	148
西貢區 .....	156
沙田區 .....	166
大埔區 .....	176
荃灣區 .....	186
屯門區 .....	196
元朗區 .....	206
實用資訊 .....	216
索引 .....	218

# 中西區

## 古韻今風 薈萃中西

中環的城市面貌獨樹一幟，在於新舊元素在此引領變革，中西文化底蘊於此交匯相融。這份交融不只體現於建築與歷史之中，更見於飲食，化為香港人日常飲食之

間的生活風景。電車的「叮叮」聲，溫柔提醒著香港對保育文化的意識；而這一區的餐飲風貌，正構成一個微觀縮影，呈現香港人歷年來的飲食變遷。





州二公館行政總廚李文星師傅，對塑造香港的飲食文化影響深遠。作為廚房與團隊中資歷深厚的領軍人物，他堅信一切應以傳承傳統為先。「中菜是一門易學難精的烹調技術，傳統上是通過師徒制進行傳承的。我希望通過文字和系統化的方法，將現今的中菜文化繼續傳承下去。」他如此分享道。

同樣地，文華廳中菜行政總廚黃永強師傅，亦以不減的熱情持續他的廚藝旅程。他在創作新菜時擁抱傳統，融合新舊元素，並從東西文化中汲取靈感。正如 The Chinese Library 對中菜的創新演繹，以西式技法與食材細膩提升地方風味，其精神與黃師傅的創作之道相通，為當代與未來食客創造更豐富的餐飲體驗。



中菜因地區與歷史而變化萬千，創作雖可推陳出新，但傳統在歷史與文化傳承中始終佔有重要地位，更不斷啟發著新派菜餚的誕生。像陸羽茶室這樣的老字號，將點心傳統恪守至高標準：無論是紙餐牌、黃銅茶煲等雅致細節，還是承傳已久的料理製法，皆一絲不苟；與此相映成趣的，是 L'Atelier de Joël Robuchon 所代表的西式精緻餐飲典範，為追求法式料理魅力與不朽經典的餐廳樹立標竿。中環的飲食風景精彩紛呈，隨著我們共同譜寫的故事一頁頁展開，繼續豐富這座城市的味覺層次。

「中菜是一門易學難精的烹調技術，傳統上是通過師徒制進行傳承的。我希望通過文字和系統化的方法，將現今的中菜文化繼續傳承下去。」

在中菜界打拚逾40年的李文星師傅，早已精通粵菜及多個地區菜系。目前他在全球管理共10間餐廳，包括卅二公館。李師傅畢業於中華廚藝學院，曾為香港文華東方酒店文華廳奪得其首顆米其林（米芝蓮）一星殊榮，他的成就屢獲嘉許，包括多次榮獲香港旅遊發展局頒發的獎項。

卅二公館行政總廚

**李文星**



「每一次客人品嚐菜餚後露出的笑容、由衷的讚賞與認可，都是我前進的動力。」

黃永強師傅曾出任香港中廚師協會副會長，曾帶領文華廳與怡東軒分別摘得米其林（米芝蓮）一星榮譽。他在中菜界擁有超過30載經驗，屢獲業界獎項肯定，更以客席導師身分於中華廚藝學院及煤氣烹飪中心授課，積極培育新一代中菜人才。

文華東方酒店一文華廳中菜行政總廚

**黃永強**





# L'ATELIER DE JOËL ROBUCHON



1

坐落於置地廣場並擁有米其林（米芝蓮）三星榮譽的 L'Atelier de Joël Robuchon，以已故法國名廚 Joël Robuchon 的理念打造現代高級法國料理。紅與黑為主的全新室內裝修設計，配合開放式廚房，營造時尚利落的風格，另設獨立雅座區域，適合多人聚餐。餐廳供應多款精緻菜式，包括經典魚子醬及新鮮蟹肉配龍蝦果凍、緬因龍蝦義大利麵及龍蝦泡沫，以及現點現做的舒芙蕾（梳乎厘）等甜品。



香港島中環皇后大道中15號置地廣場中庭4樓403至410號舖



+852 2166 9000



[www.robuchon.hk/zh](http://www.robuchon.hk/zh)

# 陸羽茶室



2

創於1930年代的陸羽茶室，是一間多層中式酒樓，至今仍保留濃厚懷舊氣息：彩繪玻璃窗、字畫裝飾，以及典雅木製家具，點綴著大廳與雅座。多年來吸引一代又一代喜愛中菜的老饕，由早茶、點心到午市及晚市的粵菜筵席，始終堅持傳統做法與古早味食譜。招牌菜包括原隻蝦多士、生炒排骨，以及燉杏白肺湯；常備點心款式亦會每星期輪換。

📍 香港島中環士丹利街24號地下至3樓

☎ +852 2523 5464

🌐 [www.lukyuteahouse.com](http://www.lukyuteahouse.com)



# THE CHINESE LIBRARY

3

The Chinese Library位於中環大館前警察總部大樓之中，將百年歷史建築與當代中菜美學結合一體。主廚李振龍翻閱大量中菜古籍，從中尋回漸被遺忘的菜譜，再以現代擺盤與層次豐富的味道重新演繹。招牌「百川珍味嚕味菜單」包括金衣香酥黃花魚、煙燻北京烤鴨等分享菜式；點心則有黑蒜燒賣、叻沙（喇沙）小籠包、海膽蟹肉春卷等創作。

📍 香港島中環荷李活道10號大館01座警察總部大樓1樓

☎ +852 2848 3088

🌐 [www.chineselibrary.com.hk](http://www.chineselibrary.com.hk)





## 4 AMBER

作為精緻餐飲界歷久不衰的代表，Amber由廚藝總監Richard Ekkebus以法式烹調技藝，細膩融入本地風味，坐鎮於香港置地文華東方酒店。這間同時獲得米其林（米芝蓮）三星及綠星評級的餐廳，透過結合陸地與海洋食材的主廚嚐味菜單，糅合傳統與現代。時令菜式與經典代表包括赤海膽配花椰菜（西蘭花）和龍蝦果凍及特級魚子醬。

-  香港島中環皇后大道中15號置地文華東方酒店7樓
-  +852 2132 0066
-  [www.mandarinoriental.com/zh-hk/hong-kong/the-landmark/dine/amber](http://www.mandarinoriental.com/zh-hk/hong-kong/the-landmark/dine/amber)



## 5 BELON

自2021年遷址後，Belon以全新淡灰色調門面示人，並設有緊鄰主廚房的吧檯座位。主廚Mina Güçlü延續Belon的法式餐飲精神，透過嚐味菜單及單點菜式，展現精緻料理中充滿玩味的一面。招牌菜包括魚子醬牛肉他他、杏脯鴨配小麥粒以及朗姆酒巴巴配芒果，搭配精選美酒更加相得益彰。

-  香港島中環蘇豪伊利近街1至5號1樓
-  +852 2152 2872
-  [www.belonsoho.com/home-tc](http://www.belonsoho.com/home-tc)







## 6 祥香園餐廳

自1967年於堅尼地城起家至今，祥香園餐廳近年以更摩登的姿態回歸原區，將茶餐廳注入現代風格。店內主打自家新鮮焗製麵包，經典蓮蓉雞尾包、蛋撻、鬆軟菠蘿包配上香濃熱奶茶；同時供應通心粉、豬手拌麵（撈麵）及焗飯等飽足選擇，而豪華極品早餐的沙爹牛肉公仔麵配美式熱狗及火腿奄列亦不容錯過。

📍 香港島堅尼地城士美菲路41A至43號美菲閣地下6號舖  
☎️ +852 3468 7563



## 7 唐述

位於中環國際金融中心的唐述，由廚藝總監周世韜主理，以創意擺盤、全新概念和精緻用餐體驗，重新演繹中菜風貌。繽紛雅緻的室內設計，與啖味菜單及清真認證菜單相得益彰。而單點招牌菜包括慢煮泡椒蠔子皇、吉品鮑魚撻及桂花烏龍煙燻脆皮雞，把熟悉的粵菜元素轉化為富層次又具玩味的當代中菜。

📍 香港島中環金融街8號國際金融中心商場3樓3101號舖  
☎️ +852 6809 2299  
🌐 [www.chinesology.com](http://www.chinesology.com)





## 8 GODENYA

隱身於上環一角的Godenya，低調沒有招牌的入口，營造出地下酒吧般的神秘氣氛，室內以暖調大地色設計，感覺溫馨。清酒大師兼米其林（米芝蓮）侍酒師五嶋慎也，精心挑選時令清酒，以精準溫度奉客，搭配日本海鮮，呈現親密細緻的無菜單料理（廚師發辦）體驗。

📍 香港島上環威靈頓街182號高層地下  
☎ +852 6713 5917  
🌐 [www.godenya.com](http://www.godenya.com)

## 9 久兩菜

坐落於中環街市內的久兩菜，以開放式設計和霓虹燈牌，營造道地大排檔氣氛，主打輕鬆快捷的潮州菜。打冷名物包括脆炸蠔餅和川椒雞，以及潮州生醃蛤蜊和凍花蟹等海鮮料理，還有糖醋麵和招牌核突佬炒飯。

📍 香港島中環皇后大道中93號中環街市1樓124至125號舖  
☎ +852 2117 1919  
🌐 [www.lubuds.com/zh/guliangcai/](http://www.lubuds.com/zh/guliangcai/)

## 10 HOUSE OF CULTURE

位於西營盤的House of Culture由主廚Gavin Chin主理，將其澳洲及馬來西亞背景融入料理之中。餐廳以赤紅色調和流線弧形設計，營造仿如置身異國的氛圍，並以馬來、中菜及澳洲料理手法演繹時令食材。招牌菜包括洋葱撻和14小時慢煮巴東牛小排，想一次過嚐遍主廚心血之作，不妨選擇無菜單料理（廚師發辦）的「Chaos Menu」，由主廚即席配搭驚喜菜式，使House of Culture成為展示香港多元文化與新生代廚師實力的平台。

📍 香港島西營盤皇后大道西335至339號寬保商業大廈地下B號舖  
☎ +852 4418 2265 (WhatsApp)





## 11 萬豪金殿

坐落金鐘香港JW萬豪酒店的旗艦中菜廳萬豪金殿，以中式庭園為靈感設計，空間布滿花鳥圖案與花卉細節，高雅舒適。由中餐行政總廚邵家濠主理，將傳統粵菜以現代手法重新演繹，燒味、點心以至精緻小炒，都講究火候和食材質素。當中以番紅花汁和烏魚子提味的龍蝦蒸蛋菜式金影玉玲瓏、老菜脯明爐燒鵝、以及選用西班牙黑毛豬製作的萬豪貴妃叉燒及皮脆肉嫩的萬豪脆皮炸子雞最為出名。

📍 香港島金鐘金鐘道88號太古廣場香港JW萬豪酒店3樓

☎ +852 2810 8366

🌐 [www.myclubmarriott.com/hotel/restaurantdetail/co/man-ho-chinese-restaurant\\_6](http://www.myclubmarriott.com/hotel/restaurantdetail/co/man-ho-chinese-restaurant_6)

## 12 文華廳

自1968年起，香港文華東方酒店的文華廳一直是中菜界的代表之一，賓客可一邊眺望中環景致，一邊細味粵式佳餚。精選中式茗茶及美酒與傳統粵菜相映成趣，包括津絲乾焗鮮蟹鉗、玉鱗魚躍逐金波、盆栽小蘿蔔及伊比利亞火腿燒餅；午市供應精緻點心及多款套餐，展現粵菜道地風味與巧思。

📍 香港島中環干諾道中5號香港文華東方酒店25樓

☎ +852 2825 4003

🌐 [www.mandarinoriental.com/zh-hk/hong-kong/victoria-harbour/dine/man-wah](http://www.mandarinoriental.com/zh-hk/hong-kong/victoria-harbour/dine/man-wah)

## 13 紅棉

位處香港美利酒店亭樓內的紅棉，遠離鬧市車龍，由中餐行政總廚邵德龍主理，呈獻創意的中式融合料理。採光充足的玻璃亭樓配合戶外雅座，引入自然光線，營造悠閒寧靜的用餐氛圍。招牌菜包括皮脆肉嫩、淋上香蔥油的紅棉蔥油脆皮雞，以及以日本鹿兒島黑豚豬扒焗飯、雞蛋和起司（芝士）焗成的有機蕃茄黑豚豬扒焗飯，層次豐富、香氣四溢。

📍 香港島中環紅棉路22號香港美利酒店平台亭樓

☎ +852 3563 6405

🌐 [www.niccolohotels.com/zh-hk/the-murray-hong-kong/dining/mian](http://www.niccolohotels.com/zh-hk/the-murray-hong-kong/dining/mian)

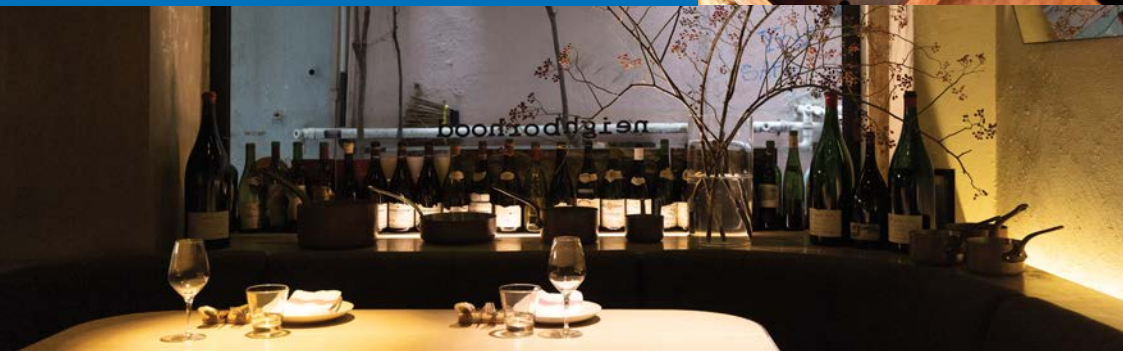


## 14 卅二公館

以1891年開設首間華人雜貨舖的紐約Mott Street 32號命名，卅二公館承載著中式根源與當代國際文化之間的連結。餐廳以摩登華麗的室內設計及富有派對感的用餐氣氛見稱，由中環旗艦店發展至新加坡、首爾及杜拜等城市。行政總廚李文星坐鎮，主理一系列創意雞尾酒及招牌佳餚，包括以黃山蜜釀製的蜜汁頂級西班牙黑毛豬叉燒、享負盛名的42天飼養北京片皮鴨（蘋果木燒），以及招牌龍蝦配麻婆豆腐。

📍 香港島中環德輔道中4至4A號渣打銀行大廈地庫

☎ +852 2885 8688 🌐 [mott32.hk](http://mott32.hk)



## 15 NEIGHBORHOOD

隱蔽地坐落於中環卑利街街市附近的Neighborhood，由主理廚師兼東主黎子安把高級餐飲的經驗，轉化為輕鬆隨性卻不失精緻的歐陸菜。全年供應的單點人氣菜式，包括牛肉他他配布拉塔芝士、燻魚，以及標誌性的羊肚菌鹽焗雞飯。甜品則以濃郁的70%巧克力慕絲撻，亦稱為巧克力調色板作結，為這一餐帶來味蕾的極致享受。

📍 香港島中環荷李活道61至63號地舖

☎ +852 2617 0891







## 16 百樂潮州私房菜

源自1967年創立的百樂潮州，於中環開設百樂潮州私房菜，以私密雅緻的空間升級演繹潮州菜，非常適合宴客聚會。餐廳主打經典潮州風味，並融入地域特色菜式，例如以傳承滷水膽入饌的潮州滷水鵝肉拼盤、原隻鮑魚煨飯、惹味十足的沙爹牛肉炒銀芽，以及以濃郁湯底突顯鮮味的金華堂灼蜆螺盞等，將傳統菜式提升至精緻宴客水準。散點選擇相對精簡，套餐設計適合多人聚餐，建議提早訂座，以便細意品嚐一席潮州盛宴。

📍 香港島中環皇后大道中152號皇后大道中心1樓

☎ +852 6444 4991 🌐 [www.buick-hk.com/zh/pages/central](http://www.buick-hk.com/zh/pages/central)



## 17 SABATINI 意大利餐廳

源自1958年於羅馬開業的Sabatini意大利餐廳，一直以經典義大利（意大利）菜享負盛名；中環國際金融中心分店坐擁維多利亞港景致，在高樓景觀下重現道地義式（意式）風味。餐廳供應半自助式前菜、人氣早午餐，以及以自家製義大利麵（意粉）和時令松露入饌的精緻菜單，並設有現場樂隊演奏，千萬不要錯過經典的自家製粗義大利麵配傳統燴鴨肉。

📍 香港島中環金融街8號國際金融中心商場4樓4008號舖

☎ +852 2610 0080

🌐 [www.rghk.com.hk/hk/dining/ifc-sabatini](http://www.rghk.com.hk/hk/dining/ifc-sabatini)



## 18 麵聖

這間位於中環的小麵店，以紅色門面吸引路人目光。麵聖以麻辣、沙嗲等濃郁湯底重新演繹港式車仔麵，並配上麻辣豬手、咖喱魷魚及瑞士雞翅（雞翼）等多款配料，十分惹味，經典的南瓜金湯米亦值得一試。

📍 香港島中環閣麟街30至34號地舖

☎ +852 2133 1114





## 19 蛇王芬

擁有逾130年歷史的蛇王芬，見證著傳統中菜隨時間發展得蓬勃興盛。創立於1895年、扎根廣東南海起家的蛇王芬，至今已傳承至第四代，從昔日的流動小販攤檔發展為今日大受歡迎的蛇羹名店，全年供應傳統炮製的太史五蛇羹及多款足料燉湯，而秋冬鮑魚燴五蛇羹則為必試菜式。午市深受街坊歡迎；晚市則以家常粵菜為主角，如酸甜開胃的菠蘿咕嚕肉及荔芋油鴨煲等。餐廳同時出售臘腸及鮮鴨膶腸，油香馥郁，是極具特色的伴手禮選擇。

📍 香港島中環閣麟街30號地舖 📞 +852 3579 5954



## 20 嚐囍煲仔小菜

這間人氣中菜館帶有濃厚大排檔風味，晚市至深夜供應熱乎乎點心，招牌菜式包括京葱豬肝（豬腩）炒蠔子皇配蘿蔔糕，以及冬日限定的煲仔飯，可按喜好選擇廣式臘腸、排骨或鹹魚肉餅等配料。另有家常砂鍋菜如海味粉絲什菜煲，配上各式蒸餃、燒賣等蒸點，無論午餐、晚餐或宵夜，都很適合相約三五知己來大吃一頓。

📍 香港島堅尼地城北街25號地舖  
📞 +852 2819 6190



## 21 四季菊日本餐廳

坐擁國際金融中心高層維港景致的四季菊日本餐廳，以高水準太婦羅見稱，同時主打壽司、刺身、鐵板燒，以及以時令食材入饌的懷石料理套餐，為客人呈現細膩講究的日本料理體驗。餐廳旁設有型格café及酒吧，供應創意調酒及精緻甜點，豐富用餐體驗。

📍 香港島中環金融街8號國際金融中心商場4樓4001至07號舖  
📞 +852 2805 0600  
🌐 [www.rghk.com.hk/hk/dining/shikigiku-four-seasons-hotel.php](http://www.rghk.com.hk/hk/dining/shikigiku-four-seasons-hotel.php)



## 22 瑞士咖啡室

瑞士咖啡室於2008年開業，把傳統茶餐廳概念變身為更簡單便利的快餐形式。店內以懷舊馬賽克磚配搭卡座木椅，氣氛舒適輕鬆，同時供應多款中西合璧小食。招牌瑞士雞中翼以甜豉油慢火煮至入味，與菠蘿油一樣是必試之選；再配鮮油多士及香滑熱奶茶，就是最道地的港式滋味。

📍 香港島中環利源西街12號地舖  
☎️ +852 2111 0841



## 23 THE AUBREY

位於香港文華東方酒店的The Aubrey結合雞尾酒酒吧與日本居酒屋特色，供應糅合日式風格的精緻調製雞尾酒。餐單涵蓋便當午餐、週末早午餐，以及包括握壽司、卷物和刺身的特級壽司拼盤，並提供人氣菜式如炭燒唐揚炸雞及味噌爐燒伊比利黑毛豬肩胛肉等。酒吧的招牌日式雞尾酒Torii，則是混合了苦艾酒、金巴利酒、雪利酒和帶有甘甜味的地瓜（蕃薯）燒酒，層次豐富，充分展現其超手工藝和非凡品味。

📍 香港島中環干諾道中5號香港文華東方酒店25樓  
☎️ +852 2825 4001  
🌐 [www.mandarinoriental.com/zh-hk/hong-kong/victoria-harbour/dine/the-aubrey](http://www.mandarinoriental.com/zh-hk/hong-kong/victoria-harbour/dine/the-aubrey)



## 24 大班樓

大班樓自創立之初，便以不加味精、堅持自家風格與對中菜的獨特演繹見稱，為首間登上「亞洲50最佳餐廳」榜首的香港餐廳，並奪得米其林（米芝蓮）一星肯定。團隊一向重視創意與食材時令，以季節為依歸，全年不斷推出新菜，同時參考逐漸失傳的古老菜譜，在保留傳統精髓之餘，亦創造出屬於這個年代的中菜風貌。招牌菜包括雞油花雕蒸花蟹配陳村粉、炭火厚切叉燒，以及魚米粥蝦籽琵琶蝦等，充分展現食材本味與粵菜功夫。

📍 香港島中環威靈頓街198號The Wellington 3樓  
☎️ +852 2555 2202  
🌐 [www.thechairmangroup.com](http://www.thechairmangroup.com)



## 25 永

主廚鄭永麟主理的永，以充滿藝術感且一絲不苟的手藝向時令食材致敬，並致力融合中國八大菜系精髓，糅入現代烹飪的匠心技法。餐廳供應隨季節更替的嗜味菜單及單點菜式，例如煙燻酸茄茄子、香辣阿拉斯加皇帝蟹配煎腸粉及鮑汁花膠飯。

📍 香港島中環威靈頓街198號The Wellington 29樓

☎ +852 2711 0063

🌐 [www.wingrestaurant.hk](http://www.wingrestaurant.hk)



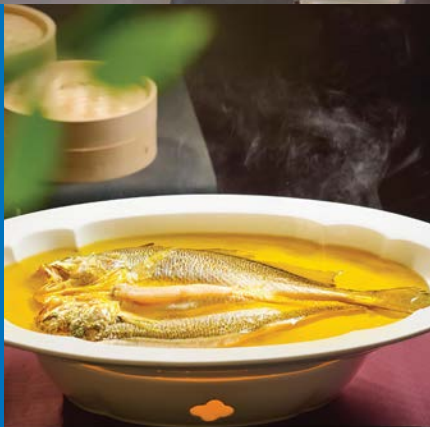
## 26 星・SOUTH BEAUTY

星・South Beauty承襲北京米其林（米芝蓮）一星「魯上魯」及知名品牌「俏江南」的手藝，以正宗山東魯菜為本，融入創新川味，將北方豪邁與南方細膩一併帶到中環鬧市之上。餐廳以中國戲曲為主題設計，亮點菜式包括膠東一魯鮮雞湯大黃魚、魚籽醬烤鴨配山東煎餅及鮮青花椒毛血旺。

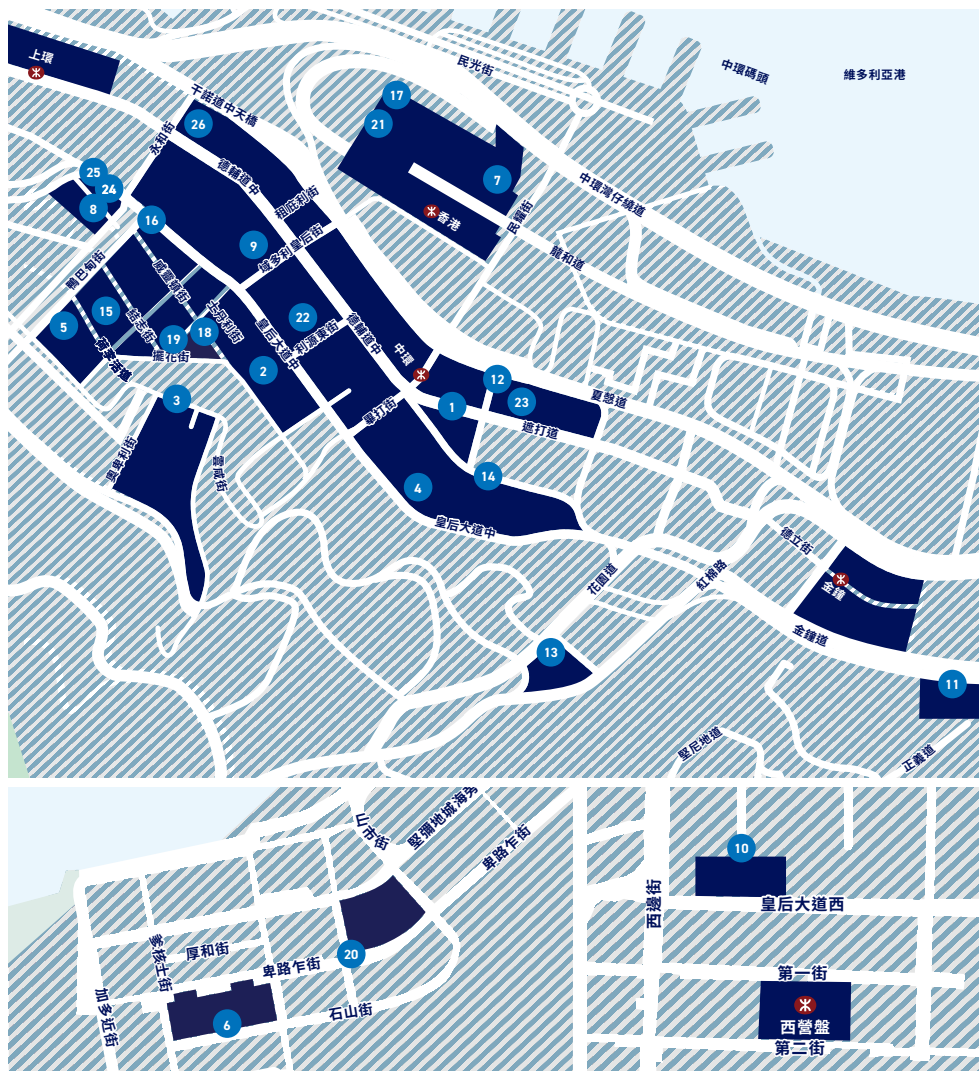
📍 香港島中環德輔道中173號Nan Fung Place 3樓

☎ +852 2808 1311

🌐 [nanfungplace.com/zh-hant/dine/星-south-beauty/](http://nanfungplace.com/zh-hant/dine/星-south-beauty/)







## 參與餐廳

- |                              |                     |                  |                   |
|------------------------------|---------------------|------------------|-------------------|
| 1 L'Atelier de Joël Robuchon | 8 Godenya           | 15 Neighborhood  | 22 瑞士咖啡室          |
| 2 陸羽茶室                       | 9 久兩菜               | 16 百樂潮州私房菜       | 23 The Aubrey     |
| 3 The Chinese Library        | 10 House of Culture | 17 Sabatini意大利餐廳 | 24 大班樓            |
| 4 Amber                      | 11 萬豪金殿             | 18 麵聖            | 25 永              |
| 5 Belon                      | 12 文華廳              | 19 蛇王芬           | 26 星・South Beauty |
| 6 祥香園餐廳                      | 13 紅棉               | 20 嚕嚕煲仔小菜        |                   |
| 7 唐述                         | 14 卅二公館             | 21 四季菊日本餐廳       |                   |

# 東區

## 勞動海岸的前世今生

在香港成為國際大都會之前，東區早已隨著海浪與石礮的脈搏起伏。筲箕灣底佑著世代以海為生的漁民，而阿公岩與柴灣，則由客家石匠與山邊農夫一手築起。他們為應付每日勞作而煮的飯菜，務實、飽足，是為勞動者補充體力的來源。這些樸實的滋味，成了香港最早的「靈魂食物」，既要養活一家，亦用來安慰鄰里、守護各自的文化傳承。

工業化的浪潮，後來重塑了這些沿海社區的面貌。船塢與糖廠帶來了絡繹不絕的工人，將鰂魚涌與西灣河轉變為熱鬧的工人社區。隨著電車軌道貫穿整個東區，從筲箕灣到北角一帶，逐漸形成了一條由菜市場、大排檔與茶樓綿延相接的美食長廊。再加上來自上海、福建等地的新移民陸續在此落腳，帶來了餃子、甜醬油菜式、蠔餅與濃湯等家鄉風味，多元文化於此悄然交融、互相滋養，令港島東呈現獨一無二的風貌。



## 新廚之間 滋味如故

今日，一眾廚師繼續把這種交流精神發揚光大。

Maison ES創辦人兼主理廚師沈依紅，從自己的上海與潮州背景出發，透過法式烹調技法重新演繹中菜風味。她說：「希望將來能運用融合中式及法式廚藝，為香港旅遊業作出貢獻。」

香港賽馬會滿貫廳總廚林勤飛，則憑藉40年經驗守護茶樓菜傳統。他坦言：「我絕對相信，是遇強越強。」



與此同時，街坊小店也在日常中映照出東區豐沛的飲食多樣性。筲箕灣的蓉玥融合川菜與粵菜的暖心滋味；Sushi Zinc則以日式技藝結合亮麗的意式風情，突顯本地海鮮本色。北角的糕點時光一邊守護香港傳統糕點技藝，一邊賦能金齡女士創造學習與就業的新機會。至於百利冰室每日現炸的沙翁，與一家兼備上海與四川風味的小碟，更為這幅美食圖景添上親切而不可或缺的一筆，印證東區至今仍以共桌共享、傳統交融與撫慰人心的味道著稱——這是一部由無數雙巧手共同譜寫的「活味道珍藏」。



# 「希望將來能運用融合 中式及法式廚藝， 為香港旅遊業作出貢獻。」

沈依紅主廚將上海與潮州風味結合法國料理的細膩與講究。她從自身出身汲取靈感，以細緻的味覺與想像力，把東方與西方元素交織起來，將中式風味融入法式技法之中，每一道菜都是血脈傳承、創意表達與自我身分的縮影。

Maison ES創辦人兼主理廚師

**沈依紅**



# 「我絕對相信， 是遇強越強。」

身為香港賽馬會滿貫廳的總廚，林勸飛師傅精研粵菜40年。從傳統茶樓學徒做起，到帶領獲《米其林指南》（《米芝蓮指南》）推介的廚房，始終以專注、平衡與對傳統的尊重為信念，同時啟發新一代廚師承接這份傳統。

香港賽馬會滿貫廳總廚  
**林勸飛**

香港瑞吉酒店米其林（米芝蓮）星級中菜館「潤」的助理主廚關浩文師傅，自2023年至2025年間協助餐廳連續獲得二星評級。他亦曾在國際烹飪比賽中奪得多面金、銀獎牌，其粵菜以創意、精準與講究細節見稱。

香港瑞吉酒店「潤」中餐廳助理主廚

**關浩文**



# 蓉玥



1

這間坐落於筲箕灣東大街的街坊小館兼私房菜，以現代手法演繹川菜與粵菜，既有人氣家常小炒，也有創意十足的融合菜式。自2024年開業以來，蓉玥很快成為街頭新寵，不少客人都為其美味小炒和創新菜式慕名而來，譬如招牌功夫霸王雞、桂花蜜脆肉、燉湯和煎釀鯪魚等，吸引喜愛新口味和傳統味道的

食客，配合借鏡高級餐飲的精緻擺盤，為朱紅金碧的堂室添上一抹西式風華。

📍 香港島筲箕灣筲箕灣東大街14至22號東旺樓地下D號舖  
☎️ +852 5440 2459

# SUSHI ZINC



2

隱身於筲箕灣天后廟後方小巷的Sushi Zinc，是一間小型無菜單料理（廚師發辦）壽司吧，由主廚梁漢笙（Zinc）坐鎮，以日式技法結合義大利風味，配搭本地漁獲與日本優質食材，呈現風格鮮明的飲食體驗。餐廳獨特之處在於親切互動的吧檯氛圍，讓你了解每種食材與廚師創作背後的故事，更令每一餐都像一場難忘的私密盛宴。招牌菜式包括白子牛肝菌燉義大利飯（意大利飯）、竹筴魚（池魚）配花膠天婦羅及吉品鮑魚。



📍 香港島筲箕灣廟東街5至11號百寧大廈地下A1號舖

☎ +852 9867 5271



# 糕點時光



3

糕點時光是本地一間致力保存香港傳統糕點文化的社會企業，名字中的「Gold」既代表「黃金歲月」，也有粵語「糕」的諧音，寓意以糕點連結不同世代。品牌由一班金齡師傅主理，透過培訓與就業機會，讓退休婦女以多年手藝重新走進職場。在北角旗艦店客人可以細味紅豆碎仔糕、茶糰、流心芝麻卷等傳統經典，想一次品嚐所有經典，可選懷舊糕點九宮格拼盤，或享用簡單輕食，如麵食、咖喱飯及刈包等。

📍 香港島北角錦屏街26號幸福大樓地下D1號舖

☎ +852 6479 2992

🌐 [timetogold.org](http://timetogold.org)





## 4 阿詩瑪

深受上班族歡迎，阿詩瑪的鎮店名物是招牌雲南過橋米線，食材以分開擺盤方式呈現。以滾燙雞湯為底，可將蝦、雲南火腿、豆腐皮、蔥花和芽菜等配料放入湯中，最後才加入米線，確保入口仍然爽滑不軟爛。其他招牌菜包括湯頭清甜帶菌香的山珍氣鍋雞及天府水煮牛肉。

📍 香港島太古古太古城道14號星輝台耀星閣地下G1010號舖

☎ +852 2352 2338



## 5 DIRTY SKILLET

Dirty Skillet以嘉年華主題裝潢，把港式西餐加入玩味元素：店內有旋轉木馬卡座、掛滿蔓藤與童話風彩繪，配合落地玻璃窗讓自然光灑進來，營造出既夢幻又具歐陸懷舊氣息的用餐空間。餐廳供應多款節慶及時令套餐，另設西式主菜自選菜單，包括自家製手工拿破里披薩、新奧爾良Shake Shake 海鮮袋；另外不容錯過的是話題之作震震吓梳乎厘奄列，外層金黃鼓起、入口空氣感十足，鬆軟如雲，成為社交媒體上的打卡之選。

📍 香港島筲箕灣筲箕灣道393號形薈地下G12號舖

☎ 852 2827 0003



## 6 DOUBLE K KITCHEN

Double K Kitchen是一間深受街坊喜愛的本地西餐小館，以分量十足、價格親民的「港式西餐」打響名堂。必試菜式包括外皮金黃香脆的德國鹹豬手，以及各式義大利麵（意粉）與烤焗料理。飲品單充滿懷舊茶餐廳風味，如「黑牛」（可樂配巧克力冰淇淋）、「白牛」（雪碧配香草冰淇淋）、紅豆冰及忌廉溝鮮奶等，極具港式cafe情懷。


📍 香港島筲箕灣筲箕灣東大街33號地舖


☎ +852 9159 9651



## 7 FEAST (Food by EAST)

位於太古東隅酒店1樓的FEAST (Food by EAST的簡稱)，名副其實，致力呈現佳餚美饌與歡聚時光。餐廳坐落於太古心臟地帶，環境明亮時尚，提供全天候輕鬆餐飲及吃到飽，主打糅合亞洲與西方風味的菜式，適合家庭聚會或商務午餐。餐廳會按季節推出不同主題的吃到飽和精選菜式，其中以優質和牛料理和幼滑香濃的焦糖布丁（燉蛋）最為矚目，每道菜皆展現精湛廚藝與細膩心思。

 香港島太古太古城道29號東隅酒店1樓

 +852 3968 3777

 [www.easthotels.com/tc/hongkong/restaurants-and-bars/feast](http://www.easthotels.com/tc/hongkong/restaurants-and-bars/feast)



## 8 聯盛宴

聯盛宴是以經典點心與歷久彌新風味見稱的傳統粵式茶樓。早午時段供應蒸籠點心，包括晶瑩蝦餃皇、蠔皇鮮竹卷、安蝦咸水角等，佐以鑊氣炒飯和粉麵，美味又滿足。晚上則轉型為熱鬧的筵席場地，主打小炒、燒臘（燒味）及海鮮，適合與家人朋友分享滋味。


 香港島北角丹拿道51至61號港運城2樓202號舖

 +852 2628 0183



## 9 鳳城酒家

走進米其林（米芝蓮）推薦的鳳城酒家，彷彿時光倒流。餐廳主打順德菜，以食材鮮味為本，而非濃厚調味。其中大良炒鮮奶最為聞名，這裡也是少數能品嚐傳統點心的地方，當中鳳城灌湯餃用料十足，以豬肉、蝦仁、干貝（瑤柱）、冬菇等餡料包成大餃子，放入濃郁高湯中奉上，暖胃又滿足。

 香港島北角渣華道62至68號高發大廈地舖及1樓

 +852 2578 4898  [www.funghshinghk.com](http://www.funghshinghk.com)





## ⑩ 正九清湯腩·冰室

正九清湯腩，冰室主打港人最愛的清湯牛腩麵，這道源自20世紀初街頭飲食文化的慰藉滋味，以清香濃郁的湯底與入口即化的牛腩聞名。而英文稱為「Butterfly Brisket」的崩沙腩以嫩滑見稱，配上清甜蘿蔔，是人氣之選。無論配爽滑的米線、粗麵還是幼麵，都令人回味無窮。

📍 香港島北角英皇道442至456號美輪大廈地下12及12A號舖

☎ +852 2345 6777

🌐 [www.lscg.hk](http://www.lscg.hk)



## ⑪ 咖地

咖地把新加坡及馬來西亞風味帶到北角，以熱帶風情裝潢和親民價錢見稱。餐牌主打以新鮮優質食材烹調的道地東南亞美食，如去骨海南雞飯配清爽冬瓜湯、香濃新加坡喇沙及香脆班蘭咖央吐司（多士），再配一杯泡沫綿密、香甜馥郁的「拉茶」——馬來西亞奶茶，就是最經典的星馬風味。

📍 香港島北角渣華道123號北角匯二期地下G09號舖

☎ +852 2576 8989





## 12 望月樓

由曾任福臨門總廚達20年、及後掌勺時代廣場米其林（米芝蓮）推介餐廳——悅的歐陽松基師傅主理，望月樓專注高級粵菜，以鮑參翅肚等功夫菜見稱，同時亦是品嚐精緻點心的好地方，招牌菜包括望月焗豬扒飯。

📍 香港島鰂魚涌英皇道683號嘉里中心2樓1號舖

☎ +852 2217 0388

🌐 [www.lubuds.com/zh/望月樓-quarry-bay/](http://www.lubuds.com/zh/望月樓-quarry-bay/)



## 13 梅花邨小館

梅花邨小館的桌上經常可以見到一盤一盤的鵝片、豬耳、大腸、墨魚、豆腐及滷蛋的滷水小菜。餐廳供應多款經典潮州菜式，例如凍烏頭配豆醬、肉碎粥和招牌沙嗲牛河。無論中午到訪，或晚上來體驗1950年代挑竹籃賣熟食的「打冷」，都別有一番風味。

📍 香港島北角七姊妹道8A號地舖

☎ +852 2561 9797

🌐 [muifarchuen.my.canva.site](http://muifarchuen.my.canva.site)







## 14 百利冰室

屹立西灣河逾半世紀的百利冰室，是不少街坊從小吃到大的老字號冰室。年逾八十的師傅，至今仍每天早上親手製作招牌沙翁——以雞蛋和麵粉炸成金黃色澎鬆麵糰，外層裹上厚厚砂糖，香氣撲鼻。店內的鹹牛肉雞蛋三文治、蝦多士、港式西多士配牛油及港式奶茶，亦是本地人鍾愛的經典滋味。

📍 香港島西灣河筲箕灣道216號地舖  
☎ +852 2560 5214



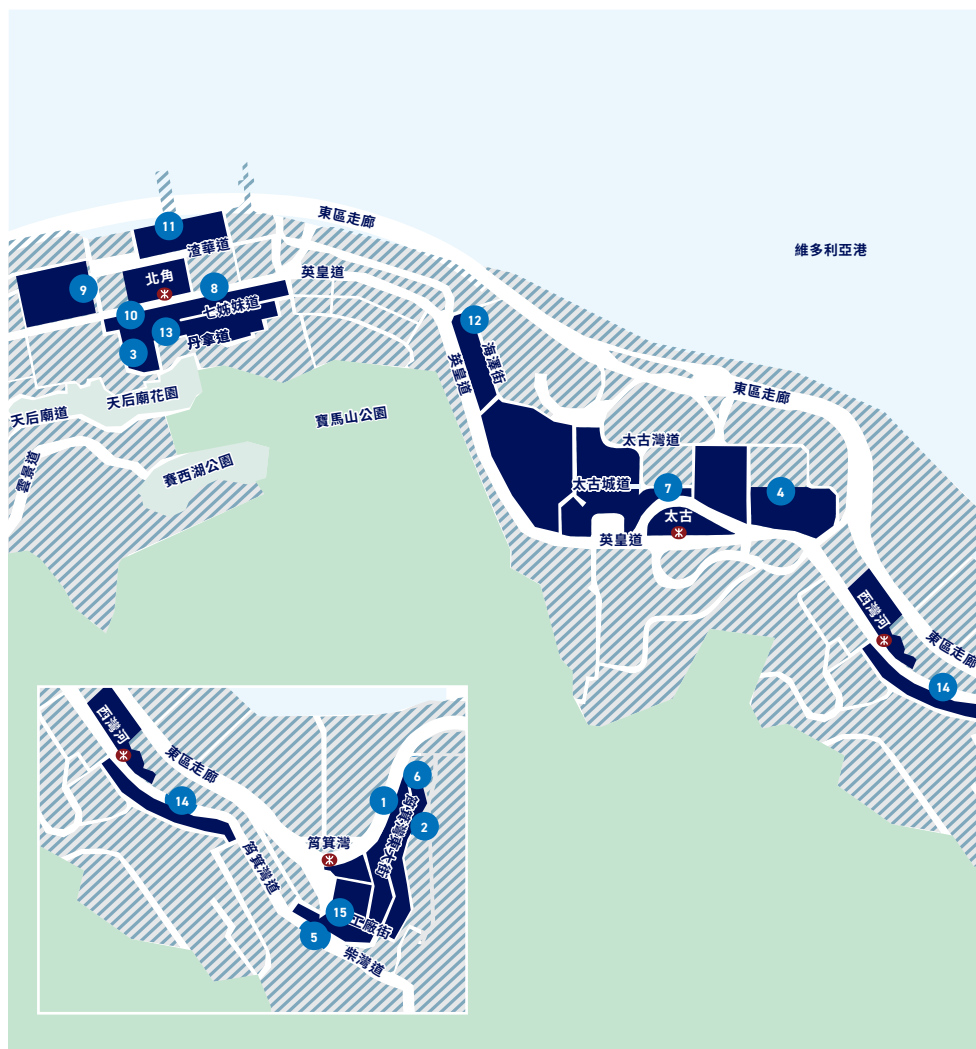
## 15 一家

一家以霓虹燈與大膽用色，打造充滿復古玩味的用餐空間，為視覺與味覺帶來雙重盛宴。餐廳連續三年獲得《米其林指南》（《米芝蓮指南》）必比登推介，既有老上海與川菜經典，也有創意十足的時令小菜如蔥油白切雞、黃魚春卷和砂鍋雲吞雞。自家製小籠包皮薄多汁，是必試之選，同時亦可搭配玩味十足的水果茶或奶茶飲品。

📍 香港島筲箕灣筲箕灣道393號形薈地下G04號舖  
☎ +852 2865 1131







## 參與餐廳

- |              |                        |             |          |
|--------------|------------------------|-------------|----------|
| 1 蓉玥         | 5 Dirty Skillet        | 9 鳳城酒家      | 13 梅花邨小館 |
| 2 Sushi Zinc | 6 Double K Kitchen     | 10 正九清湯腩·冰室 | 14 百利冰室  |
| 3 糕點時光       | 7 FEAST (Food by EAST) | 11 咖地       | 15 一家    |
| 4 阿詩瑪        | 8 聯盛宴                  | 12 望月樓      |          |

# 南區



## 古老海岸 默默扬帆

南區，總帶著幾分低調的隱逸。黃竹坑一帶的石刻，距今約3,000年，默默見證港島南隅早在成為今日的寧靜社區以前，已是人類棲息安居之地。昔日，人們依水而居，在赤柱等地的市集交易往來，同時依靠天然環抱的海灣維生——既是食物和出入通道的來源，也是旅人北上中原或南下南洋的重要中轉站。

1930年代，全港漁民人數已超過70,000人，香港仔成為當時最具規模及影響力的樞紐。全盛時期，避風塘內漁船雲集，家家戶戶在甲板上曬魚、煮飯，以舢舨為家。小船來回穿梭，接載遊人前往海上的「珍寶王國」；岸邊市場人聲鼎沸、交易不絕，這個自給自足的水上社區，處處承載著深厚的漁家傳統。



## 以心與記憶下廚

中華廚藝學院總教導員梁耀基師傅，一直深信飲食承載著情感。他說：「料理不只是味道，更能觸動人心，成為一生難忘的回憶。」在很多方面，南區本身正是這句話的寫照——這裡的美食不在於浮誇張揚，而是著重情感與層次。

南區的美食地圖上，散落著多家隱世好店。香辣軒距離銅鑼灣僅約10分鐘路程，於鬧市外的熱帶綠洲中端上東南亞多國經典菜式；石澳泳灘旁的Cococabana則像是短暫「出走」至地中海；香港海洋公園萬豪酒店內的南海

小館主打順德菜式，以細膩刀工與清雅調味呈現「淡而有味」的風格。Limewood 的陽光海灘風情、玉以現代粵菜演繹可持續海鮮，再加上香港仔魚市場的避風塘小廚承接漁民新鮮直送的道地風味，共同映照出南區層層疊疊的海岸氣息、手藝傳承與低調而堅定的功架。

這些用餐體驗共同勾勒出南區低調而持久的魅力——在這裡，最好吃的味道往往毋須張揚，只會悄悄地藏在角落裡，靜候懂得尋味的人前來發掘。





「料理不只是味道，更能觸動人心，成為一生難忘的回憶。」

中華廚藝學院總教導員梁耀基，擁有逾30年專業下廚經驗，涉獵範疇包括宴會統籌、餐單設計及食物安全管理等。他曾多次於國際賽事中獲獎，而且一直致力將廚藝技巧、紀律與對烹飪的熱情，傳承給新一代廚師。

中華廚藝學院總教導員  
**梁耀基**



Future Chef 首席廚藝顧問歐國強自14歲起便投身廚房，披上廚師袍踏上烹飪之路。作為中華廚藝學院的畢業生，他先後主理多間亞洲知名餐廳，更被公認為最年輕奪得米其林（米芝蓮）三星榮譽的中菜名廚之一。

Future Chef 首席廚藝顧問  
**歐國強**



# 南海小館



1

南海小館主打廣東地道風味，特別聚焦於素有「粵菜之源」美譽的順德菜系。順德菜以精細刀工、清雅調味見稱，講求以火候與手藝帶出河鮮本身的鮮甜與嫩滑，尤其擅長料理各式淡水魚，將食材原味發揮得淋漓盡致。

餐廳位於香港海洋公園萬豪酒店內，設有開放式廚房，讓食客近距離觀賞廚師即場烹調點心、小炒及多款順德經典菜式。招牌菜包括以手打魚蓉混合蝦米、干貝（瑤柱）、冬菇、蔥花及韭菜香煎而成的均安煎魚餅、以魚蓉配木耳絲及竹笙煮成的順德拆魚羹，以及外皮香脆、鹽香均勻的招牌脆皮炸子雞，口感層次豐富。

📍 香港島香港仔黃竹坑道180號香港海洋公園萬豪酒店B區地舖

☎ +852 3555 1910

🌐 [www.canton-bistro.com/zh-hant/](http://www.canton-bistro.com/zh-hant/)



# COCOCABANA

2

位於石澳泳灘旁的Cococabana，主打法式風情的地中海菜，把歐陸海邊餐桌氣息帶到香港島東南端。餐廳於1999年在南丫島起家，一直以優雅海濱用餐體驗見稱，吸引一批忠實顧客。餐單以新鮮優質食材為主軸，呈現多款經典海邊菜式，包括烤原條法國鯛魚伴茴香酒及迷迭香忌廉汁煮青口、Piri-piri海蝦、南義（南意）風味薄餅，以及威靈頓牛柳等。餐廳內部以藍白色調為主，配合一望無際的海景與悠閒氛圍，適合一邊品嚐海鮮與雞尾酒、一邊享受短暫「出走」日常。

📍 香港島石澳石澳泳灘大樓地舖

☎ +852 2812 2226

🌐 [www.toptables.com.hk/zh/cococabana](http://www.toptables.com.hk/zh/cococabana)





# 香辣軒



3



位於淺水灣影灣園的香辣軒自1987年開業以來，一直是品嚐正宗亞洲菜的熱門之選。餐廳坐落於綠意盎然的庭園中，洋溢熱帶氣息，設計靈感源自傳統東方香料市集，由主廚Sagar Sapkota主理，餐牌匯聚泰國、印度、越南及印尼等地的人氣菜式。當中包括香辣軒雜錦拼盤（蔬菜咖喱角、雞肉沙爹、和牛沙爹及炸蝦餅）、泰國青檸辣汁海鱸魚，以及印尼巴東有機牛肉等，風味多元而富層次。餐廳位處承接昔日淺水灣酒店而建的典雅建築內，高樓底配合拱形迴廊設計，營造開揚空間感；陽光灑落露台，更可延伸至花園享受露天用餐體驗，讓人仿如置身海邊度假勝地。

📍 香港島淺水灣淺水灣道109號影灣園地舖

☎ +852 2292 2821

🌐 [www.therepulsebay.com/zh/dining/spices](http://www.therepulsebay.com/zh/dining/spices)



## 4 避風塘小廚\*

位於香港仔魚市場內的避風塘小廚，是區內深受歡迎的室內大排檔，以漁民新鮮直送海鮮和道地港式鑊氣小炒而聞名。店內所有菜式即點即煮，主打原汁原味，突顯海鮮本身的鮮甜。招牌菜包括熬煮多時的滋補鮮魚湯、醬香濃郁的鼓油王蝦，以及充滿舊日街頭風味的酸甜生炒骨，完整保留傳統避風塘風格，帶來樸實又極具本地特色的海鮮體驗。

📍 香港島香港仔石排灣道102號地舖

☎ +852 2628 6882



## 5 鍾菜館

鍾菜館以古色古香的中式宅邸為設計藍本，在典雅環境中供應精緻粵菜。紅木門、青磚牆與雕花屏風營造懷舊氛圍，讓食客一邊感受傳統中式老宅的靜謐氣息，一邊品嚐香茗點心與海鮮佳餚。當中最矚目的是招牌菜佛跳牆，這道福州名菜以海參、花膠、鮑魚等珍貴食材熬製而成，湯香濃郁，滋味非凡。

📍 香港島數碼港數碼港道100號數碼港商場1樓102號舖

☎ +852 8300 8198

🌐 [www.taoheung.com.hk/tc/brands/chung\\_s\\_house/index.html](http://www.taoheung.com.hk/tc/brands/chung_s_house/index.html)



## 6 CIAK

CIAK主打以傳統義大利（意大利）手法和優質食材烹調的家常料理，味道樸實又充滿溫馨感覺。曾被譽為「亞洲最佳薄餅店」，餐廳以慢速發酵36小時的麵糰製作薄餅，口感鬆軟有嚼勁。人氣口味包括配上肉醬和芝士的博洛尼亞薄餅、鹹香惹味的巴馬火腿起司（芝士）薄餅，以及經典瑪格麗特薄餅。菜單同時供應自家製義大利麵（意粉），如傳統和牛肉醬義大利闊扁麵（意大利寬麵），以及多款香烤肉類。肉食愛好者不容錯過乾式熟成帶骨肋眼（肉眼）和美國沙朗（西冷）牛排。

📍 香港島香港仔黃竹坑道180號香港海洋公園萬豪酒店海殿地舖

☎ +852 3555 1900

🌐 [www.ciakconcept.com](http://www.ciakconcept.com)





## 7 COCONUTS THAI BAR & GRILL\*

主打道地泰式家常菜的CoCoNuts Thai Bar & Grill，餐廳氣氛和菜式都一樣充滿活力。招牌菜包括以煙三文魚他他生菜包、煙三文魚鮮露筍米紙卷、香辣惹味的泰式辣椒羅勒牛肉餡角，以及以燒烤或鹽焗方式烹調、肉質嫩滑的法國鱈魚。餐廳坐擁海濱景致，是欣賞日落、小酌放鬆身心的人氣之選。



香港島深水灣深水灣海灘大樓2樓



+852 2812 1826



[www.toptables.com.hk/zh/coconutsthai](http://www.toptables.com.hk/zh/coconutsthai)



## 8 玉

坐擁香港仔一帶海景的中菜廳玉，以精緻演繹經典粵菜見稱，主打以最新鮮時令及可持續來源的海鮮入饌。由擁有逾40年烹飪經驗的星級行政總廚賴正成師傅領軍，菜式在保留道地風味之上加入巧思，讓經典菜式煥發新意。招牌菜包括造型雅緻、以多款菌菇配上冬瓜環入饌的玉簪珍菌豆酥盒，以及「玉」饌花膠鮮魚湯，展現高級粵菜清雅而富創意的一面。



香港島香港仔海洋徑3號香港富麗敦海洋公園酒店2樓



+852 2166 7488



[www.fullertonhotels.com/zt/fullerton-ocean-park-hotel-hongkong/dining/restaurants-and-bars/jade](http://www.fullertonhotels.com/zt/fullerton-ocean-park-hotel-hongkong/dining/restaurants-and-bars/jade)



## 9 LIMWOOD

Limewood的菜單靈感來自多個人氣海灘度假勝地，包括東南亞、夏威夷、南美洲和加勒比海，營造出充滿度假氣氛的海灘用餐體驗。餐廳距離淺水灣泳灘僅數步之遙，顧客可以一邊享用炸魚墨西哥夾餅、甜辣烤豬頸肉，以及手工西班牙油條配椰子雪糕及海鹽焦糖醬，一邊看著沙灘上牽狗散步的途人，感受閒適愜意的海邊時光。



香港島淺水灣海灘道28號The Pulse L1樓103至104號舖



+852 2866 8668



[www.limewood.hk](http://www.limewood.hk)





## 10 覓廚

以串燒見稱的街坊餐廳覓廚氣氛輕鬆熱鬧，餐廳如其名，提供款式多樣的燒肉串及新鮮海鮮串，任你自由搭配。燒五花腩油香四溢，肉質嫩滑多汁；燒北極貝鮮嫩爽口；玉子燒熱騰騰上桌，口感鬆軟，帶淡淡甜味。另一招牌菜是燒馬友，只以鹽簡單調味，突顯魚肉本身的鮮味和肉汁。

📍 香港島香港仔香港仔大道223號利群商場地下1號舖

☎ +852 6791 1855



## 11 SIP SONG

Sip Song在泰文中有「12」之意，餐廳坐落於淺水灣海邊，主打正宗泰國名菜。名字同時呼應其熱鬧的社交氛圍——大家一邊啜飲雞尾酒或冰凍椰青，一邊與朋友分享多款滋味小吃。人氣菜式包括鋪滿蔥花和炸蒜片的蟹肉歐姆蛋（蟹肉煎雞蛋奄列）；酸甜開胃的泰式炒河粉，配上印度洋大蝦；以及泰式香蕉煎餅（班戟），淋上煉乳和Nutella醬，甜而不膩。

📍 香港島淺水灣海灘道28號The Pulse L1樓114至115號舖

☎ +852 2328 8385

🌐 [www.sip-song.com/hongkong](http://www.sip-song.com/hongkong)



## 12 露台餐廳

露台餐廳以富異國風情的室內設計見稱，是品嚐經典歐陸菜式的優雅之選，如湯品、凱撒沙拉（沙律），以及極具英式氣派的下午茶。餐廳坐落於靜謐的庭園之中，被海景環抱，延續昔日淺水灣酒店的優雅格調。招牌菜包括酥皮焗黑松露洋蔥湯、法式烤羊柳配根菜，以及濃郁鮮甜的西班牙紅蝦燴義大利飯（意大利飯）。

📍 香港島淺水灣淺水灣道109號影灣園1樓

☎ +852 2292 2822

🌐 [www.therepulsebay.com/zh/dining/the-verandah-afternoon-tea](http://www.therepulsebay.com/zh/dining/the-verandah-afternoon-tea)

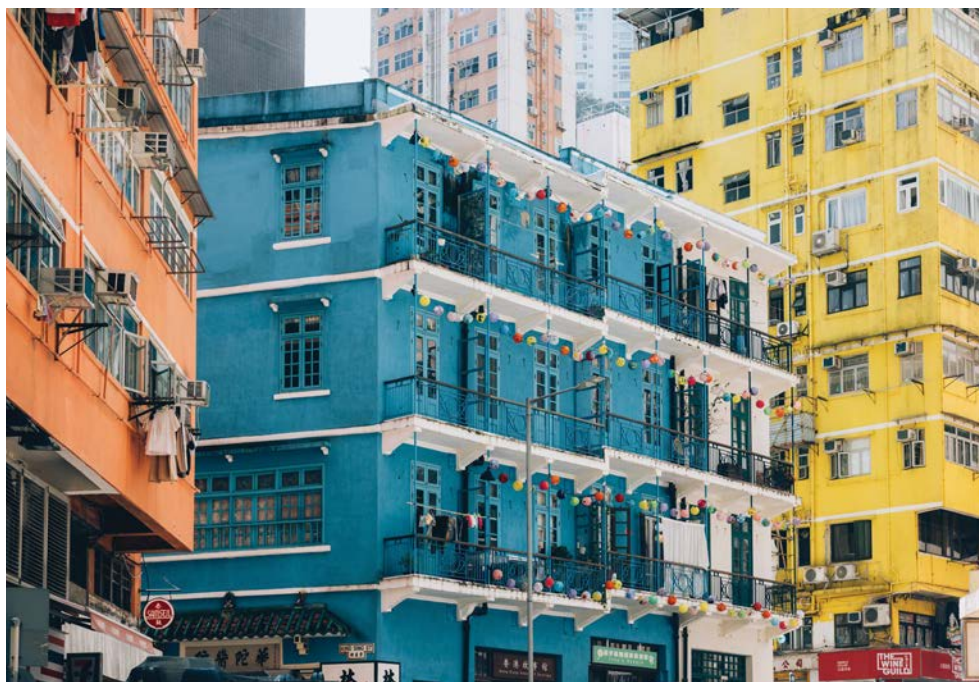


# 灣仔區

## 老街、新樓、匠心不變

灣仔，是一個層次豐富的社區。這裡既是香港現代商業核心的一隅，同時亦保留著充滿個性的舊街風情。玻璃幕牆的高樓與酒店聳立於唐樓與縱橫小巷之間，而灣仔的故事，依然透過一道道菜餚、杯盞之間的香氣，娓娓道來。在這裡，精湛技藝往往呈現在最細微之處——是奶茶拉茶時恰到好處的張力、是青菜甫起鍋時脆爽的口

感，亦是慢火炆煮鮑魚入口即化的嫩滑。數十年來，碼頭工人、小商戶與新移民，在後巷的迷你廚房裡磨練技藝，憑著耐力與反覆練習，將平凡食材昇華為層次豐富的風味。灣仔的魅力不止於名廚或米其林（米芝蓮）榮譽，它是一個活生生的舞台，匠心工藝、專業自豪與歷久不衰的手藝在此交匯，塑造出專屬於香港的飲食文化。







這份精神，延續於以灣仔為家的廚師之中。順聯舊向被視為「粵菜之源」的順德致敬，包括乳白色魚湯與盡顯刀功的大良治雞卷等佳餚，展現火候與味道平衡之美；鋒膳則以食材為主導，為中菜注入一絲玩味與創意；而Maison ES則以法亞融合風格見稱，將法式工藝糅合香港元素，在優雅而具個性的空間中，演繹屬於這城市的細膩風味。

在更廣闊的灣仔街區內，由生記飯店、船記、紅花匯及大宅等餐廳一同譜寫出「大師級的美味」的多重樂章。富臨飯店現任行政總廚黃隆滔師傅深耕高級粵菜領域逾30年，他說：「烹飪之道，德藝雙馨。」而生記飯店集團行政總廚洪家種師傅亦擁有精湛粵菜資歷，他笑言：「小時候最愛在工會飯堂吃喝玩樂，從此一頭栽進廚房，到今天都未離開過。」這些餐廳拼合起來，灣仔宛如一座活生生的工藝畫廊。從後巷小廚到星級盛宴，同一份堅持貫穿每一杯茶、每一碗湯、每一席筵。區內自成一套默契：反覆練習、不斷打磨，然後讓作品自己說話。在灣仔，「大師級的美味」從來不是口號，而是每天在爐火間的實踐。正是這股力量，把昔日與今日、師傅與鄰里緊緊連結，編織成一個歷久常新、回味無窮的故事。

「烹飪之道，德藝雙馨：  
我與師傅始終堅守，  
先學做人、後學做事，  
以謙卑之心，在永無止境的  
廚藝中精進，自強不息。」

掌舵米其林（米芝蓮）三星食府富臨飯店，行政總廚黃隆滔  
深耕高級粵菜領域逾30年。師承著名「鮑魚大王」楊貴一，  
作為楊大師的嫡傳弟子，盡得真傳。

富臨飯店行政總廚  
**黃隆滔**



「小時候最愛在工會  
飯堂吃喝玩樂，  
從此一頭栽進廚房，  
到今天都未離開過。」

生記飯店集團的行政總廚洪家種師傅擁有逾40年精  
湛粵菜資歷，以提升傳統手工菜式聞名。他帶領生記  
飯店連續多年榮獲米其林（米芝蓮）推介餐廳，並致  
力推動粵菜文化的傳承與創新，是本地粵菜界的重要  
代表人物。

生記飯店集團行政總廚  
**洪家種**



香港賽馬會中餐總廚師林雲輝師傅為中華廚藝學院  
大師級中廚師畢業生，早年曾出任上海希爾頓酒店中  
菜行政總廚，現時帶領賽馬會廚師團隊推動多元化中  
餐發展，以別具心意的創意菜式及馳名的秘製XO醬  
見稱，深受饕客追捧。

香港賽馬會中餐總廚師—馬場

**林雲輝**





# 鋒膳



1

鋒膳以精緻而不失玩味的中菜演繹見稱，主打以食材為主導的高級菜式，菜單上亦會標示食材來源。

餐廳根植中式味道，同時採用全球優質食材，包括本地鮮牛面頰肉、韓國1++韓牛柳、北海道干貝（帶子）、雲南翠玉瓜，以及九州刺身級夢王蛋等。招牌菜式包括煎蛋串茄焗豬扒飯、鮮味濃郁的爵士湯及叉燒煎蛋飯。其中兩款豬肉料理，均選用經21日乾式熟成的日本宮崎豚，燒至香氣四溢、微微焦香；叉燒則以嫩滑的夢王蛋收尾。米飯同樣考究，以9:1比例混合泰國金鳳香米與日本珍珠米，兼具香氣與咬口。

📍 香港島灣仔石水渠街69至71號年威閣2樓B舖

☎ +852 6382 9826

🌐 [www.flowerdrum.com.hk](http://www.flowerdrum.com.hk)



# MAISON ES

2

位於灣仔的Maison ES是一間中法融合餐廳，以古典復古氣息和花園主題裝潢聞名。從滿布花卉的門口到精心陳列的古董，令這裡成為香港最具拍照魅力的用餐空間之一。餐廳由名廚沈依紅於2015年創立，她融合自身的上海血統、加州成長背景與法式廚藝訓練，演繹出細膩而玩味的東西合璧風格。

精選嚐味套餐以黑松露燉溫泉蛋揭開序幕，以濃郁香氣定下基調。多款經典法菜融入港式風味，例如牛肉他他配港式沙爹泡沫、帶燒鵝香氣的法國乳鴿配酸梅汁、咖喱汁魷魚「麵」及加入柱侯醬的和牛威靈頓，展現中西交融的創意與層次。



📍 香港島灣仔電氣街1號恆德大廈地庫B舖

☎ +852 2521 8011

🌐 [www.maison-es.com](http://www.maison-es.com)

# 順聯薈



3

順德菜一向有「粵菜之源」之稱，講求順時而食，擅長以細膩工夫、精準刀功與猛火快炒的鑊氣，把看似簡單的食材昇華出多層次的風味。

順聯薈主打順德菜，必試招牌菜順德花膠拆魚羹，以不同部位與品種的鮮魚熬成乳白色魚湯，湯底自然鮮甜、清而不寡，加入爽脆木耳與軟糯花膠增添口感，再以檸檬葉、菊花、芫荽及陳皮點綴，令香氣與層次更見立體。另一道不容錯過的經典是大良治雞卷，選用極薄豬腩片，以玫瑰露燻香後再蒸後略炸，外脆內香，令人停不了口。

📍 香港島灣仔杜老誌道6號群策大廈6樓

☎ +852 2347 7009





## 4 AMA RISTORANTE BY THE AMATRICIANIST

餐廳以「AMA」（對食物的熱愛）及羅馬經典義大利麵（意粉）醬汁「amatriciana」命名，坐落灣仔市區，其靈感源自費里尼電影、契安尼娜牛排（Chianina）與炭火燒烤的韻味，旨在重現老派羅馬風情。餐廳專注於羅馬特色菜及義大利（意大利）經典菜式，選用義大利直送的時令食材，搭配精選酒單，呈現純正而古典的義式（意式）風味。

📍 香港島灣仔莊士敦道208號25樓

☎️ +852 2117 9789 🌐 [www.ama.hk](http://www.ama.hk)



## 5 張公館

張公館糅合經典粵菜傳統與現代創意，自V Point 29樓俯瞰維港景致，呈獻高雅精緻的粵式佳餚。餐廳嚴選花膠、燕窩及海參等頂級珍饈。招牌菜包括紅燒潮州翅、鮑汁原隻3頭花膠扒伴鵝掌時蔬、鯊魚骨花膠湯，以及杏汁豬肺湯。午市時段提供精緻現點現做點心，當中以蟹籽燒賣及魚翅灌湯最為出色。

📍 香港島銅鑼灣登龍街18號V Point 29樓

☎️ +852 8118 1177

🌐 [www.ckkdining.com](http://www.ckkdining.com)



## 6 大宅

位於問月酒店的私房菜館大宅，以雅緻家常的氛圍，呈現粵菜與閩菜的細膩融合。特色菜式包括以頂級生曬南非乾鮑魚及花膠燉煮的大宅佛跳牆；濃油赤醬煙燻平原雞、XO醬薑蔥魚扣，以及招牌甜品大宅追月，外層金黃香脆，寓意團圓與好運，是最具代表性的經典壓軸。

📍 香港島銅鑼灣謝斐道388號問月酒店3樓

☎️ +852 5695 8863

🌐 [www.miramoonhotel.com/hong-kong/tc/dining/daai-zaak-chinese-restaurant/](http://www.miramoonhotel.com/hong-kong/tc/dining/daai-zaak-chinese-restaurant/)





## 7 富臨飯店

富臨飯店由已故名廚楊貴一手創立，作為米其林（米芝蓮）三星殿堂級餐廳，40多年來一直引領高級粵菜的風潮，以「阿一鮑魚」聞名海外，曾為多位國際政要獻上佳餚。餐廳延續一哥的創新精神，同時保留經典粵菜的深厚底蘊，亮點菜式包括陳皮咕嚕肉、瑤柱焗釀蟹蓋，以及深受推崇的富臨砂鍋炒飯，每一道菜都展現頂尖技藝與恆久風味。

📍 香港島銅鑼灣告士打道255至257號信和廣場1樓

☎ +852 2869 8282

🌐 [www.forumrestaurant1977.com/tc/](http://www.forumrestaurant1977.com/tc/)



## 8 權八

權八將東京居酒屋的熱鬧氛圍帶到香港，以滿室木質設計、手打冷蕎麥麵、炭火串燒及精緻小料理呈現道地風味。必試菜式包括權八手打冷蕎麥麵配鯉魚沾醬，清新美味；以北海道蟹肉及3.6牛奶製作的炸鮮蟹肉餅；還有多款炭火燒物，包括蔥鹽牛舌、權八汁燒免治雞肉軟骨棒與BMS 10級宮崎和牛西冷，以炭火烤出深沉煙燻香，每口都充滿層次感。

📍 香港島銅鑼灣恩平道28號利園2期3樓

☎ +852 2787 3688 🌐 [www.gonpachi.com.hk](http://www.gonpachi.com.hk)





## 9 花盃日本料理

自2004年進駐銅鑼灣，花盃日本料理提供精緻親切的日式饗宴體驗。擁有逾30年經驗的資深廚師，每日嚴選日本直送海鮮及世界各地優質食材，主廚以細膩心思，呈獻時令刺身、手握壽司，以及充滿觀賞趣味的鐵板燒。客人可在這裡盡享奢華，享用宮崎產A5霜降牛肉、日本福岡黑鮑魚、原隻澳洲鮑魚、北海道活鱈場蟹等矜貴食材，佐以餐廳獨家引入的珍稀清酒。

📍 香港島銅鑼灣新寧道8號中國太平大廈2期1及2樓

☎️ +852 2577 9799 🌐 [www.hanasakazuki.com](http://www.hanasakazuki.com)



## 10 厚德飯店

隱身於銅鑼灣繁忙的駱克道上，厚德飯店宛如一方寧靜的秘境。餐廳主打精緻粵菜，做法細致講究。餐牌重現多款懷舊菜式，包括雞子戈渣、飄香瑤柱荷葉飯、蟹肉桂花炒蝦絲及菠蘿咕嚕肉，另有金元寶造形的富貴鮑魚酥，內藏嫩滑南非鮑魚，層次豐富誘人。

📍 香港島銅鑼灣駱克道454至456號地舖

☎️ +852 9888 9153



## 11 檀島咖啡餅店

坐落於灣仔軒尼詩道的檀島咖啡餅店，自1940年開業以來，一直是香港的標誌性茶餐廳。店內精心沖調的招牌咖啡，經反覆沖泡以提升口感，幼滑且香氣濃郁；最經典的人氣美食，莫過於蛋撻，層層酥皮包裹香滑蛋漿，香氣誘人。歷經歲月洗禮，這所懷舊風味滿載的老字號，依然是客人細味香港日常風味的經典地標。

📍 香港島灣仔軒尼詩道176至178號地舖

☎️ +852 2575 1823

🌐 [www.honolulu.com.hk/tc/home2](http://www.honolulu.com.hk/tc/home2)





## 12 阿鴻小吃

阿鴻小吃以超過50年的潮州與粵菜經驗，烹調出風味濃郁、特色鮮明的菜式。這家屢獲米其林（米芝蓮）推薦的食店，尤以滷水與鑊氣小炒聞名。招牌菜招牌芥末雞腳筋爽彈惹味，滷水鵝肉質香滑、滷香醇厚。店家自創的素鵝以腐皮層層包裹，是熟客必點菜式；而招牌撈麵則將櫻花蝦、XO醬、芽菜、帶子與芝麻拌勻，層次豐富，風味絕佳。

📍 香港島銅鑼灣謝斐道535號Tower 535地庫B01號舖  
☎️ +852 2831 0188 🌐 [www.hungsdelicacies.com](http://www.hungsdelicacies.com)



## 13 佳佳甜品

由1979年在街邊小檔起家，佳佳甜品發展至今成為香港《米其林指南》（《米芝蓮指南》）必比登推介的甜品名店。銅鑼灣分店延續一貫傳統，專注製作經典港式甜湯（糖水），包括紅豆沙、綠豆沙、芝麻糊、番薯糖水及白果薏米腐竹糖水等，選擇豐富多樣。

店家對食材選用極為講究，例如選用香氣濃郁的湛江黑芝麻、爽脆清甜的桂林馬蹄，以及味道細滑的義大利（意大利）薏米，以細緻手藝傳遞街坊式的親切與溫度，令人回味無窮。

📍 香港島銅鑼灣駱克道472號地舖  
☎️ +852 2350 0058



## 14 LES SAVEURS PRIVATE KITCHEN

隱身灣仔樓上的Les Saveurs Private Kitchen，是由藍帶畢業主廚主理的法式私房菜館，主打以季節性嗜味菜單呈現精緻法國菜，同時融入亞洲風味靈感。菜式包括42°C煙燻三文魚佐魚子醬、龍蝦焦糖燉蛋、栗子濃湯及煎鵝肝配法式蘋果撻；主菜可選澳洲M6和牛、西班牙伊比利亞豬或是日精選海鮮。餐廳環境優雅自在，適合悠閒細味佳釀美饌。

📍 香港島灣仔軒尼詩道239號21樓  
☎️ +852 2116 8883 🌐 [www.lesav.com](http://www.lesav.com)





## 15 南海二號

靈感源自明代航海家鄭和，南海以現代粵菜演繹「探索」精神。位於尖沙咀的米其林（米芝蓮）星級旗艦店，以及銅鑼灣的姊妹店，均坐擁維多利亞港景致。主打菜式包括冰鎮鮑魚及茶燻雞，以及龍蝦湯泡貴妃飯，餐廳環境優雅，配合環迴海景與沉浸式音效設計，為客人締造非凡用餐體驗。

-  香港島銅鑼灣告士打道280號世貿中心12樓
-  +852 2435 3088
-  [www.elite-concepts.com/zh-hk/our-concepts/hong-kong/nanhai-no-2/](http://www.elite-concepts.com/zh-hk/our-concepts/hong-kong/nanhai-no-2/)



## 16 生記飯店

自1976年起扎根灣仔的生記，一直以道地手工粵菜見稱——精緻卻不矯飾，用心而不浮誇。餐廳已連續12年獲《米其林指南》（《米芝蓮指南》）推薦，專注保留傳統風味而非堆砌豪華食材。招牌菜包括雙蒜梅子蒸蟹、砵仔焗魚腸及菠蘿生炒骨，皆展現其粵菜功架。搬遷至光線更充足的新店後，生記依然保持一貫親切熱誠的待客之道，延續熟悉的味道與人情味。

-  香港島灣仔駱克道353號三湘大廈3樓
-  +852 2575 2236  [www.sangkee.com.hk](http://www.sangkee.com.hk)





## 17 上海弄堂

以上海傳統里弄命名的上海弄堂，洋溢著家常菜親切的氣息。天后分店與中環的姊妹店一樣，堅持以新鮮手工食材入饌，絕不添加味精，呈現正宗滬式風味。

招牌菜式包括上海弄堂菜肉雲吞、香菰烤麩、古法紅燒肉百頁結，以及家鄉燻魚。每一道都忠於傳統做法，呈現最純粹的上海家常滋味。

📍 香港島天后電氣道63至81號發昌大廈地下A舖

☎ +852 2510 0393

🌐 [www.shanghaihailane.com.hk](http://www.shanghaihailane.com.hk)



## 18 船記

船記遷至更寬敞的商場新址後，依然以點心、燒味與懷舊粵菜見稱。招牌船記叉燒皇採用上乘豬胸頭肉以蜜汁醃製，肉質軟嫩且邊緣帶有完美焦香，風味十足；而船記頂肺湯（鮮磨杏汁花膠燉白肺湯）則湯底濃郁細滑、層次豐富。其優秀的古法紙包鹽焗雞，加上2023年起連續三年獲得《米其林指南》（《米芝蓮指南》）必比登推介，更印證其恆久不衰的吸引力。

📍 香港島灣仔皇后大道東183號合和中心6樓

☎ +852 2893 9688 🌐 [www.epicurean.com.hk/restaurant/ship-kee](http://www.epicurean.com.hk/restaurant/ship-kee)







## 19 SICK BURGER

自2021年開業以來，Sick Burger已拓展至三間分店，而位於希雲街的旗艦店，更把香港街頭風格與美式餐館元素巧妙融合。創辦人兼主廚賴震環曾於米其林（米芝蓮）星級餐廳磨練廚藝，他以全手工製作的美國安格斯牛肉漢堡、搭配多款自家醬汁及配料，另外亦提供素食漢堡及多款小食。必試之選包括招牌牛肉漢堡，以及充滿玩味、融合港式風情的阿華田及維他奶奶昔，絕對不容錯過。

📍 香港島銅鑼灣希雲街31號地舖

☎ +852 9383 3401



## 20 華姐清湯腩

華姐清湯腩以清湯牛腩粉聞名遐邇，是香港經典之作，湯清味濃，盡顯功架。招牌菜式包括柱侯牛腩、淨清湯牛筋、紅油抄手、酒味醉雞、清湯牛腩粉及淨清湯金錢肚，皆選用新鮮食材，配以細緻手藝，呈現簡而精的烹調本色。

📍 香港島天后電氣道13A號地舖

☎ +852 2807 0181



## 21 新光潮州菜館

新光潮州菜館自1984年創立以來，以正宗潮州菜式深受喜愛。走進店內，牆上滿布名人常客合照，足見其累積的深厚人氣。

餐廳以優質食材與繁複工序見稱，招牌菜式包括巧手製作的功夫鵝頸肉、酥脆的家鄉蠔仔烙，以及金黃潮州蝦蟹棗。每道菜都展現潮州料理的精湛功夫與獨特魅力。

📍 香港島灣仔駱克道405至419號華發大廈地下D舖

☎ +852 2572 0830

🌐 [chiuchowrestaurant.weebly.com](http://chiuchowrestaurant.weebly.com)






## 22 廚魔名人坊

由廚魔梁經倫與隱世廚神富哥攜手合作，以創意手法重新演繹粵菜。亮點菜式包括魔幻脆皮大腸，以及富哥的招牌名作燕窩釀鳳翼，把經典滋味加入創意元素，呈現別具特色的粵菜新貌。餐廳於2023年及2024年獲得米其林（米芝蓮）一星肯定，是追求精細手工與創新風味客人的不二之選。

 香港銅鑼灣時代廣場Food Forum 11樓1102號舖

 +852 9139 3200

 [www.lubuds.com/zh/廚魔名人坊/](http://www.lubuds.com/zh/廚魔名人坊/)



## 23 自助山

自助山位於合和中心62樓，坐擁開揚天際線景觀，展現極具代表性的香港自助餐文化。餐廳以「即席烹調」及環球風味見稱，提供冷盤海鮮、明火燒烤、天婦羅、鐵板燒及咖喱等，並設有豐富甜品區，滿足不同口味。葡萄酒自助售賣機更為用餐添上奢華感，使自助山深受本地人及遊客歡迎，是享受美食與美景的熱門之選。

 香港島灣仔皇后大道東183號合和中心62樓

 +852 2506 0888  [www.thegrandhk.com/zh/grand-buffet](http://www.thegrandhk.com/zh/grand-buffet)





## 24 紅花匯

紅花匯融合川菜、粵菜與潮州菜精髓，並榮獲《名廚之最推介餐廳2025推薦餐廳》殊榮。川菜招牌菜有金牌紅花酸菜魚，以濃郁香辣與酸爽清新取得巧妙平衡；粵菜與潮州菜亮點，則包括菜膽杏汁花膠燉白肺、火焰梅乾寶塔肉，以及潮式糯米煮膏蟹。每道菜皆講究精準火候、風味層次與地域特色，呈現多元菜系交織而成的正宗體驗。

📍 香港島灣仔謝斐道303號銀河大廈6至9樓  
☎ +852 5505 5121

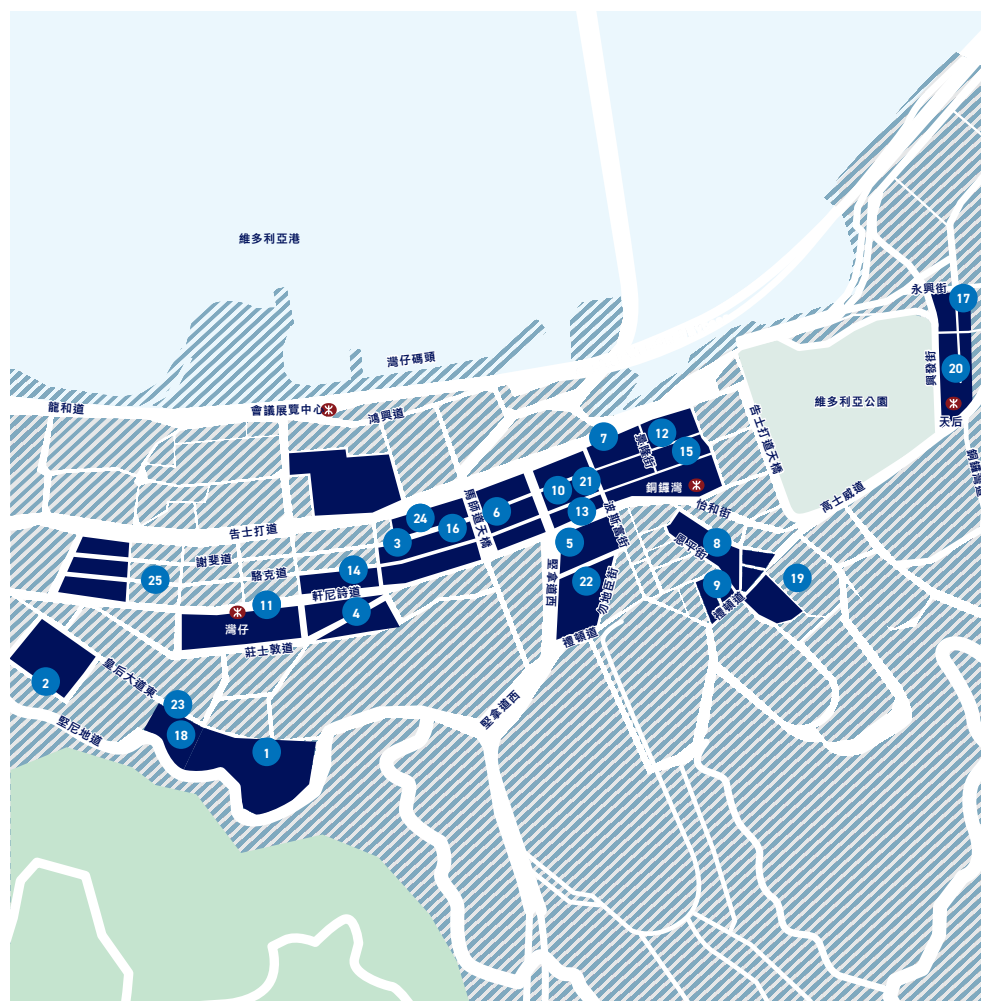


## 25 甬府

甬府把精緻的寧波菜帶到香港，融合江南雅韻與本地多元飲食風情。品牌於2011年在上海創立，香港店自2019年開幕起即獲米其林（米芝蓮）星級肯定，以新鮮食材與傳統技藝見稱。必試菜式寧式十八斬，選用當造冰封梭子蟹鎖住鮮味，並以精準刀法完整保留蟹肉與蟹膏，佐以寧波米醋與豉油，呈現鮮明爽口、鹹香有層次的滋味。

📍 香港島灣仔駱克道20至24號金星大廈地下2號舖及1樓  
☎ +852 2881 7899 🌐 [www.yongfuhk.com](http://www.yongfuhk.com)





## 參與餐廳

- |                                       |                                |                |          |
|---------------------------------------|--------------------------------|----------------|----------|
| 1 鋒膳                                  | 8 權八                           | 15 南海二號        | 22 廚魔名人坊 |
| 2 Maison ES                           | 9 花盃日本料理                       | 16 生記飯店        | 23 自助山   |
| 3 順聯薈                                 | 10 厚德飯店                        | 17 上海弄堂        | 24 紅花匯   |
| 4 AMA Ristorante by The Amatricianist | 11 檀島咖啡餅店                      | 18 船記          | 25 甬府    |
| 5 張公館                                 | 12 阿鴻小吃                        | 19 Sick Burger |          |
| 6 大宅                                  | 13 佳佳甜品                        | 20 華姐清湯腩       |          |
| 7 富臨飯店                                | 14 Les Saveurs Private Kitchen | 21 新光潮州菜館      |          |



# 九龍城區

## 多元文化在此下廚

九龍城是一個由一代又一代移民及其飲食傳統塑造而成的街區。從潮州粉麵店到泰國雜貨舖，這片社區匯聚了不斷演變的風味與文化。

這個地區的飲食故事始於數十年前，當時移民在此落腳，開設了承載記憶的餐廳。來自潮州、順德及華南一帶的家庭，把蠔餅、清湯和炒魚等家鄉菜帶到這裡，並因應新環境稍作調整。其後，泰國移民為這裡再添一筆，他們在街前圍道一帶開設泰國餐廳與進口雜貨店，在區內築起一個獨特的東南亞文化小天地。

由於臨近啟德機場，多年來受制於樓宇高度限制，九龍城在很大程度上避開了急速重建的浪潮，得以保留昔日的氣氛。這種環境讓家族經營的餐廳得以扎根生長，食譜與手藝得以一代一代傳承下去。

像灣仔順聯舊行政總廚李漢華，以及順德公漁村河鮮酒家行政總廚陳基英等師傅，正是這些價值的最佳詮釋者。他們一方面深深扎根於傳統菜系，並且以開放而創新的心態，在保留原味的同時持續進化。無論是銅羅的泰式烤豬肉串、慢火細熬的豬骨湯，還是清真牛肉館的招牌牛肉餅，每道菜都承載著一段獨特的滋味旅程。



這裡亦有如樂口福酒家這類懷舊潮州老字號，以濃郁風味與家常菜式，成為街坊一再回訪的社區飯堂。

今天的九龍城，依然是一幅活生生的飲食拼圖，反映著社區的歷史。隨著港鐵接通，這個文化交匯點變得更方便，但卻沒有失去其原有個性，讓本地人與遊客都可以在同一個充滿活力的社區中，細味香港豐富多元的餐飲傳統。



「我喜歡這份工作的地方，是當我見到客人在用餐時很開心，我自己會更開心。」

擁有超過40年專業廚藝經驗的行政總廚李漢華師傅，為餐桌帶來的是深厚功力與沉穩自信。他早年曾於香港多間著名餐廳（如嘉麟樓）任職，其後足跡遍及台灣、日本及美國，每一站都讓他的廚藝更上一層樓。如今專注於順德菜領域，他與各地名廚緊密合作，致力保存並發揚這門菜系所講求的微妙平衡與精準技法。他的菜式優雅而不鋪張，扎根傳統，卻擁抱演變與創新。

順聯薈行政總廚

**李漢華**



「見到父親開始上了年紀，令我更有動力在廚藝上走得更遠，更深入研究新菜式，並確保每一道菜都達到一定水準——任何一個步驟都不能馬虎。」

行政總廚陳基英師傅的廚藝旅程始於家中：自小看著父親以純熟技巧處理各式河鮮。這段早年耳濡目染的經驗，為他日後的職涯道路鋪路。如今他主理順德公漁村河鮮酒家，把從父親身上承襲的知識，結合在中華廚藝學院接受的正規訓練。無論是哪一款河鮮——適合清蒸的、宜紅燒的，還是最能在湯品中發揮鮮味的——他都了然於心。這份深刻理解，令他的河鮮菜式成為一股不容忽視的安靜力量。

順德公漁村河鮮酒家行政總廚

**陳基英**





# 清真牛肉館



1

清真牛肉館自1950年起供應清真中菜，一直是不少人心目中九龍城的代表老店之一。餐廳最為人熟悉的是招牌牛肉餅，外皮香脆、內餡多汁，而店內其他新疆及中國西北菜式皆水準穩定。牛肉餅固然經典，真正令人驚喜的是師傅能夠在濃烈香料風味與細膩火候之間取得微妙平衡。無論你想吃手拉麵、孜然羊片，還是肉汁飽滿的小籠包，都可以在這裡找到心水菜餚。對本地人或遊客來說，清真牛肉館都是必訪之地，能享用體現香港多元文化共融的一桌佳餚。

📍 九龍九龍城打鼓嶺道33至35號地舖  
☎ +852 2382 1882    🌐 [www.islamfood.com.hk](http://www.islamfood.com.hk)



# 樂口福酒家



2

樂口福酒家主打味道濃郁、充滿懷舊氣息의潮州菜，保留一系列經典窩心的老味道。當中以招牌潮汕煎蠔烙最為出色，外層煎至金黃香脆，中間鬆軟帶蛋香，蚵仔（蠔仔）份量足，充滿海水鮮味。其他巧手小菜包括味道馥郁的滷水拼盤，以及香氣四溢、外層帶糖衣、甜而不膩的反沙芋。這裡的菜式份量一向實在，味道直率濃郁，不少熟客專程回訪，只為重溫熟悉的滋味。地方並不講究華麗裝潢，卻以實力成為居民心中的潮州老字號。



📍 九龍九龍城侯王道1至3號地舖

☎ +852 2382 7408



# 銅羅



3

以曼谷人氣街區Thong Lo命名的銅羅，把泰國街頭飲食風貌原封不動帶到九龍城。餐廳主打泰式飯類和創意改編的街頭小食，深受泰菜愛好者歡迎。當中最出眾的是豬肉串燒和香辣打拋菜（金不換）炒和牛飯，香辣濃郁，滋味滿足。另一必試是軟殼蟹肉蛋咖喱配麵包，而名字玩味十足的「醉貓炒河」則辛香惹味、味道突出。這裡的廚房在辣度與創意上絕不手軟，卻始終緊扣正宗泰國風味，是隱身於九龍城多元美食版圖中的現代泰菜瑰寶。



📍 九龍九龍城龍崗道19號地舖  
☎ +852 2382 4855





## 4 東星餐廳

東星餐廳外觀也許像一間樸素的茶餐廳，但餐牌則偏向西式，帶著濃厚香港風味。餐廳的招牌菜包括黑胡椒牛排（黑椒牛扒）和烤焗龍蝦，把經典歐陸式舒心料理加入本地特色。不過，人氣最高的是法式香草烤羊架，配上爽脆蔬菜和濃郁肉汁。這裡出菜快捷、分量充足，氣氛輕鬆親切，極具性價比，東星餐廳能夠成為不少本地人的心頭好，自有其道理。

📍 九龍九龍城侯王道33號地舖  
☎ +852 2383 1889



## 5 金滿堂甜品

金滿堂甜品是一間經典港式甜湯店（糖水舖），至今仍然堅持傳統做法。招牌甜品椰皇燉湯丸，以糯米湯丸配上香滑椰汁燉蛋白，賣相精緻之餘，入口格外窩心。店內甜品全部自家小量新鮮製作，絕不偷工減料。由芝麻糊到各款滋潤甜湯（糖水），味道帶有懷舊風味，卻不會過時。小店環境溫馨，不少熟客多年以來一直光顧，正好證明城中不少最好吃的甜品，其實都隱身在鬧市以外的小街角落。

📍 九龍九龍城城南道9號地舖  
☎ +852 2383 3102



## 6 金泰燒烤

金泰燒烤主打「簡單就是美味」。小小的店面，卻有濃厚風味，菜式全部圍繞道地泰式炭火燒烤。招牌海鮮及肉類串燒現點現燒，在明火上烤至微焦，再刷上濃郁醬汁，香氣四溢、鹹香惹味。想嘗試更多元的滋味，可以點一客咖喱炒蟹或咖喱炒飯，香辣開胃又下飯。這裡毫不花巧，主打帶煙燻香和辣勁的泰式街頭風味，每次造訪都令人滿足。熟客大多外帶，但店內仍提供少量座位，適合想慢慢享用的人坐下來歇一歇。若你想享用輕鬆晚餐，又想來點辣度十足的泰國風味，金泰燒烤絕對是首選。

📍 九龍城太子道西386A-B號太子樓地下C號舖  
☎ +852 2383 8273



## 7 浜潼

浜潼是一間以清酒為主調、氛圍獨特的居酒屋，餐點與酒單同樣精緻。菜單以炭燒海鮮和刺身為主，不可錯過的招牌是伊勢海老燒，味道濃郁、鹹鮮誘人。其他亮點包括大分直送火炙平目魚邊、芥末牛油果海老餅，以及自家品牌清酒，適合搭配各款菜式。這裡是夜晚讓人流連忘返的好地方，無論是安靜晚餐還是好友聚會，浜潼以自信的烹調與輕鬆恬靜的氛圍，完美俘虜味蕾。

📍 九龍九龍城福佬村道59號地下A號舖

☎ +852 2386 5055



## 8 浩記甜品

坐落在街坊社區的浩記甜品，是不少本地人愛光顧的港式甜湯（糖水）小店，以傳統手法細火慢煮的甜品見稱。招牌必試蓮子桑寄生蛋茶，以蓮子、桑寄生、桑葚等材料加雞蛋隔水燉煮，入口帶點淡淡藥香，滋養溫潤，既療癒身心亦滿足味蕾。店內亦會按季節推出時令甜品，還有生磨芝麻糊、芒果西米露等經典款式。店面不大、座位不多，卻更添街坊小店的親切感，彷彿回到從前的老香港。無論是隨意坐下來吃一碗甜品，還是買外賣帶走慢慢品嚐，都能在一匙一口間找到簡單的幸福滋味。

📍 九龍土瓜灣土瓜灣道237A號益豐大廈地下111及122號舖

☎ +852 9195 1017



## 9 帕維亞意大利餐廳

低調的帕維亞一直鮮有宣傳，不過深諳美食的饕客早已將它列為九龍城其中一間高水準的義大利（意大利）餐廳。餐廳規模不大，卻富有心意，由前菜到甜品都感受到主廚的巧思。招牌菜是黑松露菌忌廉汁意大利帶子牛肝菌雲吞餃，香醇濃郁，展示廚房對菜式的平衡拿捏準確：義大利麵（意粉）和肉類煮得剛好，醬汁味道有深度而不覺厚重，且分量合宜。店內空間溫馨舒適，酒單選擇用心，氛圍自在不失格調。帕維亞正好說明，好吃的義大利菜無需張揚，只需做到極致。

📍 九龍九龍城打鼓嶺道85號地舖

☎ +852 2382 8736



## 10 三和敘

三和敘將三種日本料理體驗匯聚於同一幢雅緻建築之中。地舖的「焰 爐端燒」主打炭燒串燒及海鮮；樓上的「鍛 鐵板燒」則以現場鐵板燒技藝吸引顧客；「凝 壽司刺身」則提供寧靜的無菜單料理（廚師發辦）壽司吧怡體驗，各自獨立營運，專注於不同料理風格。招牌菜包括Koru太卷壽司，以多層次風味與口感見稱，以及以備長炭烤製、兼具炭香與牛味的多汁和牛漢堡。餐廳氣氛高雅而不拘謹，亦設有貴賓房，適合慶祝聚會或商務宴請。三個樓層雖各有主題，但同樣講求職人手藝與嚴選食材，是少有兼備多樣選擇與高水準質素的日式餐廳。

📍 九龍九龍城福佬村道46號  
 ☎ 焰 爐端燒：+852 5169 7945 / 鍛 鐵板燒：+852 5169 3475 / 凝 壽司刺身：+852 9542 2678  
 🌐 [www.sanwa-jo.com.hk/zh](http://www.sanwa-jo.com.hk/zh)

## 11 粗菜館

「粗菜」意思是「家常菜」，在這裡是值得驕傲的光榮。餐廳主打令人滿足的家常粵菜，以豬雜、醃製料理和鑊氣炒菜為主，每一道都精心烹煮。當中最突出的是山植醬排骨——酸甜開胃、醬汁濃稠又肉質嫩滑。其他菜式還包含招牌炒魚腩、招牌炒豬雜，以及其聞名的豬油撈飯。內部裝潢走懷舊風格，菜式味道大膽濃郁。餐廳其中一名創辦人是已故食評家兼電影監製蔡瀾，向傳統香港烹調致敬。如果你重視濃厚味道多於精緻賣相，粗菜館一定合你心意。

📍 九龍九龍城衙前圍道17A號地舖  
 ☎ +852 2383 7170

## 12 YOI COFFEE & BAKERY

YOI Coffee & Bakery是藏身於巷弄裡的咖啡廳，將日本美學融入咖啡文化之中。店內以風味鮮明的咖啡和賣相精緻的烘焙點心聞名，但主食餐單同樣值得關注。出色之選包括北非沙卡蔬卡配流心蛋及意大利香草麵包、煙燻辣椒手撕豬肩肉漢堡以及幾乎美得讓人捨不得吃的開心果修女泡芙。店內氣氛輕鬆，從擺盤到咖啡烘焙度都十分講究。無論是想來一杯提神的espresso，還是找個安靜角落簡單用餐，YOI都以充滿格調的用餐體驗，成為九龍城餐飲版圖中獨樹一格的存在。

📍 九龍九龍城龍崗道20號地舖





## 參與餐廳

1 清真牛肉館

4 東星餐廳

7 浜淹

10 三和敘

2 樂口福酒家

5 金滿堂甜品

8 浩記甜品

11 粗菜館

3 銅羅

6 金泰燒烤

9 帕維亞意大利餐廳

12 YOI Coffee & Bakery

# 觀塘區

## 樓上藏珍 尋味方知

穿梭於觀塘工廈之間尋覓餐廳，似乎並不容易，遑論要找到美食。這片表面上車水馬龍、以工商大廈為主的社區，實則暗藏不少優質餐廳，只要懂得方法就能找到。

秘訣很簡單：每次多上一層樓就對了。隱身於商業大樓與工業大廈之中的，不單只有快餐和輕食咖啡店，更藏著多間以創意中菜聞名的美食寶藏。



作為中菜餐廳唐述背後的靈魂人物，廚藝總監周世韜師傅對創新從不陌生。他持續以嶄新方式重塑中菜精髓。周師傅坦言：「沒有最好，只有更好。」他也觀察到，越來越多餐廳致力為傳統菜式尋找新的呈現方式，並在其中注入驚喜。

在觀塘的私房菜館Kwok宴，重現滬菜與淮揚菜經典，並將黑松露、和牛等高級食材細膩融入這些菜系之中。辣蟹莊以創意烹調新鮮貝類，即點即煮。而同樣位於觀塘的名人館則從細節著手，打磨潮州菜的精髓。無論是馥郁的香料滷水、傳統甜品到熱乎乎的煲仔菜，每一道皆能讓顧客不斷回訪。



觀塘在工業外表之下，展現出獨有的氣質。樓上私房菜館融合創意與傳統；像周世韜這類主廚，以大膽美學重新演繹粵菜經典；而Kwok宴、辣蟹莊及名人館等餐廳，則巧妙融合地方技法與頂級食材。這些隱世珍饈，正好印證了觀塘對創新餐餐的熱忱。



## 「沒有最好，只有更好。」

周世韜師傅擁有近30年豐富中菜經驗，曾出掌多間城中知名餐廳的主廚一職；周師傅於2016年畢業於香港中華廚藝學院大師級課程，其後更積極投身教學及顧問工作，充分展現他在廚藝道路上孜孜不倦、力臻完美的專業精神。

周師傅擁有豐富的廚藝經驗，其烹飪之旅始於15歲，當時擔任「家廚」的外婆成為他第一位啟蒙老師，並從她身上學得紮實的基本功，及至20歲便首次出任主廚職位。憑著堅持不懈的態度與對廚藝的專注追求，他現已成為本地中菜界極具代表性的中生代力量之一。多年來，周師傅始終秉持「不斷學習，敢於破格」的理念，於逾20載的廚藝路上，致力打造「華麗中菜」，不斷探索中菜的無窮可能，巧妙為經典菜式融入具驚喜的現代元素，以創意向源遠流長的中式飲食文化致敬。

唐述廚藝總監  
**周世韜**



擁有超過30年入廚經驗的李英琦師傅，曾於東海酒家及深圳觀瀾湖高爾夫球會擔任要職。其後加入朗豪酒店（現為香港康得思酒店），並於2018年晉升為中菜助理行政總廚。李師傅連續13年獲得米其林（米芝蓮）星級榮譽，並積極指導後輩，事業成就備受肯定。

香港康得思酒店行政副總廚－中式宴會  
**李英琦**

# 名人館



1

這間氣氛悠閒的中餐廳，嚴選時令海產與食材，透過別具心思的擺盤，化為一道道不容錯過的佳饈。餐廳裝潢氣派典雅，空間寬敞，尤其適宜舉辦私人宴會與大型聚餐。名人館午市以精緻點心為主，晚市則聚焦潮州風味。招牌菜包括滷水鵝肉拼盤，涵蓋鵝片、鵝肝與豬頸肉，滷香醇厚。賓客可分享多款鑊氣十足的熱炒與煲仔菜，亦不可錯過人氣之選：竹炭脆豆腐、香芒貴妃蝦球，以及招牌撈麵。最後記得留步，細味潮式甜品二重奏——招牌反沙芋與潮式福果芋泥。



九龍觀塘鴻圖道84號香港觀塘帝盛酒店1樓



+852 9091 5788



[www.dorsetthotels.com/zh-hant/dorsett-kwun-tong/dining/a-club.html](http://www.dorsetthotels.com/zh-hant/dorsett-kwun-tong/dining/a-club.html)



# KWOK宴

2

觀塘鮮為人知的美食秘點之一便是藏身於商廈高層的 Kwok宴。其位置隱密，不隨主流客路，亦不迫社交媒體熱度，唯以私密氛圍取勝，成就一間真正的私房菜館。其空間開揚寬敞，專注呈現講究的滬菜與淮揚菜，從經典菜式到適合多人共聚的時令高級宴席，一應俱全。

賓客可從多款套餐中挑選，每套均以「福臨門」前菜拼盤帶出豐富多變的味道層次，其後依次奉上多道招牌

菜，包括鶴湖蟹影、金箔黑松露和牛盒、大蔥燒遼參鹿筋、濃湯雞煨麵及黃湯花膠珍珠海參湯等，深受熟客推崇。餐廳每日席數有限，設有私密度極高的用餐空間，務必提前訂位。

📍 九龍觀塘偉業街93號93WYS 15樓

☎ +852 6229 3327





# 辣蟹莊



3

要享用豐盛鮮活的海鮮盛宴，關鍵在於挑選注重食材與火候的海鮮餐廳。位於觀塘的辣蟹莊，便以琳瑯滿目的海鮮菜式俘虜一眾海鮮迷，從各種貝類到海魚一應俱全，尤以各式蟹饌見稱。若想感受更濃郁的風味，可一試避風塘炒蟹，肉厚的蟹件與堆成小山般的金黃蒜蓉、辣椒共炒，香氣逼人；而雞油花雕蒸蟹則保留蟹肉鮮甜，讓嫩滑蛋白盡吸海鮮精華，更添鮮味。同樣受歡迎的還有上湯澳洲龍蝦，搭配午市供應的精緻點心，如招牌蝦餃皇與辣蟹莊燒賣皇，為顧客呈上多重滋味的選擇。

📍 九龍觀塘駿業街58號電訊數碼大樓1樓

☎ +852 3615 1107



## 4 彪哥海鮮菜館

彪哥海鮮菜館40年來以樸實風味見稱，店內的馬賽克地磚和獎狀展示牆最具特色。餐廳深受街坊與本地名人喜愛，海鮮尤其出彩，最適合圍坐大圓桌，伴著冰凍啤酒暢聚共享。招牌蛇羹、砵酒焗桶蠔與蒜蓉蒸蠔子王廣為人知，而香口的炸奶奶與椒鹽瀨尿蝦亦是不可錯過的名物，皆為歷久不衰的經典港式味道。

📍 九龍觀塘宜安街4P及4Q號地舖

☎ +852 2345 3855



## 5 張公子

張公子證明，要凝聚忠實顧客，口碑是關鍵。位於觀塘的餐廳環境雅緻，中菜出色。當中以招牌張公子叉燒及公子牛肋排最受歡迎；海鮮菜式例如艷影蝦球、銅鍋魚湯石爆筍殼魚，以及龍皇吐霧酒香鮮鮑魚等，同樣不容錯過。餐廳同時設有多間貴賓房，方便商務宴客或親友歡聚聚會。

📍 九龍觀塘駿業街58號電訊數碼大樓3樓

☎ +852 8118 2299 🌐 [www.ckcdining.com](http://www.ckcdining.com)



## 6 疊禧居

疊禧居將精緻粵菜帶入觀塘，店內的水晶吊燈、地毯和間隔寬敞的餐桌，營造出高雅氛圍。餐廳以技法精準見稱，招牌冰鎮醉香鮑魚及陳皮燒鵝皇向來深受歡迎，而上海小籠包、蝦餃皇、啤梨鹹水角與現點現做的蒸腸粉同樣備受食客青睞，還供應區內較為實惠的午市套餐，滿足不同需要。

📍 九龍觀塘開源道64號源成中心2樓

☎ +852 2687 0868





## 7 凱日宴會廳

凱日宴會廳是兼具酒樓與宴會場地的熱門之選，多間分店遍佈全港。其中觀塘分店尤其受歡迎，上午7:30便供應點心。凱日以優質食材烹調出「平民奢華」的滋味，大哥一字叉燒是鎮店菜式，早市以叉燒包及腸粉最為搶手，而即焗雪山叉燒餐包、奶香千層糕及酥脆的蘿蔔千絲酥等點心，亦是店內長期熱賣之選。

📍 九龍觀塘開源道79號鯉魚恤中心8樓  
☎️ +852 9317 2888 🌐 [www.heydaycuisine.com](http://www.heydaycuisine.com)



## 8 春香湖越式美食

這間家族經營的越南小店，是觀塘區內少見的道地越式餐廳。其人氣小吃拼盤一次過集合多款前菜，包括扎肉、紙米卷、豬排、手打墨魚餅及兩款春卷，十分豐富。店內亦供應招牌生牛河粉及越式法包，配以豬肝醬及用白蘿蔔、紅蘿蔔醃製的甜酸漬菜。而鎮店之寶則是蟹膏檬，湯底鮮甜濃郁，蟹膏口感綿滑，是溫馨小店裡的越南暖心滋味。

📍 九龍觀塘觀塘道257至269號永英樓地下F號舖  
☎️ +852 3487 5545







## 9 御膳

這間位於觀塘的私房菜館以精選家常菜重現傳統中菜。到訪時不妨留意多款傳統粵菜，包括招牌極黑豬叉燒、避風塘炒大肉蟹、招牌脆皮玻璃乳鴿及江南百花雞，粵菜中尤見功力。賓客亦可選擇不同方式烹調龍蝦。環境優雅溫馨，是聯誼共聚與私人宴會的理想場所。

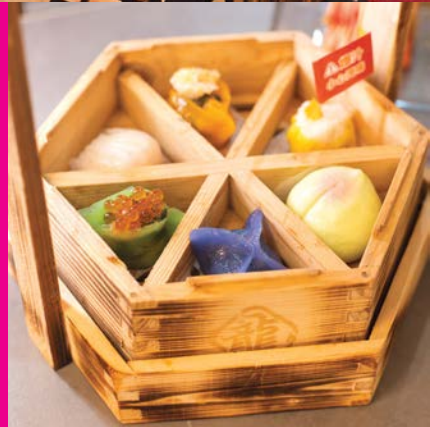
📍 九龍觀塘敬業街65至67號敬運工業大廈12樓F室  
☎ +852 9222 8210



## 10 龍點心

龍點心重振點心藝術，守住粵式傳統。餐廳以創意手法重塑經典，例如冬蔕功泰辣燒賣、黑蒜帶子燒賣、俄式羅宋燒賣及泡菜辣辣燒賣，其他玩味菜式例如口水汁龍利魚腸粉、鰻魚荷葉飯，以及肉鬆馬拉糕，證明點心可以恆久創新、趣味無窮。

📍 九龍觀塘觀塘道398至402號Eastcore 1樓4號舖  
☎ +852 2390 0166 🌐 [www.lungdimsum.com](http://www.lungdimsum.com)





# 深水埗區

## 熱忱驅動傳承與創新

深水埗是一幅充滿活力的城市畫布，展現香港獨有的活力與生命力。街道兩旁的紡織舊舖、布料攤檔與手作材料店，化身成尋寶樂園，讓人每一步都充滿新發現。獨立咖啡店與特色餐廳，與歷史悠久的老店比鄰而立，成就這個傳統與創意交融的社區風景。在這裡，飲食、時尚與設計緊密相連，每個轉角都藏著驚喜與靈感。走進深水埗，展開一場屬於香港的創意探索之旅。

香港麗思卡爾頓酒店天龍軒總廚劉秉雷師傅深諳「熱誠」的真諦。憑藉逾40年的中菜烹調經驗，他將對料理

的執著傾注於指導年輕廚師之中，強調成功的關鍵：保持熱情，絕不走捷徑。

同樣地，Kwok宴菜品研發高級顧問陳國強師傅始終懷抱學習之心，從不停止探索與求知的腳步。對知識的渴求與堅定的專業信念，讓他成為業界具代表性的重量級人物之一。

這份精神，亦延續在深受港人喜愛的劉森記麵家之中。至今仍堅持以竹昇壓麵的傳統工藝，師傅以自身體重反







覆壓揉麵團，全憑經驗掌握力度與節奏，炮製出恰到好處的彈韌口感。這是時間的積累，更是熱誠的體現，讓每一口麵都蘊含職人精神的溫度。

他的成功故事，與深受欢迎的大排檔愛文生一樣，傳承著鑊氣的精髓。從火候控制到食材變化，這門技藝早已超越料理，昇華成一門藝術。師傅們反覆練習，只為追求完美的一瞬——那撲鼻的鑊氣、焦香的食材與熱氣騰騰的上桌時刻——無論是香脆惹味的薯仔牛肉，還是翠綠韭菜伴嫩滑海味，每一道看似熟悉的炒粉炒麵，都是考驗功夫的滋味。

同樣保持一貫出色水準的，還有如金園茶餐廳這樣的人氣店舖——其招牌沙嗲牛肉麵至今仍是街坊摯愛，而爐出即售的蛋撻更是搶手，蛋撻香氣十足，使人幸福滿溢。在這些滿懷熱誠的廚師手中，美味一代又一代地被延續。其他人氣餐廳如鵝舞、金豪酒家、興發麵家、大公館及公和荳品廠等更反映出深水埗的真摯原味。這份堅持與熱愛，正是深水埗最真實、最動人的精神。



# 「我選擇忠於自己對中餐及食材研發的求知慾，不斷在廚藝上創新與提升食品質素。」

陳國強師傅是香港餐飲界享負盛名的前輩之一。早年以滬菜入行，其後深入鑽研粵菜、京菜、川菜及淮揚菜等多個菜系，並以現代手法詮釋傳統精髓。

他畢業於中華廚藝學院大師級課程，並出任世界中餐業聯合會常務理事及中國烹飪協會總廚委員會副主席，更在2018年創立香港國際廚藝交流協會，持續以專業造詣與教育熱忱，推動業界發展與廚藝傳承。

Kwok宴菜品研發高級顧問  
**陳國強**



陳偉庭師傅生於澳門，14歲投身餐飲行業。他從茶餐廳、大排檔一路歷練，步入五星級酒店與米其林（米芝蓮）星級餐廳，始終珍惜每個崗位與學習機會。多年來他始終保持求知熱忱，於工作之餘修習廚藝課程、參與比賽，不斷磨礪手藝。於2015年應邀從澳門來港出任餐廳行政總廚。

大公館行政總廚  
**陳偉庭**

「時代不同，年輕廚師的訓練方式亦已改變。唯有刻苦耐勞、懷抱真誠熱忱，並且不走捷徑，才是邁向成功的關鍵。」

擁有逾40年中菜烹調經驗的劉秉雷師傅，曾先後於北京、上海、廣州、杜拜以及英國等地工作，其後加入香港麗思卡爾頓酒店。劉師傅原籍廣州，14歲來港，在一間粵菜館展開學廚之路，並在此時發現自己對烹飪的熱誠。

身為天龍軒總廚，劉師傅擅長融匯傳統與現代技法，從日常生活中汲取靈感，發展出獨樹一幟的個人風格。他恪守傳統烹調之道，同時在菜式演繹與呈現上勇於創新，為經典注入新意。

香港麗思卡爾頓酒店天龍軒總廚

**劉秉雷**



伍偉國師傅於1997年加入香港賽馬會擔任廚師，並逐步晉升為廚房副主管。於2011年，他在HOFEX香港國際美食大獎奪得中式烹調金獎。其後，他作為開業團隊成員加入合和酒店，出任合和軒行政總廚，負責統籌新菜單設計、餐廳經營及廚房管理。

前酒店中餐行政總廚

**伍偉國**





# 金園茶餐廳



1

若論深水埗最具代表性的茶餐廳，金園茶餐廳必定名列前茅。其熱騰騰的蛋撻被譽為全城頂級之作，酥皮層層鬆脆，牛油香氣濃郁，裹著軟滑香甜的蛋漿，教人一試難忘。餐廳人流暢旺，翻桌頻密，不同時段或需稍候。除了招牌蛋撻與香濃奶茶，這裡的沙爹牛肉湯麵亦是一絕，巧妙糅合多重風味，自成一格。

📍 九龍長沙灣青山道314號地舖  
☎ +852 2725 6386

# 劉森記麵家

2

想體驗香港最地道的麵食文化，劉森記麵家是不二之選。這間位於深水埗桂林街的老字號，多年來深受街坊與麵食愛好者支持，以竹昇麵及蝦子撈麵馳名，其湯麵與拌麵（撈麵）同樣人氣十足。招牌淨雲吞用料紮實，蝦肉與豬肉比例均勻，口感鮮甜彈牙。

若想滋味更上一層，店內蝦子蠔油冬菇撈麵是不少熟客的心頭好。竹昇壓製的麵條爽口彈牙，掛滿濃郁醬汁，香氣四溢。時令蔬菜撒上蝦籽，鮮味與爽脆口感並存。別忘了必吃的腌蘿蔔，清新開胃，正好襯托出鴨蛋麵的彈牙口感。



📍 九龍深水埗桂林街48號地舖  
☎ +852 2386 3533

# 愛文生

3

夜幕低垂，愛文生的大排檔愈見熱鬧，熟客絡繹不絕。餐廳主打道地大排檔體驗，門口設有明火炒鑊，師傅在猛火之下翻炒蔬菜、肉類與海鮮，香氣四溢。其避風塘炒蟹和黑椒薯仔牛柳粒一直是客人的心頭好；椒鹽九肚魚香口酥脆，佐以冰凍啤酒更是絕配。而必點的家鄉小炒王，以蒜蓉與韭菜炒香乾貨海鮮，盡顯傳統快炒的風範。愛文生是品嚐港式熱炒的好地方，一邊觀看師傅即席快炒、一邊開懷用餐，樂趣無窮。



📍 九龍深水埗石硤尾街1號地下B及C舖  
☎ +852 2393 9315





## 4 大公館

大公館的現代粵菜備受食家青睞。午市供應多款巧手點心與酥點；主菜則以現代手法重現逐漸失傳的食譜，令味道在傳統與創意之間取得絕佳平衡。餐廳必試名物包括經典過橋米線及川味口水竹絲雞，並特設火鍋專區，供應多款獨家湯底與配料，令人耳目一新。

📍 九龍荔枝角長義街9號D2 Place ONE 10樓A舖

☎ +852 2743 8055

🌐 [www.greaterchinaclub.com](http://www.greaterchinaclub.com)



## 5 興發麵家

雲吞麵固然是香港的代表美食，但若品嘗街坊口耳相傳的道地風味，興發麵家的精製豬扒麵可謂區內傳奇。熱騰騰的湯麵添上少許酸菜提味，一碗盡收所有滋味；薄身豬扒煎至金黃，外脆內嫩多汁，與湯麵相輔相成。豬潤麵其貌不揚但值得一試。這裡價格親民卻風味出眾，令人回味無窮。

📍 九龍長沙灣保安道337號地舖 ☎ +852 6140 8345







## 6 金豪酒家

入夜後想與朋友共嚐美食，不少街坊都會推薦金豪酒家。這裡洋溢大排檔式的輕鬆氛圍，菜式分量十足、味道出眾，最適合多人分享。除了大受歡迎的好味醬烤骨、煲仔菜式和鑊氣小炒，雞肉菜餚亦相當出色，無論是四川風味的香辣辣子雞、清甜暖胃的上湯菜膽雞，或是客家蒸鮮雞，皆見師傅功力。海鮮價格隨時令變化，另有椒鹽系列菜式，選擇豐富，盡顯道地風味。

📍 九龍深水埗青山道17號地舖

☎ +852 2725 6806



## 7 公和荳品廠

公和荳品廠堪稱豆腐品專家，既是歷史悠久的豆腐工場，生產各式豆製品，同時亦是一間深受鄰里喜愛的老字號，以幼滑香濃的豆腐花最為聞名，入口即化；而煎釀豆腐亦是不容錯過的小食，外皮香脆、內裡軟嫩。配上一杯清涼透心的豆漿，便是最佳下午茶。

📍 九龍深水埗北河街118號地舖

☎ +852 2386 6871



## 8 LOOP KULTURE

咖啡文化在香港已從熱潮轉化為生活日常，越來越多年輕店主將這份愛好發展成專業。Loop Kulture更進一步，將獨立咖啡館打造成融合精緻西式料理的餐飲空間。除了特色咖啡，這裡亦主打健康的繽紛莓果碗、牛油果無花果配酸種麵包、煙三文魚椰菜花蓉配酸種麵包，以及多款義大利麵（意粉）選擇，如經典卡邦尼長通粉、白酒奶油白蜆佐三文魚子墨汁扁意粉等。餐廳亦設多款無咖啡因飲品，包括茶飲、奶昔及清爽果味梳打，滿足不同口味所需。

📍 九龍深水埗鴨寮街90號地舖

☎ +852 2702 1713



## 9 鵜舞

香港與日本一衣帶水，在各方面亦深受日本文化影響，包括藝術、設計到飲食等範疇。走進鵜舞，仿如置身東瀛正宗居酒屋：木趟門、燈籠、暖簾與木質家具相互映襯，營造濃厚日式氛圍。店名取自日語中的「鮮味」，這家落戶創意地標D2 Place的現代居酒屋，提供多款小吃，如鮫鰻魚肝、自家製松葉蟹甲羅燒、鰻魚玉子燒、壽司盛，以及人氣之選海膽最中餅與各款炭火串燒。廚師以細緻手藝與創意演繹日式風味，讓客人在香港亦能感受到另一種道地的日本滋味。

📍 九龍荔枝角長義街9號D2 Place ONE地下G02號舖

☎ +852 2743 8011 🌐 [www.umai.com.hk](http://www.umai.com.hk)

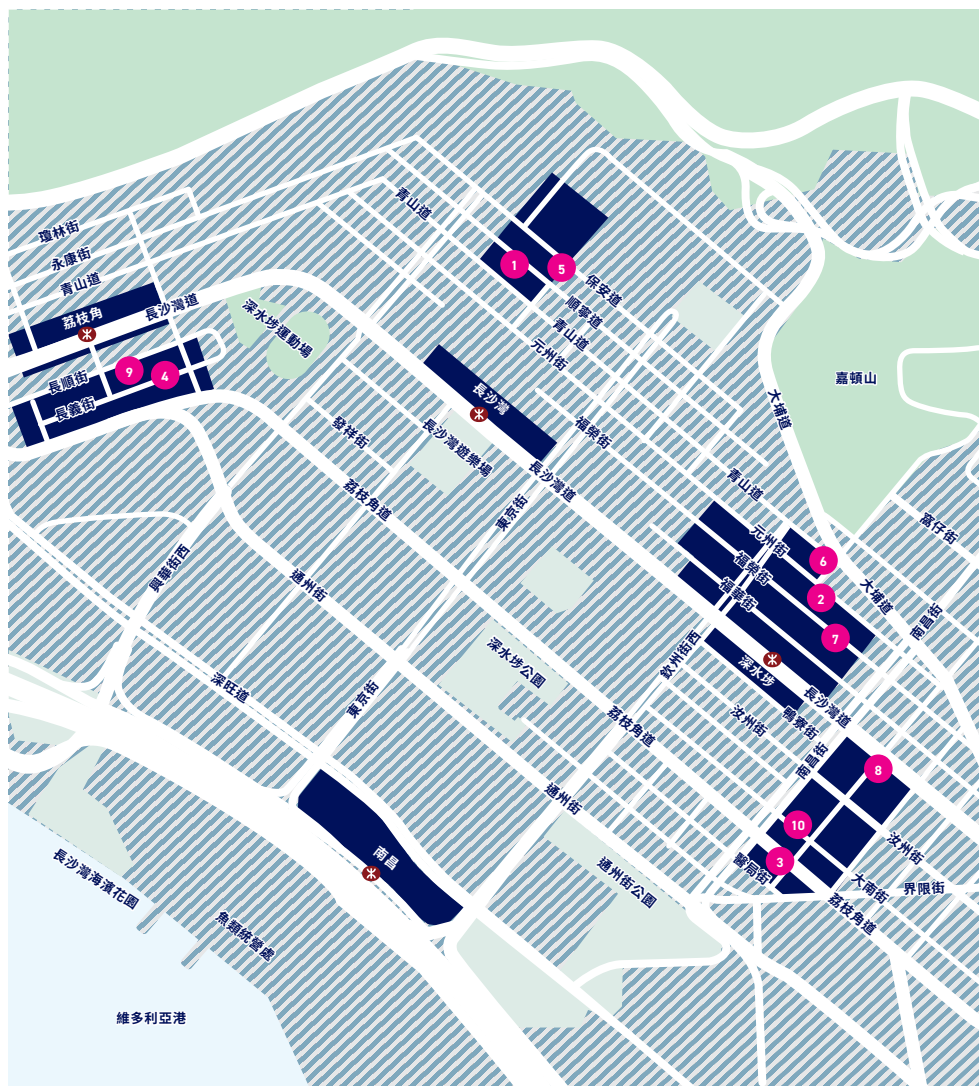


## 10 余地\*

余地是一間主打素食的咖啡店，以簡約雅緻的日式風格，營造出令人心身放鬆的空間。兩層樓的店面舖上日式榻榻米，環境寧靜舒適，讓客人可以透過美食展開一場療癒之旅。餐廳嚴選多款天然食材，例如本地鷹嘴豆天貝伴牛油果他他、醬伴有機黑芝麻麵等眾多美味麵食，展現素食的多變可能。樓上活動空間定期舉辦療癒工作坊，如頌鉢及冥想課程，參加者可提前於網上預約。

📍 九龍深水埗大南街198號地舖 ☎ +852 6114 9315





## 餐廳列表

- |         |        |                |       |
|---------|--------|----------------|-------|
| 1 金園茶餐廳 | 4 大公館  | 7 公和荳品廠        | 10 余地 |
| 2 劉森記麵家 | 5 興發麵家 | 8 Loop Kulture |       |
| 3 愛文生   | 6 金豪酒家 | 9 鵝舞           |       |



# 黃大仙區

## 獅子山下的故事

坐落於獅子山下的黃大仙，從早期的簡樸公共屋邨，逐漸蛻變成充滿活力的美食熔爐，更孕育出堅毅靈活的精神。這份精神至今仍在區內流傳，本地廚師秉承這份信念，將尋常的家常滋味化為難忘美饌，延續黃大仙獨有的飲食傳承與社區人情味。

九龍香格里拉行政總廚邱杰聰師傅的個人歷程正是這份精神的寫照：「我因緣際會進入酒店廚房，隨後深感所知

有限，決意重返校園——從職業訓練局到薄扶林的中華廚藝學院，十多年來日間工作、夜間進修，從未間斷。」

紅花匯行政總廚葉世昌師傅亦秉持相同信念：

「我志在傳承所學，激發大眾對中菜的新鮮興趣，不斷研發嶄新技法與配搭，展現中華美食精髓。」

黃大仙的飲食風貌可體現於幾間地標餐廳：醉和里是區內罕見全天候營業的屋邨熟食店，供應出爐點心及鑊氣



小炒；九龍飯館延續廣東家常菜的踏實溫暖；陳儀興飯店以濃香傳統的潮州打冷凝聚人情。至於深受街坊歡迎的豆漿大王、英記巷仔雲吞麵及七喜粥麵小廚，則以一絲不苟的傳統手藝，在粥粉麵飯之間疊加層層風味。

在黃大仙，飲食、信仰與生活交織，匯聚成獨特的文化底蘊。無論你追求何種風味，這裡都能憑藉廚師的匠心及餐館的傳承，讓你的味蕾獲得滿足。



「我志在傳承所學，  
激發大眾對中菜的新  
鮮興趣，不斷研發嶄  
新技法與配搭，展現  
中華美食精髓。」

葉世昌師傅擁有25年豐富經驗，曾效力百樂潮州酒家及陸羽茶室等經典食府。他畢業於中華廚藝學院大師級課程，不僅是比賽屢獲殊榮的名廚，更以創意現代菜式廣為人知。葉師傅活躍於電視烹飪節目，並熱心參與慈善工作。

紅花匯行政總廚

**葉世昌**



「我因緣際會進入酒店  
廚房，隨後深感所知有  
限，決意重返校園——  
從職業訓練局到薄扶  
林的中華廚藝學院，  
十多年來日間工作、  
夜間進修，從未間斷。」

邱杰颺師傅深耕業界30載，自1995年從學徒做起，  
一步一步晉升為九龍香格里拉行政總廚。身為屢獲  
殊榮的競技名廚，更獲「世界廚藝大師協會」譽為  
「粵菜廚藝大師」。多年來，他持續精進技藝，在扎  
實傳統功底之上，融貫中西風格，兼納現代廚技，  
創作出精緻豐富又令人回味的美饌。

九龍香格里拉行政總廚

**邱杰颺**



# 陳儀興飯店



1

屹立超過半世紀的陳儀興，是黃大仙區內經典的潮州「打冷」餐館，以簡樸親切的氛圍與多款風味十足的佐酒美饈聞名。餐廳最初在1950年代以流動小販手推車售賣牛雜麵，其後先後進駐東頭邨與現址新蒲崗，成為街坊的至愛。招牌菜包括潮州凍蟹、滷水鵝片、潮州蠔餅，以及輕焯後以豉油及魚露浸製的潮州滷水海鮮如血蚶（獅蚶），鹹香入味，教人欲罷不能。另外，肥美的滷水鵝腸配鵝肝、沙爹芥蘭牛肉、大漠牛柳粒和脆皮落湯錢（脆皮花生糯米糍），也是熟客的心頭好。

📍 九龍新蒲崗崇齡街40號地舖  
☎️ +852 2321 5398  
🌐 [chanyeehinghk.com](http://chanyeehinghk.com)



# 醉和里



2

醉和里是黃大仙典型的大排檔，更是香港碩果僅存仍在營運的屋邨熟食市場之一，全日24小時人聲鼎沸。凌晨2:30起逾40款港式點心出爐，凌晨5:00起更有粥品、腸粉及各式早餐供應；其他時段則以鑊氣小炒、滷水及茶餐廳美食為主。必點招牌菜包括以四季豆（豆角）、魷魚、蝦乾與腰果等炮製的小炒皇，以及外皮酥脆的紅燒BB乳鴿，不容錯過。

📍 九龍黃大仙正德街熟食亭2號舖

☎ +852 2323 1703



# 九龍飯館



3

隱身於獅子山腳商場內的九龍飯館，以手繪龍紋、竹籃燈罩及老式保溫壺重現舊日香江情懷。廚房主打懷舊粵菜，從鑊氣小炒、煲仔小菜至時令海鮮皆見功夫。其中以招牌梨木煙燻熟成乳鴿皇最為出色，皮脆肉嫩、油香十足；另供應坊間罕見的懷舊雞蛋焗魚腸，風味獨特。每日午市設點心供應，搭配多款需預訂的燒臘（燒味）及海鮮菜式，使其獲選為2025年《米其林指南》（《米芝蓮指南》）餐廳，呈現經典香港風味。

📍 九龍黃大仙竹園道55號天馬苑商場2樓S02號舖

☎ +852 6315 7300







## 4 七喜粥麵小廚

七喜粥麵小廚為本地老字號，於全港各區設有不同分店。雖以「粥麵」作為招牌，但牆上的手寫餐牌涵蓋多款小吃、小炒及煲仔菜，以親民價位呈現道地港式風味。必試推薦包括薑蔥魚雲煲、煲仔蠔鼓滑雞粥、炸錦滷雲吞，以及蜆芥炸鯪魚球，是體驗日常香港家常味的理想之選。

📍 九龍新蒲崗崇齡街90號地舖  
☎ +852 2354 9687



## 5 客滿庭

位於現崇山商場的客滿庭，是區內相對低調但極具吸引力的選擇。2024年中央港澳辦主任夏寶龍曾親臨品嚐點心，令此店備受全城矚目。餐廳以懷舊紅燈籠與典雅中式元素布置，氛圍雅致而悠閒，適合家庭聚餐或飲茶。所有點心與粵菜現點現做，價格相宜，講究食材新鮮和傳統。推介菜式包括懷舊鹽焗雞及客家釀豆腐等。

📍 九龍黃大仙陸鄰街8號現崇山商場1樓16號舖  
☎ +852 3996 7088  
🌐 [www.carnivalrg.com](http://www.carnivalrg.com)



## 6 豆漿大王\*

藏身於新蒲崗工廈區的豆漿大王，是米其林（米芝蓮）推薦的滬式小吃店，以實而不華的手藝，呈現道地家常風味。招牌正宗上海粳飯，選用泰國糯米包裹寧波雪菜、現炸油條與肉鬆，口感層次分明；鹹豆漿料足味濃，加入雪菜、蝦米、蔥花與油條，樸實卻叫人回味；淨滷水豆腐香醇入味，盡顯滬式小吃的細膩工夫。這裡專注傳統滋味，簡單實在，是懂吃之人尋味的好去處。

📍 九龍新蒲崗大有街34號新科技廣場地下9號舖  
☎ +852 3188 4920



## 7 明記粉麵茶餐廳

每日凌晨5:00營業至翌日凌晨2:00的明記粉麵茶餐廳，是黃大仙居民口中真正的「街坊飯堂」，以真材實料及物超所值而廣受喜愛。其中最具代表性的牛肉河粉，可選牛腩、牛雜或牛筋，配上寬河粉，每碗皆鋪上新鮮生菜。牛腩肉香濃郁，肥瘦均勻；牛筋彈牙爽口，嚼感十足。除招牌河粉外，明記亦供應雲吞麵、牛丸及墨魚丸等港式經典，是早晨充飢與深夜慰藉的可靠選擇。

📍 九龍黃大仙環鳳街24至28號鳳凰新邨地舖  
☎️ +852 2351 8079



## 8 三記飯店

屹立30餘載的三記飯店，是本地著名的潮州菜館。最初以傳統潮州「打冷」起家，後來加入粵式小炒以迎合本地口味，並堅持以潮州風味為本。招牌菜如春菜煲，以春菜及半肥瘦豬腩肉以慢火炆成，腩肉的油香滲進春菜，醇厚入味。三記的滷水是另一亮點，每週新添醬油（豉油）秘製，並以慢火細燉，使味道保持醇厚鮮香。其他人氣菜式包括秘製滷水鵝、潮州蠔餅、閩南糯米蟹及油花雕蒸蟹。

📍 九龍慈雲山蒲景里8號蒲景樓地舖  
☎️ +852 2726 4578





# 詠藜園四川菜館 正宗四川



## 9 詠藜園四川菜館

詠藜園四川菜館扎根黃大仙多年，一直以親民價位提供川滬菜，深受居民愛戴。招牌擔擔麵的麵體彈牙，拌入香濃花生和辣油，辛香中見醇和；鮮肉小籠包皮薄餡鮮，湯汁清潤不膩；紅油抄手則盡顯川式麻辣香氣。菜式選擇多樣，包括涼拌海蜇雞絲、酥炸鳳尾魚與鎮江肴肉等，結合四川和蘇杭風味，無論一人獨享或家庭聚餐都非常合適。

📍 九龍黃大仙鳴鳳街10至12號地舖

☎ +852 2726 3818 🌐 [www.winglaiyuen.com.hk](http://www.winglaiyuen.com.hk)



## 10 英記巷仔雲吞麵

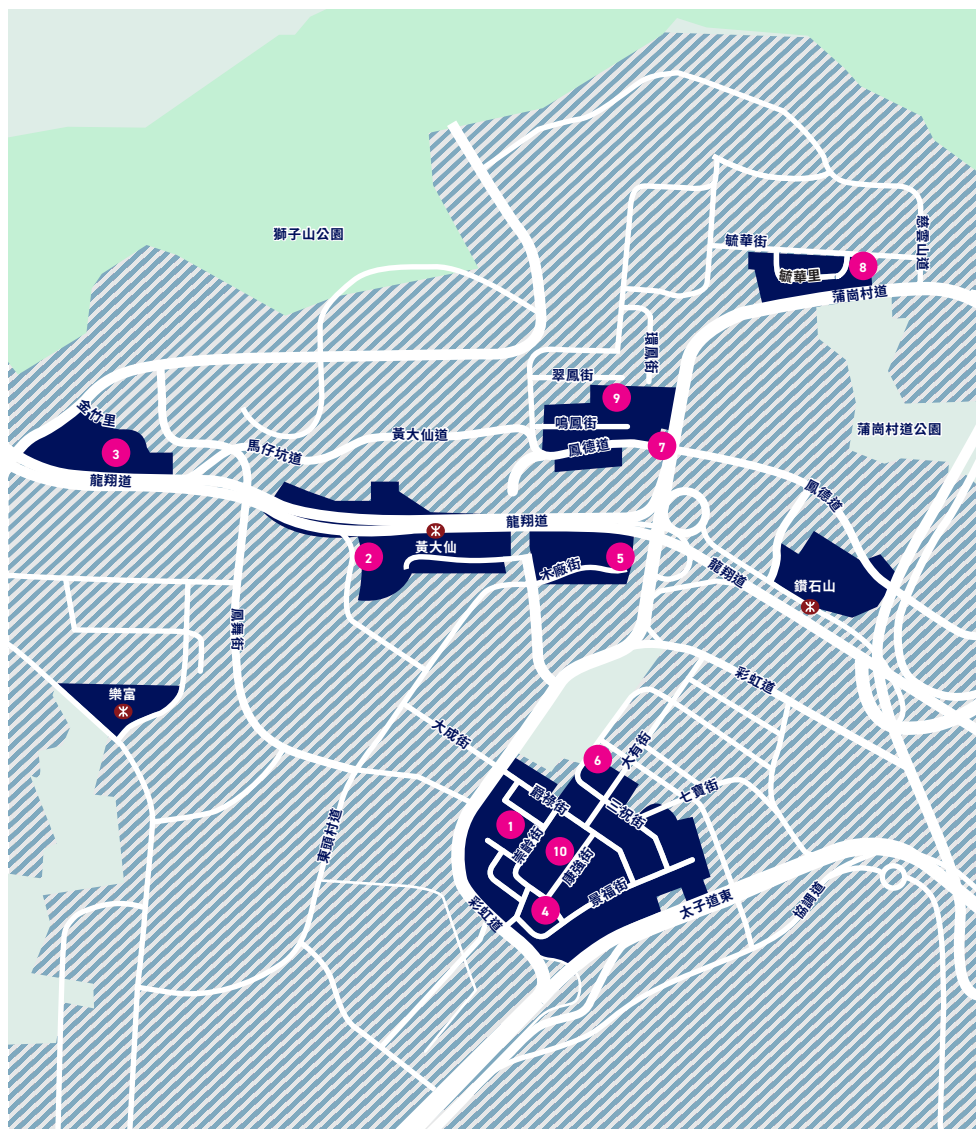
位於新蒲崗的英記是一家歷史悠久的街坊粉麵店，以1960年代流行的拌麵（撈麵）及雲吞麵見稱。拌麵以豬油及醬油（豉油）簡單拌勻，香氣濃郁，麵質彈牙。雲吞及湯底皆以扁魚（大地魚）為主，肥美的魚肚先炸後磨成細粉，與手切豬肉及鮮蝦混合成餡料；其餘扁魚則熬成湯底，湯色清亮，不含味精，味道自然鮮甜。

📍 九龍新蒲崗康強街32至34號康強洋樓10號地舖

☎ +852 2323 9559







## 參與餐廳

- |         |          |           |            |
|---------|----------|-----------|------------|
| 1 陳儀興飯店 | 4 七喜粥麵小廚 | 7 明記粉麵茶餐廳 | 10 英記巷仔雲吞麵 |
| 2 醉和里   | 5 客滿庭    | 8 三記飯店    |            |
| 3 九龍飯館  | 6 豆漿大王   | 9 詠黎園四川菜館 |            |

# 油尖旺區

## 街道之間 盡是繽紛故事

穿梭於油尖旺的街頭，這片由油麻地、尖沙咀、旺角交織而成的繁華地帶，縷縷炭香與鑊氣翻飛在霓虹光影中交融，躍動著一座城市生生不息的脈搏。這裡，是香港飲食故事的起筆之處，也是風味不斷流轉演變的現場。

夜幕低垂，油麻地廟街化身南方美食的夜間舞台，港式蚵仔煎（蠔餅）、煲仔飯、鑊氣炒粉麵香氣瀰漫；而旺角則演變成街頭小吃的創意實驗室——咖喱魚丸（魚蛋）、臭豆腐與雞蛋仔伴隨城市節奏登場，讓人一邊漫步、一邊細味香港最道地的風味傳奇。



## 從街頭熱炒 到品味盛宴


油尖旺的餐飲文化正延續這份多元精神。尖沙咀的 Tuber Umberto Bombana 顧名思義由名廚 Bombana 主理，以季節松露為主題，透過手工義大利麵（意粉）與精緻海鮮演繹四季風味；旺角的聚興家則以麻辣水煮手切牛肉、上湯龍蝦煎米等菜式，重新詮釋粵菜的靈魂；於夜。鐵板燒，賓客可欣賞師傅即席鐵板演繹，海鮮、和牛與時令蔬菜在滋滋作響中展現極致火候。

在這區，無論是只靠一口鍋起家的街頭熱炒小販，還是榮獲米其林（米芝蓮）三星的名廚餐廳，距離也許只有數步之遙，但當中精神深深影響着一眾中菜主廚，香港 JW 萬豪酒店中餐行政總廚鄧家濠分享道：「兒時目睹長

輩於廚房忙碌的身影，感受到食物帶來的溫暖與情感。」兩者皆能帶來難忘滋味，因為在這裡，食物不僅是果腹之物，更是記憶、身分與情感的延伸。同樣地，香港美利酒店紅棉行政總廚邵德龍認為走訪世界為他的廚藝更趨多元，他指出：「走得越遠，嚐得越多，便越能領會每種菜系獨有的優勢與特色。」








「我很喜歡那份酸甜滋味，  
並以此為靈感，創作出許多  
以甜酸為基調的菜式。」

劉振權師傅在油麻地和尖沙咀區內的餐廳掌廚多年，對該區的飲食文化與風味有深刻理解。劉師傅於70年代年少入行，對甜酸滋味情有獨鍾，這份熱愛啟發了他的烹飪靈感。如今作為聯邦大酒樓集團的行政總廚，他將50年的經驗融入每道菜餚之中。劉師傅擅於在傳統與創新之間拿捏平衡，以工藝與情懷延續粵菜的共鳴。

聯邦大酒樓集團行政總廚

劉振權



「走得越遠，嚐得越多，  
便越能領會每種菜系獨  
有的優勢與特色。」

行政總廚邵德龍師傅為中菜帶來開闊而細膩的視野。職業生涯始於香港，足跡遍及印度、沙特阿拉伯、澳門及新加坡，曾於多家五星級酒店歷練，深入鑽研各地烹飪技法。現主理LUBUDS®集團旗下包括位於香港美利酒店的融匯菜紅棉及中環街市的潮州菜久兩菜，邵師傅擅於融合各地工作經驗與中菜精髓，廚藝兼具格局與精準，既有世界胸懷，亦不失人情韻味。

LUBUDS®集團旗下香港美利酒店紅棉及  
中環街市久兩菜行政總廚

邵德龍

## 「兒時目睹長輩於廚房忙碌的身影，感受到食物帶來的溫暖與情感。」

鄧家濠師傅自小浸潤於粵菜氛圍，曾在父親經營的大排檔幫忙，也常觀摩長輩備菜，這些記憶成為他廚藝之路的情感根源。2016年，他以29歲之齡出任香港JW萬豪酒店中餐行政總廚，負責管理中餐廳萬豪金殿及酒店的中餐宴會，成為當時最年輕的中餐行政總廚之一。至今他仍以同樣的專注與熱情，讓每道菜展現創意、溫度和穩定。

香港JW萬豪酒店中餐行政總廚

**鄧家濠**



擁有逾24年經驗的鄧浩宏師傅，現主理國金軒The Mira的粵菜團隊。其職涯遍及多間五星級酒店與私房菜館，以融和雅致的烹飪風格見稱，既能秉承傳統粵菜精髓，亦擅於演繹當代飲食美學。鄧師傅著重順應時令，以細膩匠藝提煉食材本味，追求滋味層次之昇華。憑藉一絲不苟的專業態度與對傳統手藝的虔誠恪守，其主理之餐廳多年來深得饕客推崇，贏得口碑與信賴。

國金軒The Mira中菜行政總廚

**鄧浩宏**



葉銘惠師傅來自香港，現任臺北文華東方酒店雅閣中餐副總廚。作為點心專家，她擁有多年粵菜經驗，結合精準手藝與創意，呈現精緻而親切的菜式。在雅閣，她參與塑造餐廳對傳統的優雅詮釋，從餃子摺紋到湯羹調味，每個細節皆經深思與巧手拿捏，展現高超技藝與平衡之美。

臺北文華東方酒店雅閣中餐副總廚

**葉銘惠**





# 聚興家



1

聚興家在旺角餐飲界以低調實力見稱，於粵菜基礎上重新演繹傳統風味。沸騰魚尤其出色，而上湯龍蝦煎米則巧妙融合酥脆口感與濃郁鮮美的湯汁。廚房料理自信而不浮誇：以風味為先、以技術為本，並始終扎根於傳統。

📍 九龍太子砵蘭街418號地舖

☎ +852 2392 9283

🌐 [www.juxinghome.com](http://www.juxinghome.com)



# TUBER UMBERTO BOMBANA



2

由名廚Umberto Bombana主理的Tuber，是對時令珍饈的致敬，尤以松露最具代表性。餐單隨季節與食材變化，呈現香噴噴的松露義大利麵（意粉）、西班牙Carabinero紅蝦等多款精緻海鮮菜式。環境高雅而舒適，與Bombana旗下的旗艦餐廳8½ Otto e Mezzo形成互補風格。



九龍尖沙咀梳士巴利道18號維港文化匯K11 MUSEA  
1樓113A號舖



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

# 夜。 鐵板燒



3

夜。鐵板燒專營高級日式鐵板料理。吧檯座位貼近鐵板，客人可近距離觀賞廚師以熟練手法掌控火候，將上乘食材轉化為細緻而擺盤精美的菜餚如米其林（米芝蓮）級甘鯛立鱗燒。無論新鮮海鮮、進口和牛或時令蔬菜，皆依點單現場烹調，展現食材原味與鐵板料理的臻味。

📍 九龍尖沙咀山林道17至19號地舖

☎ +852 5331 3978





## 4 璞

隱藏於M+博物館內的璞，是逛完展覽後小憩的理想場所，結合設計感與細膩滋味。餐廳理念簡單而富心思——以精緻手法呈現舒心美食。焦點菜式包括斑蓉羹、八寶荷葉蒸膏蟹，以及松茸浮萍菊花，以現代手法以及食材轉化亞洲風味。空間氛圍悠然而優雅，無論簡餐或午宴皆相宜。璞證明博物館餐廳不只是配角，也能成為值得專程造訪的目的地。

📍 九龍西九文化區博物館道38號M+ B1樓

☎ +852 2656 4108

🌐 [www.mplus.org.hk/tc/agate](http://www.mplus.org.hk/tc/agate)



## 5 ANKÔMA

Ankôma位於尖沙咀，以法日融合料理見稱。餐廳提供10道菜的嗜味菜單套餐，露台單點則供應牛排及其他特色料理。其招牌烤三黃雞配上北海道七星米與黃酒忌廉醬，皮脆肉嫩，建議預訂共享，千萬別錯過在火山石上燒烤的牛油熟成龍蝦尾，深受客人歡迎。

📍 九龍尖沙咀赫德道2號金麟商業中心5樓

☎ +852 2981 1688



## 6 國金軒

位於美麗華酒店的國金軒，餐廳主打選料上乘、味道純正的精緻粵菜，於優雅舒適的環境中呈獻極致餐飲體驗。招牌菜脆金沙醬鬼馬花竹蝦最為突出，完美體現對本地口味的細膩拿捏與呈現。全天候開放的餐飲空間，將傳統烹調技藝融入現代美學，每道佳餚不僅味道出眾，更以細緻的擺盤與層次分明的風味，為客人留下難忘印象。

📍 九龍尖沙咀彌敦道118至130號美麗華廣場2期美麗華酒店3樓

☎ +852 2315 5222

🌐 [www.themirahotel.com/hong-kong/tc/dining/cuisine-cuisine](http://www.themirahotel.com/hong-kong/tc/dining/cuisine-cuisine)





## 7 東來順

位於帝苑酒店的東來順，主打正宗京淮菜式，2013年獲得米其林（米芝蓮）一星榮譽，其招牌火鍋，以內蒙古羊肉胚最為知名；其他精緻菜式包括鶴湖蟹影、滑魚丸燴蟹膏及金陵鹽水鴨等，皆以傳統手法炮製，於優雅環境中帶來高水準的北方風味。

📍 九龍尖沙咀東麼地道69號帝苑酒店B2層  
 ☎ +852 2733 2020  
 🌐 [www.rghk.com.hk/hk/dining/dong-lai-shun.php](http://www.rghk.com.hk/hk/dining/dong-lai-shun.php)



## 8 鷹巢

位於旺角希爾頓花園酒店的鷹巢，提供水準穩定的日常中式餐飲體驗。餐牌選擇多樣，從粵式小炒到小籠包一應俱全；環境舒適，無論家庭聚會或商務用餐皆宜。它不追求浮華，卻以穩定水準、親切氣氛與慷慨分量留住熟客。對於想在區內尋求一頓簡單而滿足飯餐的客人而言，鷹巢正是安心之選。

📍 九龍旺角豉油街2號香港旺角希爾頓花園酒店2樓  
 ☎ +852 2201 3661  
 🌐 [www.eaglesgarden.com](http://www.eaglesgarden.com)



## 9 冲菜\*

在冲菜用餐，就像受邀到老饕朋友家中赴宴，而非傳統中菜館。這間隱世私房菜只接受預約，主打精緻粵菜，注重慢工細活。招牌菜揚州清湯獅子頭尤其出眾：拳頭大小的豬肉丸，質地鬆化軟嫩，浸於清澈鮮甜的上湯中，入口即化。另一亮點是極具觀賞性的蟹釀橙，把橙肉挖空後放入鮮甜蟹肉與蟹黃，連橙殼一同入籠清蒸，讓海鮮融合淡雅果香，層次細膩。小巧空間確保私密，老闆會親自講解每道菜的淵源與烹飪手法。菜單會依市場與時令微調，每次到訪皆有新驚喜。

📍 九龍尖沙咀山林道50號俊橋商業中心9樓  
 ☎ +852 9094 2362



## 10 海景軒

位於尖沙咀的海景軒，以精緻粵菜及寧靜的四合院式靜謐環境見稱。餐廳嚴選優質食材，以傳統粵菜技法入饌，加入現代巧思。招牌菜海南黃椒醬蒸星斑球味道清雅細膩，賣相同樣講究。無論商務飯局、家庭聚會或點心午餐，服務與菜式水準皆穩健出色。週末提供的精緻點心更吸引酒店住客與各地客人專程前來品嚐，是本地優質粵菜的翹楚。

📍 九龍尖沙咀麼地道70號海景嘉福洲際酒店B2層

☎ +852 2731 2883

🌐 [www.hongkong.intercontinental.com/zh-hant/dining/hoi-king-heen](http://www.hongkong.intercontinental.com/zh-hant/dining/hoi-king-heen)



## 11 香港老飯店

香港老飯店主打傳統滬菜，融入鮮明的本地風味。招牌菜有以花雕提香的醉雞，以及文火慢煮至入口即化的紅燒肉。餐單上盡是懷舊、風味濃郁的招牌菜，喚起家庭聚餐和節慶宴席的溫馨時光。豆沙鍋餅、清炒蝦仁和獅子頭等菜式，構成了一份既親切熟悉又帶有慶祝感的完整菜單。在潮流瞬息萬變的餐飲世界中，香港老飯店以踏實手藝守護傳統，讓記憶中的味道歷久常新。

📍 九龍尖沙咀寶勒巷26至36號華寶大廈1樓

☎ +852 2722 1812

🌐 [www.hkoldrest.com](http://www.hkoldrest.com)



## 12 璟瓏軒

璟瓏軒位於香港故宮文化博物館4樓，將精緻餐飲與藝術氛圍融為一體。餐單兼具傳統粵菜與現代巧思，從點心、璟瓏燉湯到擺盤精巧的海鮮菜式，皆見用心。菜式賣相如展品般精美，裝飾細節恰到好處，襯托而非掩蓋風味。餐廳坐擁維多利亞港的壯麗景致，室內設計融入傳統中式美學元素，營造出靜謐而富文化底蘊的用餐空間。

📍 九龍西九文化區博物館道8號香港故宮文化博物館4樓

☎ +852 2788 3939

🌐 [www.westk.hk/tc/restaurants-cafes/king-lung-heen](http://www.westk.hk/tc/restaurants-cafes/king-lung-heen)



## 13 女人街食飯公司

女人街食飯公司以熱鬧奔放的菜式，呈現旺角的活力。餐牌主打經典粵式美食，如煲仔飯、鳳梨懷舊咕嚕肉、屋村三鮮，以及上桌仍滋滋作響的XO馬拉盞芥蘭煲。廚房火力全開，每道菜都熱辣上桌，鑊氣十足。環境輕鬆隨意，但烹飪絕不馬虎，展現道地街頭粵菜的精髓——分量實在、火候精準，洋溢著社區的親切魅力。

📍 九龍旺角通菜街1A-1L威達商業大廈1樓B室

☎ +852 2685 1618



## 14 獅房菜

位於帝京酒店內的獅房菜，將開揚景致與精緻粵菜融為一體。餐單主打改良式經典菜式，例如老火燉湯，以及仿如現採般爽甜的時令蔬菜，風味純淨而平衡。用餐環境現代時尚，廚藝則深植傳統，講求火候與刀工，呈現出清雅克制的味道。服務細心得體而不拘謹，無論歡聚慶祝或家庭小聚皆合適。這裡可以享受一流景觀和美食，其中包括來自中式無菜單料理（廚師發辦）餐單中的清酒鮑魚，呈現出動人心弦、同時滿足視覺與味覺的粵菜體驗。

📍 九龍旺角太子道西193號帝京酒店3樓

☎ +852 2622 6088

🌐 [www.royalplaza.com.hk/zh-hant/dining/lion-rock](http://www.royalplaza.com.hk/zh-hant/dining/lion-rock)



## 15 老趙越南餐廳

老趙越南餐廳是佐敦一帶歷久不衰的老店，專注用心烹調傳統越南美食。自1978年開業以來，廚房一直供應著香濃大骨湯底的越南河粉、滋滋作響的黑椒牛柳粒、咖喱牛腩，以及軟腩香濃的椰子水滷肉煲。店內環境簡樸自然，風味濃郁而熟悉，只憑真功夫重現越南經典滋味。料理分量充足，價格合理，深受午市客群和家庭歡迎。老趙始終是品嚐傳統、飽足而有靈魂的越南美食可靠之選。

📍 九龍佐敦文苑街25至27號地舖




☎ +852 2384 2143





## 16 明閣




坐落香港康得思酒店的明閣，為經典粵菜注入現代優雅氣質。餐廳憑藉精湛技藝與精緻風味，榮獲米其林（米芝蓮）星級肯定。菜式如酥炸釀鮮蟹蓋及遠年陳皮慢煮和牛面頰，皆反映出廚房團隊重視細節而非浮誇炫技的理念。

-  九龍旺角上海街555號香港康得思酒店6樓
-  +852 3552 3300
-  [www.cordishotels.com/tc/hong-kong/dine/ming-court](http://www.cordishotels.com/tc/hong-kong/dine/ming-court)



## 17 南海一號




南海一號高踞尖沙咀，居高臨下，飽覽維港全景，主打現代手法演繹粵式海鮮料理。餐廳嚴選每日新鮮海鮮，在傳統粵菜基礎上加入創新巧思，既保留經典風味，又帶來新意。型格摩登的室內設計，營造出高級卻輕鬆的氛圍，適合商務晚宴、浪漫約會，或想品味華南沿海滋味的饕客。招牌菜式包括冰鎮鮑魚、即燒片皮鴨及金榜醬煮大蝦（配饅頭），配合維港天際線背景，用餐體驗格外難忘。

-  九龍尖沙咀彌敦道63號iSQUARE國際廣場30樓
-  +852 2487 3688
-  [www.elite-concepts.com/zh-hk/our-concepts/hong-kong/nanhai-no-1](http://www.elite-concepts.com/zh-hk/our-concepts/hong-kong/nanhai-no-1)



## 18 百樂潮州酒家

百樂潮州酒家是本地精緻潮州菜的代表之一。滷水骨香鵝肉拼盤為招牌菜，肉嫩滷香，刀工細膩，歷久不衰。碧綠川椒雞球與糖醋伊麵，則展現廚師團隊對潮州烹飪傳統與技藝的堅持。

-  九龍尖沙咀柯士甸道1號ELEMENTS圓方水區2樓1028D號舖
-  +852 3691 9168
-  [buick-hk.com/zh](http://buick-hk.com/zh)



## 19 PATH

Path以全球視野重新詮釋中菜。主廚莫均朗 (Tony Mok) 設計的菜式，融合粵菜、東南亞和歐洲風味，於驚喜與溫潤之間取得平衡。代表菜如XO醬和魚子醬製作的茶碗蒸等，展現巧思與層次。用餐空間溫馨，服務注重個人化體驗。Path的融合並非刻意為之，而是以味道說故事，延續文化底蘊。

📍 九龍尖沙咀金巴利道68號1樓A舖  
☎ +852 5275 8881



## 20 香宮

香宮以精緻手法演繹經典粵菜，擁有優雅的用餐氛圍。餐牌在傳承中創新，從香宮炸子雞到三蔥大蝦百花星斑球，皆展現對傳統風味的細膩昇華。週末供應的點心更深受喜愛，外皮吹彈可破、餡料講究，體現一絲不苟的匠心。

📍 九龍尖沙咀東麼地64號九龍香格里拉酒店地庫1層  
☎ +852 2733 8754  
🌐 [www.shangri-la.com/tc/hongkong/kowloonshangrila/dining/restaurants/shang-palace](http://www.shangri-la.com/tc/hongkong/kowloonshangrila/dining/restaurants/shang-palace)





## 21 順德公漁村河鮮酒家

順德公漁村河鮮酒家是一間位於佐敦、以正宗順德菜聞名的餐廳，主打新鮮、高品質的本地食材，並以傳統手法呈現道地風味。餐廳最具代表性的菜式之一為順德酥炸蜆介鯪魚球，充分體現餐廳對順德飲食文化的堅持與傳承。整體用餐體驗以正統烹調技術為本，帶有濃厚家常風味，深受喜愛道地順德菜的客人歡迎。

📍 九龍佐敦偉晴街24至26號地舖  
☎ +852 2332 0603 / +852 2332 8615

## 22 嘉麟樓

位於香港半島酒店內的嘉麟樓，是享負盛名的高級粵菜殿堂。裝潢借鑒舊上海風格，營造優雅氛圍，適合商務宴請或慶賀場合。餐廳以巧手粵式點心及叉燒聞名，每款皆以嚴選食材和精細工序製作；秘製XO辣椒醬據說是由半島酒店首創，深受追捧。餐廳不時推出時令佳餚，服務殷勤得體，處處彰顯對傳統與品質的堅持。

📍 九龍尖沙咀梳士巴利道22號香港半島酒店1樓  
☎ +852 2696 6760  
🌐 [www.peninsula.com/zh/hong-kong/hotel-fine-dining/spring-moon-cantonese](http://www.peninsula.com/zh/hong-kong/hotel-fine-dining/spring-moon-cantonese)

## 23 新同樂

尖沙咀的新同樂提供精緻粵菜，嚴選優質食材，秉承傳統烹調技藝。招牌菜包括火腩雞嫩鮑翅、燒汁乾煸牛肋骨、百花脆皮乳豬件及冰糖紅棗燉燕窩。餐廳坐落於美麗華廣場一期FoodLoft，環境典雅，菜式經典講究，盡顯廚藝功底。

📍 九龍尖沙咀彌敦道132號美麗華廣場1期食四方4樓401號舖  
☎ +852 2152 1417  
🌐 [www.suntunglok.com.hk](http://www.suntunglok.com.hk)





## 24 太平館餐廳

太平館是香港餐飲界的傳奇。創立於1860年，是全城歷史最悠久的餐廳之一，也是最早將「豉油西餐」帶入本地飲食文化的先驅。瑞士雞翅（雞翼）、燒乳鴿和乾炒牛河等招牌菜，數十年來始終如一。店內深色木質裝潢與白桌布營造出的氛圍，令人憶起往日風華。然而，太平館並非停留在懷舊之中，而是供應根底深厚、水準穩定的美食。它不只是懷舊情感的寄託，更是歷久彌新的見證——證明經典風味永不褪色。

📍 九龍尖沙咀加連威老道40號地舖

☎ +852 2721 3559

🌐 [www.taipingkoon.com.hk](http://www.taipingkoon.com.hk)



## 25 唐閣

位於香港朗廷酒店內的唐閣，是本地屢獲殊榮的粵菜殿堂，以精準火候與細膩手藝穩守米其林（米芝蓮）三星地位。北京片皮鴨是焦點菜式，由師傅席前片皮，並以兩道精緻菜式奉客。其他招牌菜包括釀焗鮮蟹蓋和三蔥爆龍蝦。餐廳氛圍低調，奢華典雅，服務周到貼心，成就最嚴謹而完備的頂級粵菜體驗。對於那些尋求一絲不苟頂級粵菜的人來說，唐閣樹立了黃金標準。

📍 九龍尖沙咀北京道8號香港朗廷酒店1樓及2樓

☎ +852 2132 7898

🌐 [www.langhamhotels.com/tc/the-langham/hong-kong/dine/tang-court](http://www.langhamhotels.com/tc/the-langham/hong-kong/dine/tang-court)



## 26 彤福軒

位於香港瑰麗酒店的彤福軒，是一間向精緻粵菜與家族傳承致敬的餐廳。以呈現地道廣東風味為宗旨，廚房精心炮製的24年東甲陳皮芋蓉香酥鴨、脆皮妙齡乳鴿和時令點心等上乘菜式。環境靜謐優雅，維港景觀與貴賓房更提升了用餐體驗。裝潢雖走現代風格，但烹飪手法始終根植傳統，可謂本地最優雅細膩的粵菜殿堂之一。

📍 九龍尖沙咀梳士巴利道18號香港瑰麗酒店5樓

☎ +852 3891 8732

🌐 [www.rosewoodhotels.com/tc/hong-kong/dining/the-legacy-house](http://www.rosewoodhotels.com/tc/hong-kong/dining/the-legacy-house)



## 27 后園

后園證明家常菜也可以很高貴。御膳炒飯是招牌菜，米粒分明、口感鬆軟，鮮蝦、帶子及蟹肉，豐盛而不膩，簡樸中見功夫。餐牌主打懷舊菜式，從清炒時蔬到清湯大根坑腩，均以紮實的技藝烹製。氛圍輕鬆，價格親民，卻蘊含深厚熟悉的風味，令人回味無窮。

-  九龍尖沙咀廣東道2A號富衛1881公館主樓地舖
-  +852 3988 0188
-  [www.fwdhouse1881.com/zh-hk/the-queen.html](http://www.fwdhouse1881.com/zh-hk/the-queen.html)



## 28 天龍軒

位於香港麗思卡爾頓酒店102樓的天龍軒，坐擁高聳入雲的景致，主打高級粵菜。餐廳精選以時令食材燉製的老火湯、皮薄餡鮮的筍尖鮮蝦餃等點心，其中蜜燒西班牙黑豚肉叉燒尤其受歡迎。

-  九龍尖沙咀柯士甸道西1號環球貿易廣場  
香港麗思卡爾頓酒店102樓
-  +852 2263 2270
-  [www.tinlungheen.com](http://www.tinlungheen.com)





## 29 TOSCA DI ANGELO

Tosca di Angelo將義式（意式）高級餐飲的風采，帶到香港麗思卡爾頓酒店102樓。開闊的維港景色為用餐揭開序幕，襯托出兼具地中海氣息和精緻格調的餐單。客人可品嚐手工義大利麵（意粉）、時令松露，以及多款招牌菜式，如手工短寬管粉配西西里紅蝦、海膽義大利飯（意大利飯）和配有咖啡冰沙和艾美巧克力的義大利起司蛋糕（意大利芝士蛋糕）。

📍 九龍尖沙咀柯士甸道西1號環球貿易廣場香港麗思卡爾頓酒店102樓

☎ +852 2263 2270

🌐 [www.toscadiangelo.com](http://www.toscadiangelo.com)



## 30 翠亨邨

翠亨邨是歷史悠久的中菜酒家，深受愛好傳統美食的客人歡迎。餐廳位處尖沙咀核心地帶，適合家庭聚餐和商務宴客。招牌北京片皮鴨盡顯奢華，環境雅緻寬敞，服務細心周到，無論平日午市、週末家宴或節慶筵席皆宜。餐廳依季節推出時令菜餚與經典點心，用餐體驗豐富多元。

📍 九龍尖沙咀彌敦道132號美麗華廣場1期食四方5樓507號舖

☎ +852 2376 2882

🌐 [www.miradining.com/zh-hant/tsui-hang-village-tsimshatsui](http://www.miradining.com/zh-hant/tsui-hang-village-tsimshatsui)



## 31 華苑潮州閣

華苑潮州閣在潮州菜領域以低調實力見稱，恰到好處地平衡了內斂與豐厚。滷水鵝是亮點，佐以滷水豆腐和醃菜。其他經典菜式，如生醃血蚶（獅蚶）或海鮮，則展現了潮州菜清爽的一面。環境素雅整潔，餐牌忠於傳統，不事雕琢。對於那些在樸實無華的環境中，尋求純淨、經典廣東風味的家庭和講究之人而言，這裡絕對是首選。

📍 九龍尖沙咀北京道57號國都大廈2樓

☎ +852 2114 0889





## 32 有鑊氣

有鑊氣是一間外表低調、功夫了得的家常小館，正如店名一樣，以濃郁的「鑊氣」見稱，餐廳把中式炒鍋的炙熱香氣發揮極致。菜式如傳統老火生磨杏汁潤肺湯及紅酒燴牛尾，道地風味與細膩手藝完美結合；鮮花椒生啫海鱸魚端上桌時香氣撲鼻，麻而不噏；老壇酸菜魚酸辣醒胃，湯底層次分明。對於堅信技藝勝於用餐環境的客人而言，這裡證明只需一口鍋、一團火與滿腔熱誠，即能成就難忘一餐。

📍 九龍大角咀大全街41號地舖 📞 +852 6396 8818

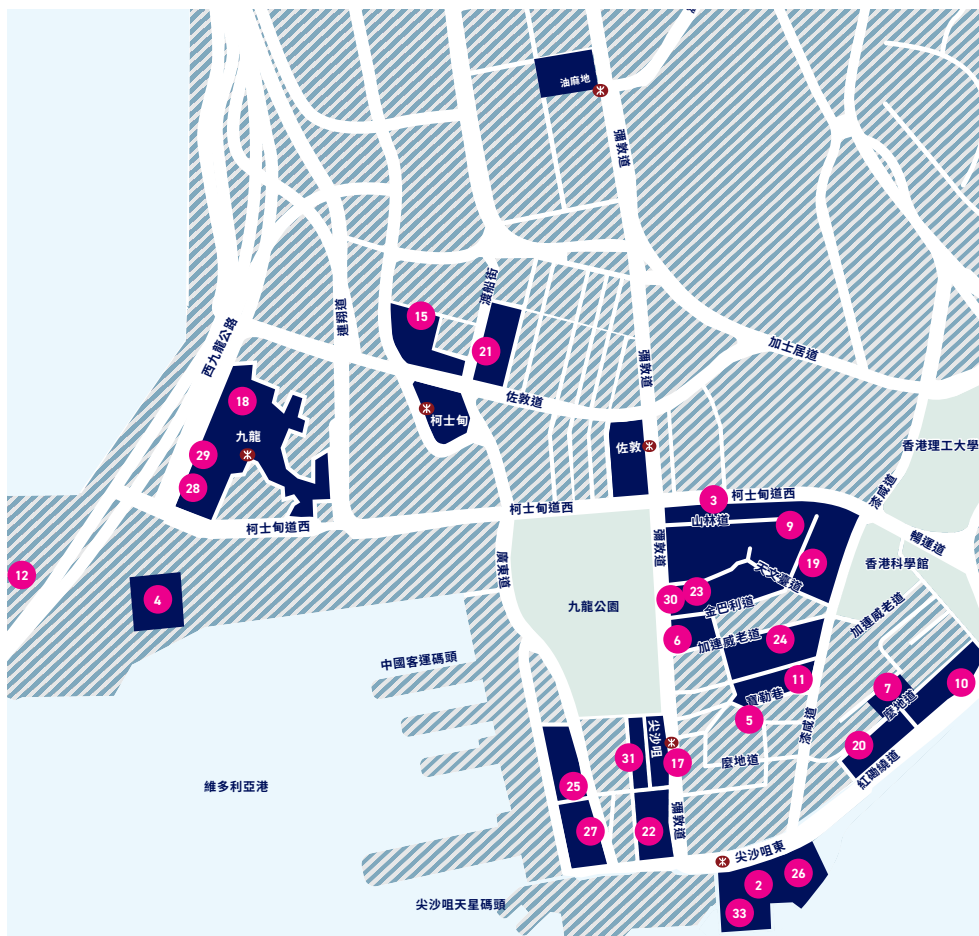


## 33 夜上海

夜上海以1930年代老上海的華麗氣韻，營造出融合懷舊與典雅的用餐氛圍。招牌菜包括花雕醉雞、特色松子魚與清炒河蝦仁。每逢大閏蟹當季，更吸引客人慕名而至，場面熱鬧。

📍 九龍尖沙咀梳士巴利道18號維港文化匯K11 MUSEA 7樓702號舖  
 📞 +852 2376 3322  
 🌐 [www.elite-concepts.com/zh-hk/our-concepts/kowloon/ye-shanghai](http://www.elite-concepts.com/zh-hk/our-concepts/kowloon/ye-shanghai)





## 餐廳列表

- |                         |        |            |           |
|-------------------------|--------|------------|-----------|
| 1 聚興家                   | 6 國金軒  | 11 香港老飯店   | 14 明閣     |
| 2 Tuber Umberto Bombana | 7 東來順  | 12 環璣軒     | 17 南海一號   |
| 3 夜。鐵板燒                 | 8 鷹巢   | 13 女人街食飯公司 | 18 百樂潮州酒家 |
| 4 璞                     | 9 冲菜   | 14 獅房菜     |           |
| 5 Ankōma                | 10 海景軒 | 15 老趙越南餐廳  |           |



## 餐廳列表

- |              |          |                    |
|--------------|----------|--------------------|
| 19 Path      | 24 太平館餐廳 | 29 Tosca di Angelo |
| 20 香宮        | 25 唐閣    | 30 翠亨邨             |
| 21 順德公漁村河鮮酒家 | 26 彤福軒   | 31 華苑潮州閣           |
| 22 嘉麟樓       | 27 后園    | 32 有鑾氣             |
| 23 新同樂       | 28 天龍軒   | 33 夜上海             |



# 離島區

## 風與潮塑造的日常

在香港的離島上，生活節奏是跟隨潮汐，而不是時鐘。這裡的味道需要時間慢慢醞釀——大澳的蝦醬、長洲的鹹魚、南丫島的手工豆花，都反映出一種展現能耐屬性、儉樸本質和體貼心思的飲食文化。由坪洲到東涌，離島區一直懂得把「時間」寫進食譜裡，從最簡單的食材中娓娓道來深度與層次。

同樣的沉穩，亦引領著新一代廚師將這些傳統延續下去。亞洲國際博覽館中菜副行政總廚陳志偉師傅，把多

年累積的粵菜功夫注入每一道菜之中。他說：「這一切，都源於我對烹飪始終如一的熱愛，以及持續學習、不斷精進的態度。」代表新世代力量的譚詠儀主廚則說：「我想將來當別人談起做粵菜的女廚師，就會想起譚詠儀。」這份堅持，正如離島居民緩緩曬魚、醃製、看顧收成時那股細緻而持久的耐性。



## 耐性、風味與用心之道

承接這份傳統，南丫天虹海鮮酒家40多年來始終堅持將海上鮮味直送餐桌。穿過青馬大橋抵達東涌，JOO Korean Grill & Bar與雲龍軒同為備受歡迎的聚餐熱點，適合與家人朋友共享美味時光。長洲冰室、采悅軒與牡丹軒中菜廳，分別以甜品、精緻點心與當代粵菜，為這片飲食風景添上豐富層次。

這些廚師與餐館共同說明，在離島，味道是用時間、耐性與用心醞釀，方能成熟圓滿。懂得細味、也懂得慢慢呼出一口氣，正是離島餐桌的真諦：不徐不疾，卻一步一腳印，深深植根於這片由風與潮汐塑造的生活節奏之中。



「這一切，都源於我對烹飪始終如一的熱愛，以及持續學習、不斷精進的態度。」

亞洲國際博覽館中菜副行政總廚陳志偉，擁有逾20年專業廚藝經驗，是法國國際美食協會 (La Chaîne des Rôtisseurs) 的世界燒烤大師 (Maître Rôtisseur)，以細膩粵菜技法及大型宴會創意料理而聞名。他曾於2005年香港國際美食大獎奪得銀獎，亦在2021年無綫電視節目《煮戰》中勇奪亞軍。

亞洲國際博覽館中菜副行政總廚  
**陳志偉**



「我想當別人談起做粵菜的女廚師，就是我。」

充滿活力與熱誠的譚詠儀，是新生代粵菜料理廚師的代表之一。自2017年起，她加入帝京酒店中餐廳「獅房菜」，以現代粵式無菜單料理（廚師發辦）形式設計啖味菜單，尋找創意與傳統之間的絕妙平衡。身為2017年HOFEX香港國際美食大獎金獎得主以及《拍檔廚房》的特邀主廚，她證明女性同樣可以在廚藝世界昂然站立。

帝京酒店「獅房菜」中菜廳助理主廚  
**譚詠儀**

梁廣輝師傅自2017年起擔任「潮家宴」總廚，擅長潮州菜，更曾參與編撰以蔬果功夫菜為主題的烹飪書籍。他的料理屢獲殊榮，始終秉持對傳統的尊重，並以一絲不苟的技藝，賦予經典嶄新面貌。

潮家宴（中華出入口商會）總廚  
**梁廣輝**





# 雲龍軒

1

雲龍軒以「五行」烹飪哲學為靈感，主打道地粵菜及多個菜系的佳餚，並以中草藥與傳統香料入饌，煮出一道道層次豐富的味道。招牌菜包括花膠陳皮鴨肉凍、豉油珍菌爆牛柳粒、鬼馬鮮果甜酸雞球，以及「甘味」草本老火燉湯。

餐牌兼顧經典與時令特色，以精緻擺盤呈現多重口感與均衡風味。早餐自助餐選擇多元，除中式點心、粉麵、歐姆蛋（奄列）等中西菜式外，亦提供米奇造型窩夫等主題美食，非常適合親子同遊。

📍 離島大嶼山香港迪士尼樂園迪士尼探索家度假酒店2樓

☎ +852 3510 2000

🌐 [www.hongkongdisneyland.com/zh-hk/dining/disney-explorers-lodge/dragon-wind/](http://www.hongkongdisneyland.com/zh-hk/dining/disney-explorers-lodge/dragon-wind/)



# JOO KOREAN GRILL & BAR



2

JOO Korean Grill & Bar 以現代手法演繹韓國燒烤及家常料理，在輕鬆活力的氛圍中，為客人送上滋味豐富的一餐。必試菜式包括烤豬五花肉、韓式炸雞、辣海鮮湯麵、各式窩心韓式鍋物及燒烤拼盤，還有牛油烤粟米、炸魷魚鬚、韓國餃子（蒸/煎）及辣炒年糕等小吃。餐廳的菜單專為分享而設，加上溫暖歡聚的氛圍，令其成為家庭聚餐或朋友共敘的熱門之選。最後，以一客清爽的冰淇淋或刨冰作結，為這頓豐盛韓宴劃上完美句點。

📍 離島大嶼山愉景灣愉景北商場地下G29號舖

☎ +852 2234 6118





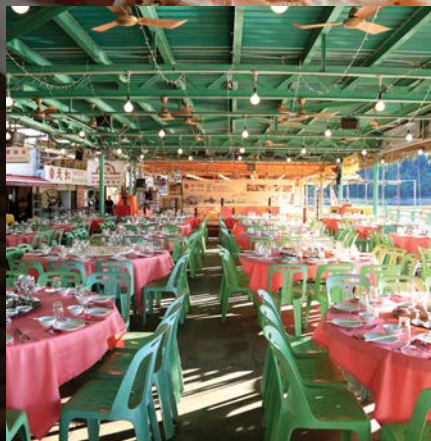
# 南丫天虹 海鮮酒家



3

創立於1984年的南丫天虹海鮮酒家，由最初僅設約40個座位的家族小店，發展成為南丫島規模最大的海鮮酒家之一，現時可容納約800名客人，員工數更超過60人。餐廳主打現撈現煮的粵式海鮮，招牌菜包括椒鹽瀨尿蝦、清蒸游水石斑、金獎阿公炒蟹及特辣皇帝蝦，另有椒鹽鮮魷、芝士焗龍蝦等人氣菜式。

客人可在門口魚缸挑選海產，再由廚房以傳統手法配合本地食材烹調，充分展現南丫島漁村風味。臨海而坐，一邊享受海風，一邊品嚐海鮮盛宴，天虹一直都是品嚐正宗香港海鮮的熱門餐廳。



離島南丫島索罟灣第一街23至27號地舖



+852 2982 8100



[www.lammarainbow.net](http://www.lammarainbow.net)





## 4 ARENA KITCHEN

Arena Kitchen提供多元化國際美食，選用新鮮優質食材入饌。招牌菜包括特製澳洲和牛漢堡、煎焗美國有骨黑豚扒配蒜蓉麵包糠及蘋果蘑菇汁、用富山灣白蝦及鮮焗扇貝炮製的義大利麵（意粉），以及蘋果肉桂金寶配雲呢拿雪糕。餐廳以海浪線條為靈感的室內設計更曾獲設計獎項，兼顧美感與舒適度，營造愜意時尚的用餐氛圍。

-  離島赤鱗角香港國際機場亞洲國際博覽館1樓
-  +852 3606 8126
-  [www.asiaworld-expo.com/zh-tc/our-services/food-beverage/arena-kitchen/](http://www.asiaworld-expo.com/zh-tc/our-services/food-beverage/arena-kitchen/)



## 5 伴日

伴日是一間小巧溫馨的日式餐廳，主打家常風味的日式定食，賣相精緻，用料講究。客人可以自由搭配飯糰和主菜，例如配上軟腍入味的豚肉料理，亦可升級為風味十足的茶漬飯，表層加上明太子、三文魚或櫻花蝦等配料。配菜選擇同樣豐富，包括香脆可口的蟹肉忌廉餅、章魚燒，以及即製便當，適合外帶享用。店內還設有展示本地藝術家和設計師作品的小角落，為用餐體驗增添文藝氣息。

-  離島長洲新興街45號地舖
-  +852 2981 3323 / +852 6490 8327 (WhatsApp)





## 6 海玥餐廳

愉景灣位處大嶼山，是一個寧靜的海岸社區，以悠閒的度假氣氛與開闊海景聞名。位於香港愉景灣酒店的海玥餐廳全日開放，從早到晚均供應多款西式美食，包括冰鎮海鮮及燒羊架，還有道地美食如花膠鮮雞酒香湯米線。客人可一邊欣賞海景，一邊盡情享用。

- 離島大嶼山愉景灣海澄湖畔路88號香港愉景灣酒店地舖
- +852 2295 8299
- [aubergediscoverybay.com/zh-tw/dining](http://aubergediscoverybay.com/zh-tw/dining)



## 7 長洲冰室

長洲冰室為傳統港式冰室文化注入新意，以自家刨冰及創意配搭為主打，將50年代港式冰廳的消暑精神延續到今天。店內環境簡潔且帶點文青感，融合懷舊及現代化風格。甜品賣相繽紛，人氣之選包括泰式奶茶冰、芒果糯米飯和椰皇桃膠三色圓燉奶，都是美味又按讚不斷的選擇。

- 離島長洲大新海傍路81號B號地舖
- +852 2981 2982



## 8 行來發餐廳

這間不花巧、走親民路線的餐廳有一大特色：客人可以自帶附近街市買到的新鮮海鮮，交給店家按喜好烹調。除了活海鮮之外，這裡亦供應種類豐富的肉類和家禽菜式，搭配炒飯、炒麵等主食，選擇多樣。推薦必點香酥多汁的當紅炸子雞和鑊氣十足的小炒皇絕對不容錯過。

- 離島坪洲永安街54號地舖
- +852 9625 9359





## 9 興樂菜館

位於熱鬧的長洲海鮮街，興樂菜館是一間深受歡迎、具大排檔風格的海鮮餐廳，以新鮮平價的海鮮及寫意海濱氛圍見稱。店內供應多款時令海鮮，包括魷魚、各式貝類、蟹、蝦、龍蝦及魚類等，並可按顧客喜好烹調：無論是鑊氣十足的炒菜、蒜蓉清蒸、椒鹽脆炸、豉汁爆炒，還是薑蔥炒香，每種煮法都能充分帶出海鮮的鮮味。

📍 離島長洲北社海傍路11D號地舖

☎ +852 2981 9773



## 10 灃

位於亞洲國際博覽館2樓、鄰近香港國際機場的「灃」，由名廚主理，主打精緻現代粵菜。招牌菜包括趣脆咕嚕肉、金牌焗釀蟹蓋、紅燒美國安格斯牛肋骨肉、海鹽燒鮮鮑魚，以及招牌蜜汁叉燒等匠心菜式，配合優雅時尚的用餐環境，以及可飽覽180度海景的迷人景致。

📍 離島赤鱗角香港國際機場亞洲國際博覽館2樓

☎ +852 3606 8818

🌐 [www.asiaworld-expo.com/zh-tc/our-services/food-beverage/nuva/](http://www.asiaworld-expo.com/zh-tc/our-services/food-beverage/nuva/)



## 11 OOLAA東涌

Oolaa東涌坐落於東薈城名店倉，是一間充滿活力的全天候西式及國際料理餐廳，為東涌核心地帶帶來多國風味。餐牌選擇豐富，例如深受歡迎的班尼迪蛋、滋滋作響的墨西哥烤雞/牛肉，和牛漢堡及配上薄荷乳酪和芒果酸辣醬的坦都里烤雞薄餅，一應俱全。餐廳亦供應優質牛排（牛扒）、義大利麵（意粉）、義大利飯（意大利飯）、新鮮沙拉（沙律）及多款純素選擇，滿足大家口味。

📍 離島大嶼山東涌達東路20號東薈城名店倉地下G30號舖

☎ +852 2319 2008

🌐 [www.oolaa-group.com/zh/restaurants/oolaa-tung-chung](http://www.oolaa-group.com/zh/restaurants/oolaa-tung-chung)





## 12 牡丹軒中菜廳

牡丹軒是區內主打高級粵菜的餐廳，裝潢高雅別緻，環境寬敞通透、光線充足，為顧客帶來精緻而富現代感的經典粵菜體驗。餐廳由資深師傅坐鎮，菜單主打細膩考究的點心、招牌燒臘（燒味），以及以新鮮優質食材烹調的時令菜式，將傳統風味演繹得更見格調。招牌菜包括清酒鮮鮑魚及龍蝦湯龍蝦配台州豆麵。

📍 離島大嶼山愉景灣愉景廣場C座1樓153A舖  
☎️ +852 2215 0833 🌐 [www.dbpeony.com](http://www.dbpeony.com)



## 13 寶島餐廳和酒吧

位於大嶼山南部貝澳泳灘的寶島餐廳和酒吧，坐擁金黑相間的沙灘景致，是衝浪客和露營愛好者的聚腳點。餐廳逢星期一至星期日及公眾假期營業，臨海而建，讓你一邊享受燒烤肉類、三明治和沙拉（沙律），一邊欣賞無敵海景。別錯過海鮮拼盤、Beach Club漢堡，以及香脆炸魚薯條，更可配合現場音樂和DJ打碟，一起感受寫意海灘時光。

📍 離島大嶼山貝澳泳灘 ☎️ +852 5236 7013  
🌐 [www.treasureislandhk.com/tig-restaurant](http://www.treasureislandhk.com/tig-restaurant)





## 14 允升甜品

長洲最具代表性的芒果糯米糍，正是由允升甜品帶紅。這間小店以新鮮芒果與Q彈糯米皮見稱，芒果香甜多汁，麻糬分量十足，另有花生、紅豆、奶黃等傳統口味，是必試的島上經典。店內以芒果為主角，創作出多款甜品，如椰汁芒果腸粉、各式芒果沙冰、楊枝甘露，以及芒果豆花等；還有撒上花生芝麻粉的經典糖不甩，將懷舊與創新完美結合。

📍 離島長洲新興街5號地舖

☎ +852 2981 5032



## 15 采悅軒

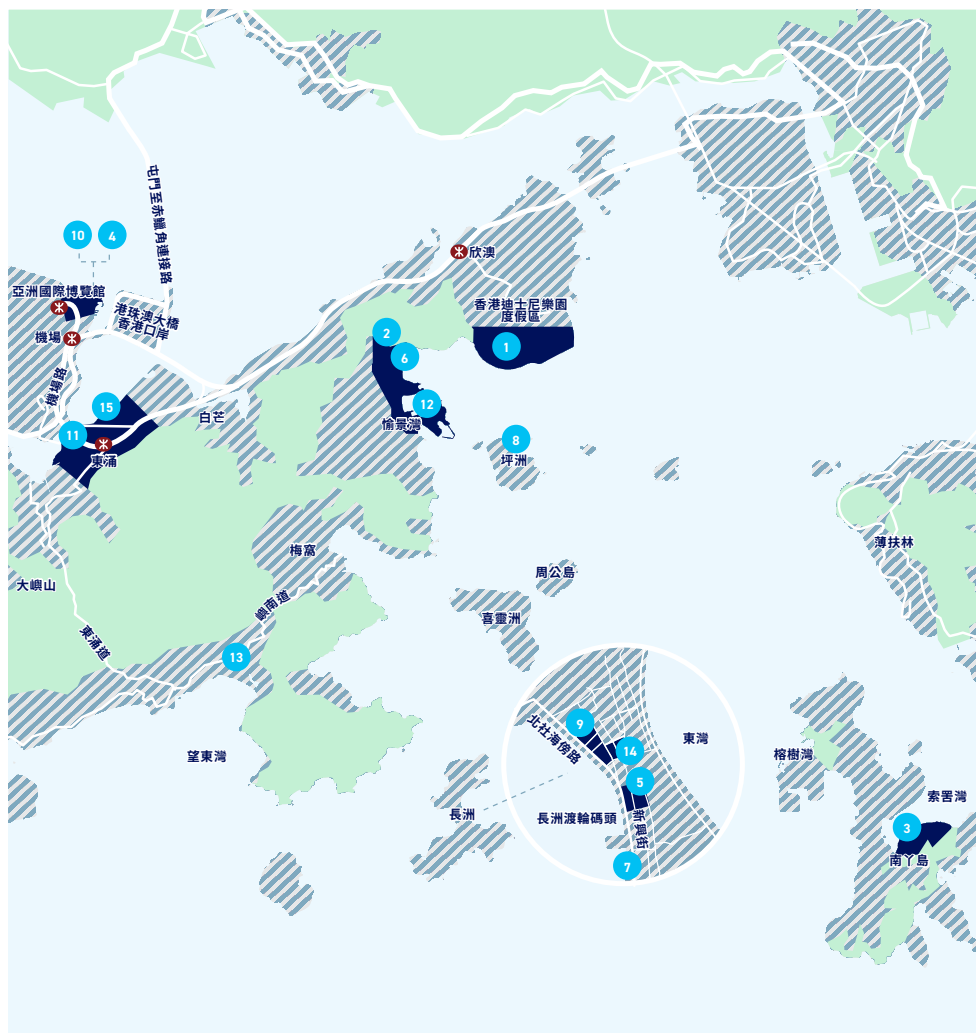
東涌世茂喜來登酒店中菜廳采悅軒由中菜行政總廚鍾志強主理，他以傳統為本，同時融入現代創意，為粵菜注入新意。餐廳主打以優質食材入饌的精緻菜式，例如香辣惹味、配上蒜蓉的黃豆酥白鱈魚、至尊炸釀蟹蓋和招牌妙齡鴿。

📍 離島大嶼山東涌怡東路9號香港東涌世茂喜來登酒店2樓

☎ +852 2535 0028

🌐 [www.yue-sheratontungchung.hk/zh/](http://www.yue-sheratontungchung.hk/zh/)





## 餐廳列表

- |                          |         |            |            |
|--------------------------|---------|------------|------------|
| 1 雲龍軒                    | 5 伴日    | 9 興樂菜館     | 13 寶島餐廳和酒吧 |
| 2 JOO Korean Grill & Bar | 6 海玥餐廳  | 10 滙       | 14 允升甜品    |
| 3 南丫天虹海鮮酒家               | 7 長洲冰室  | 11 Oolaa東涌 | 15 采悅軒     |
| 4 Arena Kitchen          | 8 行來發餐廳 | 12 牡丹軒中菜廳  |            |



# 葵青區

## 承載街坊回憶的味道

葵青的滋味，是為記憶與家常而煮。這裡的飲食或許不張揚，但左鄰右里早已心裡有數：最能撫慰人心的滋味，就藏在街市熟食檔的角落、家庭式小餐館那份靜默的堅持裡。

在金潮小廚，傳統是一種每日的儀式。招牌黃金蝦炸得金黃酥脆，鹹香撲鼻；鹹蛋涼瓜炒肉碎則微苦帶甘、濃淡平衡，讓人愈吃愈上癮。

葵芳廣場的12燒，則為此地添了幾分俏皮。泰式牛舌飯、鹹蛋黃多士把集體回憶重新包裝，加上現代小巧思，既是懷舊亦是新潮。這種帶點鬼馬手法重現的茶餐廳經典美食，最能吸引居民一來再來，也完美呈現年輕廚師對熟悉味道的新演繹：保留那份親切與安穩，同時帶來新口感，以及一份專屬於此時此地的玩味。



至於青衣的瑩瑩工房，則靠著直覺下廚。招牌砵仔焗魚腸鹹鮮濃郁，豉椒炒蜆鑊氣暖胃，藥膳醉雞鍋溫潤入心。這裡的廚藝，講究的是節奏與手感，不事張揚卻見功夫。

顏奕新師傅深諳這種烹飪之道的力量。身為香港迪士尼探索家度假酒店雲龍軒的中餐廳總廚，他以尊重食材為本，對細節執著不懈。他憶述職涯早期一段啟蒙時刻：「廚師的功夫不只限於把菜煮好，更始於對食材的講究。唯有從源頭認真對待，才能成就真正美味的菜式。」

這份理念正好與葵青的飲食精神一脈相承。在這裡，食物不為排場，只為以恆常的用心與真誠，烹調出安頓人心的好滋味。



# 「做廚師的功夫不只限於把菜煮好，更始於對食材的講究。唯有從源頭認真對待，才能成就真正美味的菜式。」

顏奕新師傅擁有超過20年經驗，涵蓋宴會酒席、高級粵菜及廚房管理，以沉穩細膩的功架見稱。從食材挑選到菜品呈現，每一步皆秉持嚴謹紀律，恪守「食材為先」的原則。他畢業於香港及馬來西亞的廚藝學府，曾於多間米其林(米芝蓮)星級餐廳歷練，並在國際廚藝賽事中屢獲殊榮。而他的烹飪哲學，始終植根於職涯初年領悟的一課：傳統可以與時俱進，但根基絕不能動搖。

迪士尼探索家度假酒店雲龍軒中餐廳總廚  
**顏奕新**



成長於熱愛美食的家庭，潘炳強師傅自小浸淫於廚房世界，中學畢業後便投身餐飲業。逾20年的廚藝生涯中，有7年時間在中國內地擔任廚房主管，從上海到海南，不僅磨練了技藝，更深諳從零開始組建與帶領團隊之道。他難忘的挑戰之一，是在澳洲鄉郊作為唯一的中廚，為上百賓客統籌中式宴席。對他而言，最大的回報始終單純：看見客人享用他親手烹調的菜式，將中菜提升至更高境界。

香港賽馬會馬場總廚  
**潘炳強**



從業超過30年，翁萬海師傅一直致力以細膩手法與創意配搭，將中菜提升至更高境界。自2008年起，他主理香港賽馬會沙田會所凱旋廳，在傳統與創新之間取得巧妙平衡，創作出精緻且令人驚喜的菜式。畢業於中華廚藝學院第8屆大師班中廚師課程，並積極參與業界事務，現為群生飲食技術人員協會副理事。翁師傅曾於半島酒店、富豪酒店到美心集團，擔任要職，始終堅守一個方向：在尊重根基之上，推動中菜向前發展。

香港賽馬會凱旋廳主廚  
**翁萬海**





# 12燒



1

12燒雖是小店，卻秉承恢宏氣勢，巧妙在玩味與風味之間取得平衡。法式蕃茄濃湯拼芝士燒豬扒飯帶著懷舊餐廳情懷；泰式牛舌飯鹹香濃郁、風味十足；鹹蛋黃多士則是金黃香濃的邪惡誘惑。店內氣氛輕鬆、節奏爽快，菜式滿足創意與街頭魅力。這裏不拘一格，只有大快朵頤的純粹享受。

📍 新界葵芳興芳路177號葵芳廣場地下14號舖

☎ +852 5712 1259



# 金潮小廚



2

葵芳這間街坊愛店，多年來憑經典風味留住熟客。金潮小廚的招牌黃金蝦金黃酥脆、鹹香惹味，是必點名物；豉油王墨魚咀火候分明，鑊氣十足；而酸菜魚片則是讓人一吃就想起舊日風味的家常菜；鹹蛋涼瓜炒肉碎則微苦帶甘、濃淡平衡，讓人愈吃愈上癮。這裡的菜式，火候精準，忠於酸菜魚的本味——無花巧、無矯飾，卻每次都恰到好處。用一道道實而不華的佳餚，默默滋養社區。



📍 新界葵芳榮芳路9號恒景花園恒景商場地下G14至G15號舖  
☎ +852 2610 0488



# 瑩瑩工房



3

瑩瑩工房介乎街市熟食檔與隱世小店之間，全憑直覺與多年功力掌勺。招牌砵仔焗魚腸鹹鮮濃郁，豉椒炒蜆暖胃惹味，藥膳醉雞鍋溫潤入心；蟹品更是亮點，現點現煮，鑊氣澎湃。這裡沒有既定章法，烹調全靠手感、節奏與對味道的直覺。團隊依著經驗的韻律下廚，背後是對食材的深厚敬意。一切實在、豐盛、叫人滿足，是值得一去再去的小店。



新界青衣長青邨長青商場1樓街市1號舖



+852 2882 0882 / +852 9234 0628







## 4 潮庭

潮庭，是潮州菜饕客多年的心頭好，以清爽雅緻的滋味見稱。潮式凍蟹乃招牌之作，肉質鮮甜，帶天然鹹香；滷水鵝片香嫩入味，滷香細緻。菜式以平衡取勝，每一道都細膩而令人滿足。無論輕食或盛宴，潮庭都能以沉穩水準，帶來一份「安靜而自信」的好味道。

📍 新界葵芳興芳路223號新都會廣場5樓511至530號舖

☎ +852 2418 9333

🌐 [www.maximschinese.com.hk/brand/8](http://www.maximschinese.com.hk/brand/8)



## 5 翠園

翠園主打正宗粵菜，以精緻點心與經典菜式見稱。必試之選包括鮑魚燒賣、黑金流沙包、XO醬炒鮮鮑魚、黃金脆皮糯米豬及柱候牛筋腩，在傳統風味與細膩手工之間取得完美平衡。

📍 新界葵芳興寧路12號葵青劇院地下1號舖

☎ +852 2167 8818 🌐 [www.jadegarden.com.hk](http://www.jadegarden.com.hk)





## 6 芽莊越式料理

芽莊將越南北部的風味帶到葵芳。招牌燒豬扒撈檬煙燻香氣四溢；河內番茄蟹湯檬鮮味突出、酸甜平衡，令人一試難忘。對越南菜愛好者而言，從河內生牛肉粉到配料滿滿的綜合河粉，應有盡有。惹味的鑊氣牛肉炒飯同樣暖胃飽足。芽莊以新鮮香草、平衡湯底與講究口感見稱，呈現出既忠於原味、又不失道地風情的越南滋味。



新界葵芳興芳路223號新都會廣場1樓133號舖



+852 3622 2287



www.nhatrang.com.hk



## 7 老港冰室

老港冰室以現代方式重現昔日香港的經典味道。招牌沙嗲牛肉公仔麵最為出色，套餐可搭配香滑炒蛋及多士；招牌酸菜魚酸香帶辣，鮮味突出，為咁一聲吃光白飯的滿足之作。餐廳糅合茶餐廳精神與各地風味，為熟悉的菜式注入鮮明的味道層次。



新界葵芳興芳路223號新都會廣場1樓109號舖



+852 9391 2400







## 8 新香冰廳餅店

擁有數十年歷史的新香冰廳餅店，是道地港式茶餐廳的典範。鎮店菠蘿包外脆內軟、金黃鬆香，熱食最佳，是街坊的心頭好。這裡依傳統茶餐廳節奏運作：上菜迅速，分量實在，菜單滿載熟悉的本地滋味。它不求花巧創新，真正的魅力，在於那份簡單直接、隨著時間流逝仍能留住街坊的熟悉味道。

📍 新界葵涌石蔭路58號地舖

☎ +852 2426 0255



## 9 泰星匯泰國菜

泰星匯主打大膽味道與澎湃分量。無骨海南雞嫩滑香軟，薑蓉與辣椒醬恰恰到好處地提升香氣；馬拉盞粉絲雜菜煲香濃惹味，還有別錯過泰式XO醬炒大蝦。這裡的泰菜講求真材實料，不走捷徑，不作妥協。無論是快速午餐還是悠閒晚餐，都能在這裡找到最暖心的滋味慰藉。

📍 新界葵芳信芳街40號地舖

☎ +852 2199 7009



## 10 海港燒鵝海鮮酒家

這裡盡顯粵式燒臘（燒味）的精髓。海港燒鵝海鮮酒家的燒鵝皮色油亮，肉汁豐盈，香氣撲鼻；蜜叉叉燒皇同樣出色，肥瘦相間，蜜味溫潤；以蛋白花雕蒸阿拉斯加帝王蟹（長腳蟹）更添奢華，而澳洲龍蝦亦是常客必點。廚房傳統與技巧遊刃有餘，從容端出宴會級佳餚，讓人在舒適環境中，品味經典粵菜格外愜意。

📍 新界葵芳興芳路177號葵芳廣場地下17號舖

☎ +852 2156 1818



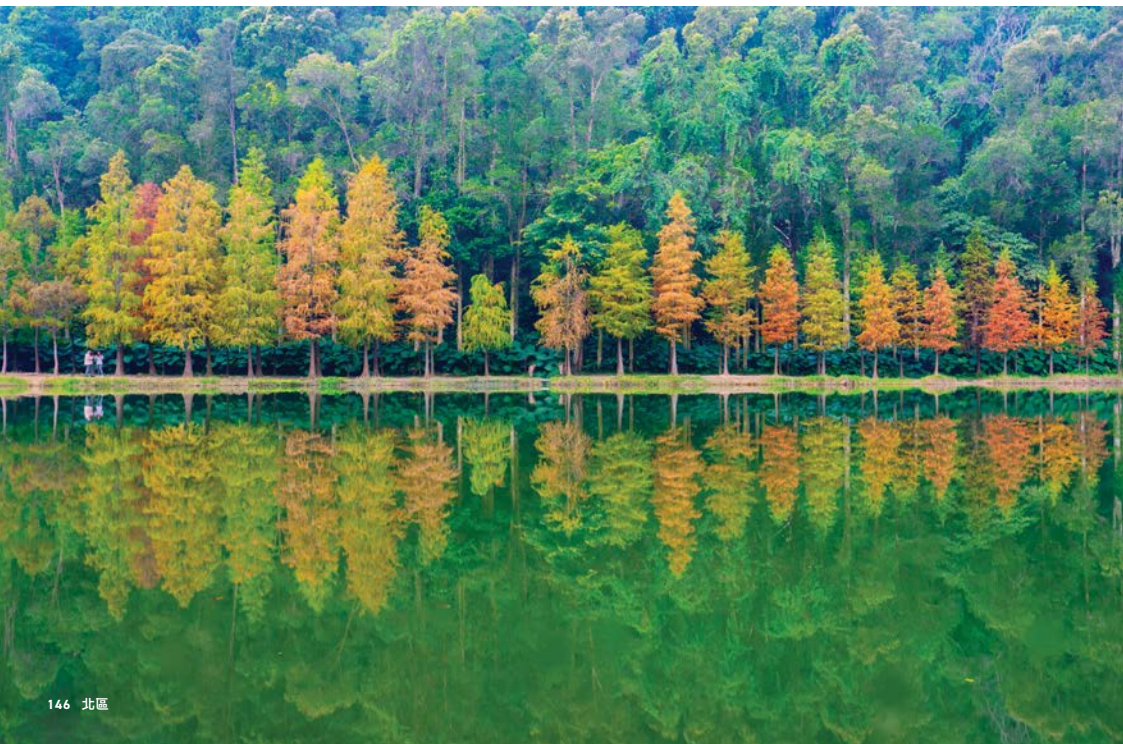


# 北區

## 隱世美味

展開北區的尋味之旅，少不了香港銀行家會所副總廚簡俊偉師傅同行。簡師傅從小就經常隨家人走訪新界的農場與菜市場，近距離觀察攤販挑選、講解食材，並在飯桌上以味覺印證所學，逐步奠定對食材與烹飪的深厚興趣。簡師傅心懷感激，坦言正是北區孕育了他對食物的熱忱與追求，最終成就了他的專業廚師之路。縱使

經歷城市發展，北區仍保留著濃厚的鄰里交誼情懷。這裡獨立小店與家族經營的餐館星羅棋布，售賣著當季最新鮮的農作物，正是這些優質食材，讓簡師傅真切體會到，香港不只能孕育優秀廚師，更擁有值得細味的本地風味與產物，讓人真正學會欣賞食物。



相比起千篇一律的連鎖餐廳，北區呈現出更具個人風格的餐飲面貌，許多小店至今仍由本地人親自經營。許多逐漸式微的飲食傳統，在這裡得以延續，從道地客家菜、傳統中式素食，到家族開設的懷舊冰室與茶餐廳，無不以貼心的味道照顧不同客人。

沿著街巷尋味，你可在麵飽·潮人品嚐以慢火湯底搭配彈牙麵條的招牌佛跳牆麵，以及其爆汁小籠包；位於粉嶺的雅士餐廳透過木質地板、多道弧形拱門及經典美國安格斯牛排，重溫西式牛排屋黃金年代的風味；跟隨氣味我們可以在巷尾找到珍珀雅集的煲仔飯。北區每個轉角都藏著驚喜美味，旅人可隨心而行，依照自己的口味設計專屬尋寶路線，邊嚐邊尋。





「香港所擁有的，  
不只是頂級食材，更是一  
代代出色的廚師。」

身為北區居民，簡俊偉師傅從小在本地農場和菜市場培養出對食物的熱愛。節慶時的家常客家菜更啟發了他。他認為香港豐富的天然資源，孕育了無數廚藝人才，也不斷塑造著他的廚藝之路。

香港銀行家會所副總廚  
**簡俊偉**



葉振文師傅對烹飪的熱愛始於童年，深受母親廚藝的啟發。自16歲入行，葉師傅透過多年的經驗積累與比賽切磋，精進廚藝。如今他將這份熱誠，投入於創作新穎菜單與打造難忘的用餐體驗之中。

前中菜廳行政總廚  
**葉振文**



# 珍珀雅集



1

外觀樸素的珍珀雅集靜處一隅，內裡卻是一間溫馨的客家家常小館。這間家庭式餐廳僅設不足30個座位，環境簡樸自在，供應多款客家家常菜與足料燉湯。其中豬油渣炒菜薹是人氣選擇，爽嫩的蔬菜伴以香脆的油渣粒，鑊氣十足；煲仔飯亦深受歡迎，臘味配料固然是可靠之選，但真正令客人一再回味的，是那鮮香惹味的雙椒草魚（鯪魚）腩煲仔飯。

📍 新界粉嶺聯和道75A號地舖

☎ +852 9881 3873





# 雅士餐廳

2

以懷舊風格為主調，雅士餐廳的經典招牌、木質地板與多道弧形拱門，散發復古魅力。這家隱身於粉嶺的老式牛排館，至今仍吸引不少區外客人專程前來，只為重溫西式牛排屋黃金年代的風味。餐廳供應羅宋湯、法式焗田螺，以及美國安格斯牛排等經典菜式。其他如大蝦咯嗲、辣蒜煮大蝦天使麵與酥皮焗海鮮湯，同樣大受歡迎。



📍 新界粉嶺聯和墟和豐街23號龍景樓地舖  
☎ +852 2675 7861 / +852 2675 6656





# 麵鮑・潮人

3

麵鮑・潮人的過人之處，不僅在於麵款種類豐富，更在於每一碗湯底的心思。餐廳沿用傳統佛跳牆的烹調理念，將花膠、乾鮑等中式海味，與雞肉、火腿、冬菇一同放入燉盅，經細火慢熬成濃醇湯底，化作麵食的靈魂。這間人氣店鋪的爆汁小籠包與香脆生煎包皆保持高水準，極受客人歡迎。

📍 新界粉嶺聯和墟和隆街3號地舖

☎ +852 2869 9892





## 4 九里香茶餐廳

這家區內的茶餐廳正好印證了一句老話——好的餐廳，總懂得迎合客人的口味。店內主打茶餐廳經典款式，如煎蛋吐司（多士）、餐肉麵，配上一杯香滑奶茶或檸檬茶，屬可靠之選；然而真正隱藏的美味，是蒸鳳爪排骨飯以及茶餐廳中少見的點心。雖然款式不多，卻做得用心，像鴨粥蛋燒賣等懷舊款式，更是人氣之選。

📍 新界上水新成路89號地舖  
☎ +852 2671 3741



## 5 榮昌茶座

這家族經營的茶座已承傳至第三代，一直以選擇豐富的菜單見稱，從輕食小點到湯麵主食皆有供應。尤其受歡迎的是各款吐司（多士）、原盅陳皮鴨湯飯，以及馳名的澳門豬排包（豬扒包）。榮昌茶座保留著一份復古情調，提供露天座位配上親切貼心的服務。午後來一份小吃配飲品，感受那份溫度與人情味。

📍 新界上水粉錦公路蓮塘尾村1號  
☎ +852 2670 3388



## 6 水戶日本料理

水戶日本料理堪稱北區隱世寶藏，以親民價格提供高水準的日式滋味。餐廳菜單選擇豐富，新鮮刺身壽司、居酒屋風味小吃、丼飯及酥脆天婦羅皆一應俱全。餐廳的人氣豚肉大阪燒鋪滿新鮮海產與柴魚片，分量十足，適合分享；加州卷與牛油果軟殼蟹卷亦是每桌的必點佳餚。

📍 新界粉嶺新運路33號粉嶺中心地下1C至1D號舖  
☎ +852 2697 9288





## 7 茜廊餐廳

隨著茜廊餐廳開幕，港式西餐的風潮席捲上水。暖黃燈光映照木質裝潢，瀟灑著舊式西餐廳的懷舊氛圍。餐單選擇豐富，從英式全日早餐、香煎雞扒羅宋湯煙斗粉，到香辣蝦球天使麵、三色芝士焗海鮮飯，皆深受歡迎。餐廳亦供應款式精緻的美式熱狗，是下午茶時段的人氣之選。

📍 新界上水龍琛路48號上水匯5樓503號舖  
☎️ +852 2868 2733



## 8 泰船

在船麵風靡全城之前，泰船早已在上水區提供這道泰式招牌料理。食客可選擇牛肉船麵，亦可一試濃郁帶辣的冬蔭公米粉，湯中融合多種香料，嚐得出豐富層次。餐廳亦供應多款泰式小吃，如泰式海南雞飯、豬肉生菜包、泰北香腸等，同樣深受歡迎。

📍 新界上水符興街1號地下B及C號舖  
☎️ +852 5936 6884







## ⑨ 東莞佬粥店

東莞佬粥店並非一般區內的典型，卻在只為懂吃的人提供獨一無二的粥品體驗。藏身於熟食中心內，採併桌形式，牆上掛有大餐牌。這裡的粥底綿滑香濃，其中菜乾粥風味鹹香，是熟客首選。但最具特色的是那鍋竹蔗粥，以新鮮甘蔗、紅蘿蔔與馬蹄慢火熬成，清甜潤口，帶出一股家常的溫潤滋味。

📍 新界上水石湖墟市政大廈2樓9號舖  
☎️ +852 2672 0028

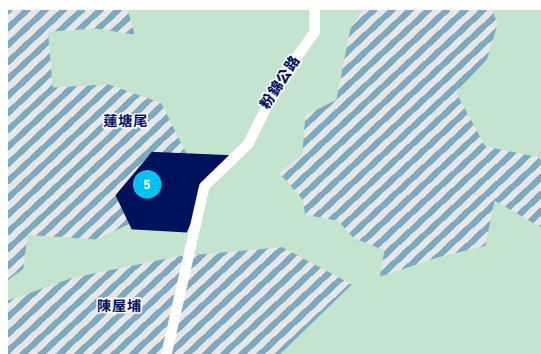


## ⑩ 雲泉素食中心

作為毗鄰道觀的齋堂兼素食館，雲泉素食中心是區內極受鄰里歡迎的素食好去處。餐廳環境樸實，常見客人併桌用膳，氣氛自在親切。這裡主打中式素菜，以炆、炸為主，再配上各款醬汁提味。招牌菜式包括五柳素石斑及如意菰時菜，皆是全年供應的人氣選擇。

📍 新界粉嶺打鼓嶺坪輦路188號  
☎️ +852 2674 2194 / +852 2674 3933  
🌐 [www.wunchuen.org.hk/vegetarian](http://www.wunchuen.org.hk/vegetarian)





## 餐廳列表

- |          |          |           |
|----------|----------|-----------|
| 1 珍珀雅集   | 5 榮昌茶座   | 9 東莞佬粥店   |
| 2 雅士餐廳   | 6 水戶日本料理 | 10 雲泉素食中心 |
| 3 麵飽·潮人  | 7 茜廊餐廳   |           |
| 4 九里香茶餐廳 | 8 泰船     |           |

# 西貢區

## 每日新鮮如一

西貢的風味，始於一種貼身而來的「即時感」——那是一股本能、近乎潮汐般的牽引力，推動大家追尋「此刻最鮮美的滋味」。在海濱尚未出現林立的特色咖啡店和米其林（米芝蓮）星級餐廳之前，西貢已是一個生氣勃勃的漁港。舢舨直接在海邊現撈現賣的海鮮，龍舟儀式保佑漁民出海平安；而像布袋澳等村落，至今仍保存著傳統客家風俗習慣。即使到了1970年代漁業逐漸式微，西貢依然堅守對海洋的熱愛——是少數至今仍可同時見到漁船、市集與海鮮文化蓬勃共存的沿海地區之一。時至今日，廚師們以極具個人色彩的方式，將這份傳承

延續下去。帝苑酒店（尖沙咀）東來順行政總廚施超群，致力將這份深厚的家族底蘊，融入現代中菜之中。他說：「廚房是我的江湖，鍋鏟聲是最美的交響樂。」他的廚藝承載母親手藝中那份真摯情感：「那不只是味道，而是她給我所有的關愛。」

卅二公館集團副行政總廚袁柏勳，同樣來自一個滿載滋味記憶的家庭。「我來自飲食世家，爺爺和爸爸都是廚師。」他回憶道：「自小嚐遍各種美味佳餚，從此奠定了我對烹飪的熱愛。」







對西貢的餐廳而言，「新鮮」既是一種嚴謹的日常功夫，也是展現廚藝的藝術。六福菜館16年來堅持只烹調當天早上送到的食材，讓即日海鮮決定菜單；來德好蝦麵廚房的招牌蝦湯麵，選用每天新鮮海鮮入饌，味道濃郁又道地。CUÍ透過長時間發酵的酸種麵包，呈現最純粹的麥香與風味；西貢咖啡餅店和溫飽的烘焙點心，以及

全記海鮮菜館以游水海鮮入饌的經典菜式，處處都流露出對優質食材的共同追求。

西貢的故事，隨著每一個日出而煥然一新——以準確拿捏捕撈、烹調、上菜的黃金時刻為軸心，再配合對自然始終如一的敬意，持續創造出獨一無二的飲食風景。

## 「我想我的廚藝，也帶著母親烹飪時那份深深的愛。」

擁有30多年入廚經驗的施超群，曾於知名上海菜館留園雅敘工作，其後加入屢獲殊榮的東來順出任副總廚。2012年，他自中菜餐廳晉晉回歸東來順擔任總廚，以精緻的上海風味與獨具匠心的擺盤設計而聞名。

帝苑酒店(尖沙咀)東來順總廚

**施超群**



## 「我的爺爺和爸爸都是廚師，那些童年難忘的精緻滋味，點燃了我對烹飪的熱愛。」

作為卅二公館集團副行政總廚兼2025年地中海世界名廚大賽得獎廚師，袁柏勳師傅負責統籌品牌於全球各地分店的餐牌與整體方向。自小在飲食世家長成，他將對中菜的熱情、重視團隊合作的精神，以及多年累積的國際餐飲經驗融會貫通，展現獨特的現代中菜風味。

卅二公館集團副行政總廚

**袁柏勳**



# 全記海鮮菜館



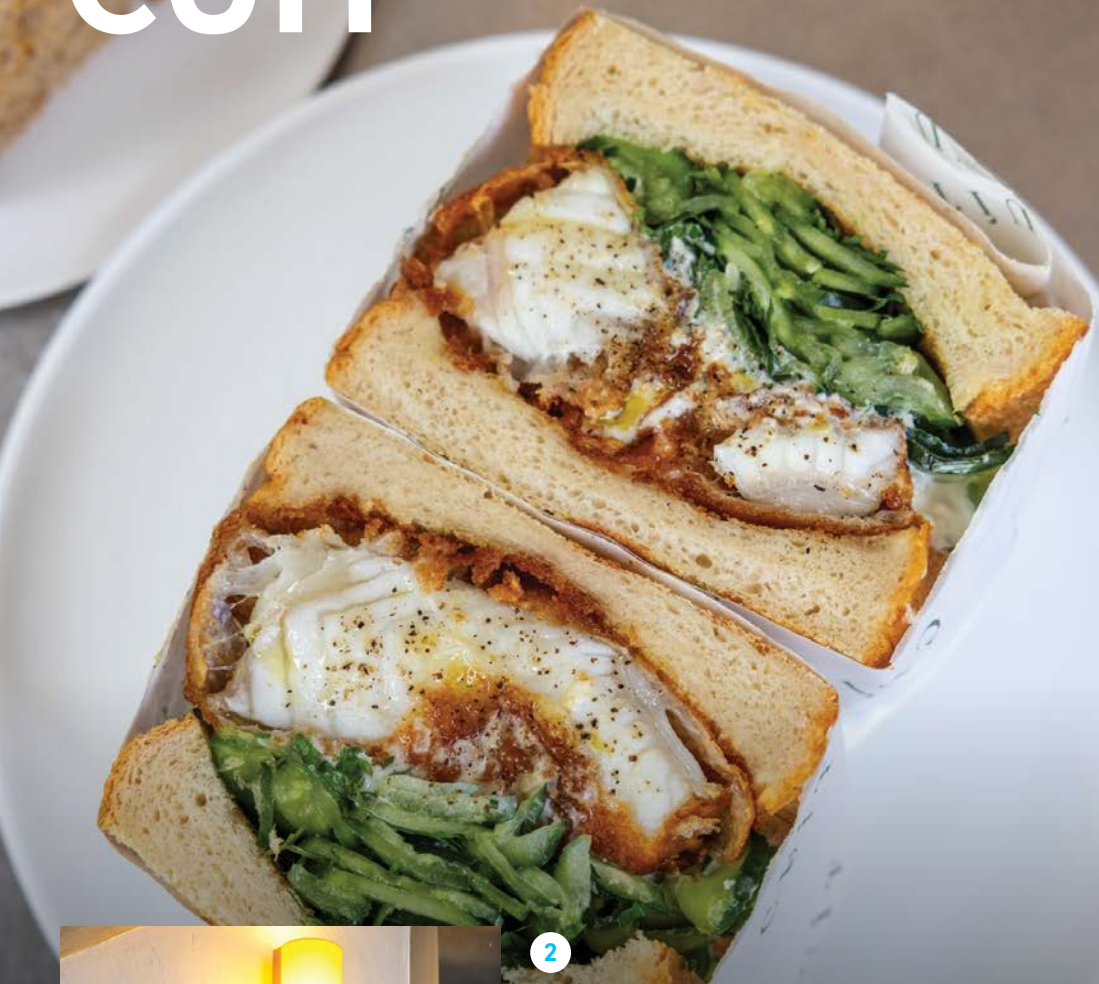
1

距離海傍分店僅數步之遙，位於萬年街的全記海鮮菜館，同樣以豐富多樣的游水海鮮見稱。客人可直接在魚缸前挑選海鮮，並按喜好烹調。無論是貝類、蟹、蝦、魷魚還是各式鮮魚，店員都會細心推介最合適的烹調方法。招牌菜包括豉椒鹽子配炒麵、古法椒鹽鮑魚、椒鹽瀨尿蝦，以及特濃芝士焗龍蝦搭配伊麵等，充分體現傳統粵式海鮮的鮮味與鑊氣。

📍 新界西貢萬年街87至89號地舖  
☎ +852 2792 6938



# CUÍT



2

CUÍT是一間以酸種麵包為主打的西貢咖啡店兼烘焙小店，由自小在西貢長大的藍帶廚藝學院謝氏姊妹Tiffany及Stephanie創立。店舖位於西貢墟天后古廟附近，以小批量、長時間發酵的酸種麵包聞名，口味多樣，包括焦糖洋蔥、楓糖黑麥、土豆起司（薯仔芝士）及杏脯合桃等。除了酸種麵包，店內亦供應各式酥餅、曲奇及咖啡店料理，其中最具代表性的，是以每日向本地漁民採購的鮮魚製作而成的炸魚三明治。兩姊妹把手藝、熱誠與對「家」的感覺注入這個帶有北歐風格的空間，營造出一間紮根社區、承載時間與心思、充滿人情味的鄰家麵包店。



📍 新界西貢普通道3A號地舖

☎ +852 9104 8937 🌐 [www.cuit-hk.com](http://www.cuit-hk.com)

# 六福菜館



3

六福菜館於2006年在西貢開業，是一間家族經營的海鮮及客家菜館，以「現捕現煮」理念見稱。餐廳每天請相熟漁民挑選即日捕獲的海鮮，讓當天送到的食材決定菜單，自2010年起更連續16年獲《香港澳門米其林指南》（《香港澳門米其林指南》）評為一星餐廳。餐廳以簡約卻功架十足的烹調手法，保留海鮮最純粹的原始鮮味，深受本地食家和遊客推崇。招牌菜式包括椒鹽焗鮑魚、上湯龍蝦伴伊麵及辣酒煮花螺，另有西貢地道魚湯和豉椒炒蜆子皇等經典菜式。



新界西貢市場街49號地舖



+852 2792 9966



loafon.com/hk/





## 4 KACHIMUSHI

Kachimushi是一間日系風格兼寵物友善的咖啡店，以暖木裝潢、充足採光的窗邊座位，加上榻榻米、庭園元素和露天小平台，營造出悠然寫意、宛如置身日本小鎮的寧靜角落。咖啡店最為人熟悉的，是以鐵鑄鍋上桌的荷蘭寶貝鬆餅（荷蘭鐵鍋班戟），外脆內軟，香氣撲鼻。店內亦供應多款口味的巴斯克芝士蛋糕、蕎麥麵，以及不少咖啡迷推崇的麒麟咖啡（dirty 咖啡）等飲品。

📍 新界西貢市場街35號地舖 ☎️ +852 2721 0278



## 5 來德好蝦麵廚房

來德好蝦麵廚房把新加坡的道地風味帶到西貢，日間以麵檔形式開賣，夜晚則變成中菜小館。招牌菜包括蛋黃雞翼以及自家特製的招牌蝦湯麵，用料份量十足，加入鮮蝦、魷魚及豆卜，濃郁鮮香，完美呈現南洋風味的層次。

📍 新界西貢普通道62號地舖 ☎️ +852 2911 0777







## 6 M SQUARE

M Square是位於西貢洲至奢選香港WM酒店內的餐廳，美食全天供應，店內設有撞球（桌球）桌，並有大型電視直播體育賽事。餐牌選擇多元化，涵蓋披薩（薄餅）、義大利麵（意粉）、燒烤料理、漢堡、精釀啤酒，以及大受歡迎的舒芙蕾鬆餅（梳乎厘班戟）等甜品。除了人氣酒吧小吃如墨西哥玉米片（粟米片）、雞翅（雞翼）和豬肋骨外，亦有多款招牌菜，包括楓糖煙肉芝士漢堡、魷魚芥末忌廉汁墨汁意粉，以及流心水牛芝士薄餅等。不要錯過餐廳推出星期三淡菜吃到飽（任食青口）、節日套餐和體育賽事派對。

📍 新界西貢惠民路28號洲至奢選香港WM酒店地下低層A1號舖  
☎️ +852 2367 3333 🌐 [wmhotel.hk/en/dinings](http://wmhotel.hk/en/dinings)



## 7 NEKO熊穴

Neko熊穴是一間靜謐的日系風格茶館，以木系裝潢、手工烏龍麵（烏冬）和特製茶飲見稱。茶葉由日本茶園直接嚴選進口；烏龍麵（烏冬）則現點現煮，招牌菜包括卡邦尼手打烏冬、帶子烏冬等。餐廳同時是寵物友善空間，環境溫馨而簡約，供應的抹茶及焙茶鮮奶香氣馥郁，與店內悠然的爵士樂背景成絕配。

📍 新界西貢海傍街2號地下B號舖  
☎️ +852 9166 0807 (WhatsApp)



## 8 西貢咖啡餅店

西貢咖啡餅店是深受鄰里喜愛的老字號，以鮮奶油菠蘿包、葡撻和鮮奶撻最為入熟悉。店內的菠蘿包採用三重發酵麵糰製作，香脆外皮結合曲奇及合桃酥工藝，口感特別輕盈鬆化、酥脆可口。每日不斷新鮮出爐的一系列經典港式烘焙點心，長年吸引熟客與遊人排隊光顧。

📍 新界西貢海傍街2號金寶閣地下6至7號地舖  
☎️ +852 2792 3861



## 9 炭之燒鳥

炭之燒鳥以輕鬆自在的居酒屋氛圍見稱，主打炭火串燒，嚴選上乘肉類、海鮮與時令蔬菜，還有多款丼物和定食。店內的招牌鵝肝雙蛋飯香濃奢華，是不少客人的心頭好；午市套餐亦深受歡迎，包括炭燒牛舌、雞翅（雞翼）及味噌煮牛肋條等多款人氣美饌，味蕾大滿足。

📍 新界西貢市場街51號地舖

☎ +852 9166 2139

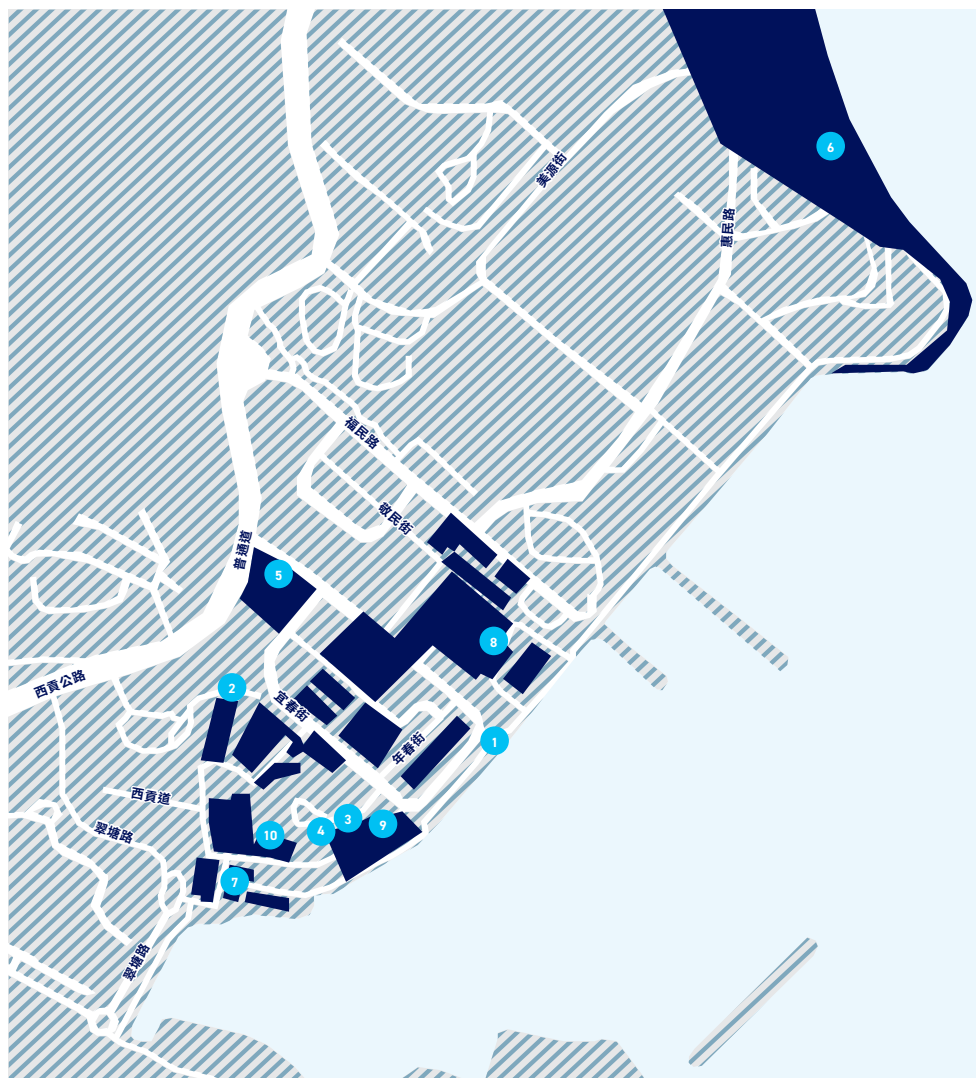


## 10 溫飽

溫飽隱身於西貢巷弄之間，是一間氣氛溫馨、服務真摯的特色咖啡店。餐牌主打貝果三明治、全日早餐、義大利麵（意粉）及新鮮咖啡，不過最令人回味的，始終是店內每日新鮮焗製的麵包和甜點。人氣推介包括香濃南瓜海鮮濃湯、招牌焦糖忌廉芝士貝果，以及小批量出爐的可麗露和肉桂捲等。

📍 新界西貢市場街9號地舖





## 參與餐廳

1 全記海鮮菜館

2 CUiT

3 六福菜館

4 Kachimushi

5 來德好蝦麵廚房

6 M Square

7 Neko熊穴

8 西貢咖啡餅店

9 炭之燒鳥

10 溫飽



# 沙田區

## 尋味瑰寶 細品日常

城門河在側、獅子山郊野公園綠坡相伴，沙田常被形容為商場與屋邨交織的新市鎮；真正定義這片社區的，不只是建築，人們的日常飲食也有關聯。若向熟門熟路的街坊打探，你很快就會聽到幾個重複出現的話語：那家專門品嚐乳鴿的、賣「靚湯」湯麵的小店、那間總是有人排隊的小店……這些地點，加起來才是沙田人口中的真正地圖。

在蛻變為新市鎮之前，沙田原是一片客家村落與農田交錯的地帶。自1970年代起，新移民帶著家鄉的烹飪傳統在此落腳，又因應狹小廚房、長途通勤與家庭需要，將味道慢慢調適至符合需求的日常菜式。於是，一種以味道

為先、踏實可靠的飲食文化在此扎根——無論是疲憊工作日想簡單吃的夜晚，還是想要慶祝小確幸卻仍渴望家常暖意的時刻，這裡總有幾家讓你安心飽餐的老地方。

香港銀行家會所中餐行政總廚劉思佑，對這份屬於街坊的飲食直覺體會尤深。他堅持每日選用市場新鮮食材，烹調全程不加味精，以呈現食物真味的做法。對他來說，「鄰里至愛」之所以動人，正因為它們既盛載著集體記憶，亦在歲月中不斷演變新生。「這一路走來，我始終堅持，無論是保留傳統，還是吸收外來菜式的精髓，傳統中菜從不固步自封，它能包容，也能煥新，這就是中菜的生命力。」劉思佑說。



沙田的美食地圖上，有三個地方能體現這份飲食精神。自1980年代初扎根於此的強記乳鴿1983，以色澤深紅油亮、外皮香脆爆裂、肉質多汁濃香的招牌紅燒乳鴿聞名；另一招牌是味道醇厚的雞粥，先將雞肉香煎，再融入粥底慢熬至綿滑，盡顯米香甜味。附近的好湯好麵則把「好湯、好麵」變為日常儀式，以慢火湯底、彈牙麵條與軟腩牛小排，撫慰著上班族、學生與退休街坊的脾

胃。至於屢獲殊榮的沙田18，則帶來另一種享受：沙田炸乳鴿、傳統北京烤填鴨與煎焗海黃花魚，如今都已成為沙田人生活裡熟悉而溫暖的一部分。

在沙田，你不需要一份長長的景點清單；只要知道鄰居肚子空空時會往哪裡去，便已足夠。跟著鄰居找吃的，便是最快體會到這區自在悠然、一心追求味道的特質。



「這一路走來，我始終堅持，無論是保留傳統，還是吸收外來菜式的精髓，傳統中菜從不固步自封，它能包容，也能煥新，這就是中菜的生命力。」

名廚劉思佑自1993年入行，擁有逾20年五星級酒店及知名餐廳經驗。他畢業於中華廚藝學院大師級課程，從學徒到行政總廚，變的是廚藝的層次，不變的是對「好吃」的執念——好吃的核心，永遠是新鮮、健康和樸實。

香港銀行家會所中餐行政總廚

**劉思佑**



擁有逾30年專業廚藝經驗的行政總廚陳偉傑，於多間知名酒店廚房磨練後，後出任香港喜來登酒店中菜行政總廚，現領軍香港維港凱悅尚萃酒店。自小對烹飪充滿熱誠的他，先後在中國多地深造，題材包括糖藝、四川經典菜式、糕點以及分子料理，並經常於香港各大報章及飲食媒體分享專業見解。

香港維港凱悅尚萃酒店行政總廚

**陳偉傑**



何振雄師傅自1985年入行，現將40年粵菜經驗帶到香港沙田凱悅酒店。曾先後於印尼、北京、山東、江蘇及上海等地掌管酒店廚房，於2009年加入凱悅旗下，負責領導沙田18的廚師團隊。作為中華廚藝學院大師級課程畢業師傅，他以細膩講究、因應不同宴會量身訂製菜單而聞名。

香港沙田凱悅酒店行政中餐總廚

**何振雄**



JUNTO 行政總廚雷啟裕，為香港中華廚藝學院大師級課程畢業生，亦曾奪得全港青年廚師中餐烹飪比賽冠軍。因刀工了得而被暱稱為「青年刀神」，先後主理多間米其林（米芝蓮）星級中菜館及高級會所，以創意十足、同時工序嚴謹的現代粵菜見稱。

JUNTO 行政總廚

**雷啟裕**

擁有48年經驗的楊源益總廚師長，曾於北京、上海、哈爾濱、長沙及廣州等多個城市掌廚，紮實掌握不同地方菜系風味。現主理香港賽馬會沙田會所中菜廚房，亦為中華廚藝學院大師級課程畢業師傅，以細膩穩健的烹調技藝廣受認可。

香港賽馬會沙田會所總廚師長（中菜）

**楊源益**



# 好湯好麵



1

隱身於大圍窄巷之中的好湯好麵，外表看似只是低調小麵店，其實是由擁有逾20年法國菜經驗、前Caprice副主廚主理。主廚把精緻餐飲fine dining的嚴謹要求帶到12款湯麵之上，每款都有專屬、悉心熬製的湯底與配料，搭配上上乘海鮮、牛骨及時令蔬菜入饌。湯底以慢火熬煮多日並加入大量食材，使每一碗麵都湯味濃郁、層次豐富，令人滿足。除了湯麵，以新鮮水果打成、不加入造添加劑，清爽不膩的自家製雪葩同樣值得一試，為精美的一餐劃上輕盈又清新的句號。

📍 新界大圍積存街20號地舖

☎ +852 2813 5077



# 強記乳鴿1983

2

自1983年開業以來，強記乳鴿一直是不少乳鴿愛好者專程前往「朝聖」的老字號。店內招牌乳鴿色澤金紅油亮，外皮香脆，一咬酥脆，猶如薄脆般爽口；鴿肉卻保持嫩滑多汁，帶著淡淡滷水香。店家以自家滷水反覆加入鴿汁精華，每日添煉，令味道愈發濃郁。另一道必點之選是雞粥。先將雞件略煎，逼出多餘油脂，再放入粥底細火熬煮，煮成口感細滑、米香濃郁的白粥，粥裡滿佈入味嫩滑的雞肉，濃香而不油膩。

📍 新界沙田大涌橋路20至30號河畔花園地下11至16號舖  
☎ +852 2646 0928

# 沙田18

3

屢獲獎項肯定的沙田18，以正宗東莞菜及北方中菜見稱，開放式廚房熱鬧非常，欣賞師傅現場烹調成為用餐體驗的一部分。餐廳的廚師精選單雲集多款匠心菜式，例如沙田炸乳鴿、花雕雞油澳洲龍蝦蒸陳村粉、魚湯脆米大黃魚、虎門膏蟹蒸肉餅以及堂弄鮑魚龍蝦脆米泡飯，將豐富配搭與細膩工藝完美結合。

到訪時別錯過於席前現場拆桌上的傳統北京烤填鴨，以及以視覺效果見稱的堂弄玫瑰露叉燒豬油撈飯——師傅在餐桌旁將玫瑰露淋在叉燒上再點火，火焰一閃而過，酒香與炭香四溢，然後拌入豬油拌飯（撈飯），風味獨特。餐後可細嚐創意中西合璧甜品，例如加入中式腐乳的起司（芝士）蛋糕，或酒香清新的花雕話梅雪葩，為一頓飯譜出完美整全的樂章。

📍 新界沙田澤祥街18號沙田凱悅酒店4樓  
☎ +852 3723 7932

🌐 [www.hyatt.com/hyatt-regency/zh-HK/shahr-hyatt-regency-hong-kong-sha-tin/dining/sha-tin-18](http://www.hyatt.com/hyatt-regency/zh-HK/shahr-hyatt-regency-hong-kong-sha-tin/dining/sha-tin-18)





## 4 BAKEHOUSE BY GRÉGOIRE MICHAUD

由著名烘焙師Grégoire Michaud於2013年創立的Bakehouse，從小型麵包批發工場發展成備受追捧的人氣品牌，每天都有顧客為店內現場新鮮出爐的酸種麵包、楊枝甘露菠蘿包、蛋撻和牛角包排隊等候。沙田新城市廣場分店是品牌首間提供全日堂食的分店，不再局限於外帶烘焙；除了一系列備受推崇的出爐麵包和酥點，亦供應多款主菜，例如澳洲和牛西冷、雞油菌蘑菇芝士通心粉和香料烤春雞，並配以一系列經典雞尾酒，讓顧客享受豐富的用餐體驗。

📍 新界沙田新城市廣場1期2樓247號舖

🌐 [www.bakehouse.hk](http://www.bakehouse.hk)



## 5 念月樓

念月樓集現代粵菜、醇濃川菜及精緻中式點心於一身，並由具逾40年經驗、曾於三希樓及駿景軒等知名餐廳掌勺的行政總廚李志光師傅領軍。李師傅以嶄新手法重塑經典菜式，為傳統中菜注入現代氣息。招牌菜如松茸螺頭燉花膠湯、招牌脆皮血旺、蒜泥白肉、黃酒豬手煲、樟茶鴨及招牌脆皮吊燒雞皆工序講究；甜品則有創意十足的蜜瓜脆奶，把你帶到美食旅程的甜美終站。

📍 新界大圍車公廟路18號圖方2樓232號舖

☎ +852 2388 3318

🌐 [www.lubuds.com/zh/fullmoonhouse](http://www.lubuds.com/zh/fullmoonhouse)





## 6 利苑酒家

作為沙田區飲食版圖上的重要代表之一，利苑酒家以精緻粵菜演繹集團一貫的「安全、健康、美味」理念，出品講究火候與細節。分店曾於2011年至2015年間連續5年獲得米其林（米芝蓮）一星評級，水準備受肯定。

沙田分店一向以頂級海鮮及嚴謹的食材檢驗見稱，透過精準刀工與烹調技藝，突顯食材的原汁原味。必試菜式包括皮脆肉嫩的冰燒三層肉、鮮味突出的花雕蒸阿拉斯加蟹，以及香氣馥郁的即燒片皮鴨，簡約做法更能帶出海鮮的鮮甜。憑藉集團近50年的中菜經驗，利苑沙田店在高雅同時不失親切的氛圍下，深受家庭與饕客歡迎。



新界沙田新城市廣場1期6樓633號舖



+852 2698 9111



[leigarden.hk/branch/shatin](http://leigarden.hk/branch/shatin)



## 7 龍華酒店

龍華酒店於1951年開業，是沙田區戰後首間酒店，其後轉型為經典粵菜酒家，成為本地人心中的集體回憶。自1985年起專營中菜，多年來以港式燒乳鴿享負盛名。餐廳選用幼嫩乳鴿，先氽燙及以秘製滷水浸泡，再以鴿油炸至外皮香脆、同時保留肉質多汁，是到訪必點名物。沙田雞粥及原味山水豆腐花亦是不少老顧客的心頭好。



新界沙田下禾輦22號地舖



+852 2691 1594



[www.lungwahhotel.com.hk](http://www.lungwahhotel.com.hk)





## 8 楠天KITCHEN

楠天Kitchen位於香港科學園，是一間環境明亮、開放式設計的茶餐廳，設有開放式廚房，所有菜式均現點現做。餐廳以炭燒燒味和秘製叉燒230飯見稱，叉燒烤至焦糖脆皮，油香惹味。菜式選擇多元，由經典茶餐廳飲麵、鑊氣熱炒（小炒）、燒臘（燒味），到車仔麵，以至近似私房菜風格的精選菜式一應俱全。由早餐、午餐、下午茶以及晚餐，全天候為客人提供裹腹又相對實惠的餐點。

📍 新界沙田香港科學園1期科技大道西1號核心大樓2座地下S002號舖

☎️ +852 9680 0127

🌐 [www.namskykitchen.com.hk](http://www.namskykitchen.com.hk)



## 9 老去茶事

老去茶事是一間充滿懷舊復古風茶室，專為細味慢活而設：淺呷熱茶、細聽音樂、輕嚐甜品，讓步調慢下來。店內有茶師坐鎮，親手沖泡特色原茶葉，並巧妙把茶元素融入創意鹹點與甜品之中。除了逆轉傳統茶飲形象的鍋煮奶茶外，亦主打川式和台式的創意主食，例如四川擔擔寬麵配人參烏龍溫泉蛋、米香普洱東坡肉，以及燒孜然牛肉刈包，帶來耳目一新的品茶體驗。

📍 新界大圍積信街77至81號積善樓地下B號舖

☎️ +852 5924 7346



## 10 鳥十

鳥十是一家別具型格時尚氛圍的居酒屋式日本料理店，將日本飲酒文化與包括時令套餐的精緻餐飲結合，因而坐擁極高CP值（性價比）。餐廳選用日本及環球空運時令食材，菜單涵蓋串燒、天婦羅、壽司、生魚片（刺身）、丼飯及無菜單料理（廚師發辦）等多款料理，讓客人一次過品嚐多元和食滋味。同時設有石燒肉類選擇，包括油花細緻的澳洲M8和牛，以熱石即席烤，將香氣與肉汁牢牢鎖住，口感嫩滑，充分體現餐廳以食材為本、火候精準的烹調功夫。

📍 新界大圍車公廟路18號圓方2樓233號舖

☎️ +852 2388 2218

🌐 [www.lubuds.com/zh/toriten](http://www.lubuds.com/zh/toriten)





## 餐廳列表

- |            |                                 |             |       |
|------------|---------------------------------|-------------|-------|
| 1 好湯好麵     | 4 Bakehouse by Grégoire Michaud | 7 龍華酒店      | 10 鳥十 |
| 2 強記乳鴿1983 | 5 念月樓                           | 8 楠天Kitchen |       |
| 3 沙田18     | 6 利苑酒家                          | 9 老丟茶事      |       |

# 大埔區



## 超越味蕾的滋味

美食帶來的愉悅，遠不止於舌尖的滋味；真正的飲食享受，是每個人都值得擁有的美好體驗。大埔正是這樣一個充滿驚喜的美食地區，由備受追捧的獨立食店到口碑載道的高級餐廳，整個地區交織出豐富多元的美食風景，讓你一路尋味、細意品嚐。

相比中環和沙田等繁華市區，大埔展現出截然不同的悠然氣息。這裡既有城市的便利，也擁抱山光綠意與自然靜謐，讓人得以放慢步伐，舒展身心。美食同樣驚喜不斷，選擇豐富多樣，從講究的車仔麵到風格鮮明的咖啡館，皆能看見細膩的巧思。在這片土地上，創意以不同形式綻放，化作純粹的味覺享受，引人一再回訪，回味不盡。

飲食界競爭越趨激烈，廚師們往往需要在既有的基礎上尋找突破，從不斷磨練技藝、精煉配方中汲取靈感，讓料理更臻成熟，甚至蛻變出全新風味。擁有30年中菜廚房經驗、現任凱日精品粵菜燒味總廚的陳永瀚師傅，正是其中代表。他多年來專注鑽研中式燒味的傳統功夫，從技法到食材特性皆深諳其道。憑藉這份累積，他不僅成為出版作家，也積極指導後輩，鼓勵年輕廚師在傳統脈絡中發揮創意。

陳師傅深信，唯有打好紮實的基本功，才能為菜系建立穩固的根基。金鷺湖與皇朝明珠正正體現了這份理念：前者在經典燒賣綴上流心鵪鶉蛋，以創新造型為點心帶來新鮮感；後者則把傳統「手袋酥」巧妙轉化為手袋造型的和牛酥。這些創新並非為了顛覆傳統，而是在尊重其精神的同時，注入創意，為點心帶來全新的樣貌與生命力。

同樣地，OX Steak Lounge也不斷推陳出新，致力提升牛排餐館體驗，推出以不同牛排部位為主題的啖味菜單。一份出色的牛排，關鍵在於廚師是否熟練掌握基本功，並能精準拿捏火候與時間，展現牛肉的最佳狀態。大埔的飲食風景正好印證，美食的精髓就在傳統與創新的交融之中。誠邀各位細細品味，感受這片土地獨有的料理靈魂。





「每一種飲食風格都有不同的體驗及學習，無論是懷舊或新派菜式，都是值得我鑽研及學習的題目，希望秉承『傳統不守舊，創新不忘本』的精神，做好每一道菜式，為客人帶來不同年代的美食。」

陳永瀚師傅默默耕耘中菜界30多年，專項鑽研燒味領域，工作經歷涵蓋多家知名餐廳，包括西苑酒家、利苑酒家、翠園、翠玉軒、太平洋會所及澳門明瓏軒等，並熱衷於名廚慈善活動，處處可見他專注爐火的身影。陳師傅亦是中華廚藝學院大師級課程畢業生，曾撰寫燒味食譜並獲得獎項，現積極參與顧問及指導工作，培育業界新一代，傳承其專業知識。

凱日精品粵菜燒味總廚

陳永瀚



黃亞保師傅是中華廚藝學院的優秀畢業生，於2004年取得初級中廚師證書後，並於2014年完成大師級課程。他曾在多間國際酒店及飲食集團任職，善於融匯不同食材與烹飪技藝，在其深厚的中菜廚藝根基上開拓充滿創意的獨特風格。

倫敦金絲雀碼頭帝盛酒店副主廚

黃亞保



# 金鷺湖



1

依傍白鷺湖、位於Lake House內的金鷺湖，是本地人喜愛的婚宴場地。雅致的室內裝潢配合如畫的湖光山色，襯托出主廚精心構思的創意點心。招牌菜包括金牌炸釀蟹蓋、玫瑰金蝦餃、黑松露野菌餃，以及嫩滑的流心鵝鶉蛋燒賣。客人還可細品一壺茗茶，慢嚐點心的細緻滋味。

📍 新界大埔紅林徑2號白鷺湖互動中心地下A舖

☎ +852 2657 6610

🌐 [www.lake-house.co/levow](http://www.lake-house.co/levow)





# OX STEAK LOUNGE

2

OX Steak Lounge以一襲深藍外牆為記，藏身於大埔街角，是區內少見的牛排餐館。餐廳融合復古韻味與型格設計，專注以細膩廚藝演繹排餐美味。晚市設有套餐與嚐味菜單，皆可按喜好選配菜式。牛排愛好者不可錯過自家製生牛肉他他，佐以OX牛骨髓牛油包，滋味尤為濃郁。餐廳罕有供應傳統英式布袋牛柳，並以精湛功架演繹法式油封鴨腿義大利飯（意大利飯）與烤龍蝦尾意粉等歐式主菜。嚐味菜單更網羅多款頂級牛排，從日本和牛到綴以鵝肝及黑松露的威靈頓牛柳，盡展主廚匠心，滿足饕客味蕾。



📍 新界大埔舊墟直街9號粵發大廈地下1號舖  
☎ +852 9288 8364





# 皇朝明珠

3

位於大埔三門仔一隅的皇朝明珠，背山面海，景致開揚。餐廳以精湛廚藝展現粵菜的傳統與巧思，客人可品嚐匠心點心，如手袋造型的和牛酥、金魚姿態的上湯金魚餃配水晶球，亦可同享籠仔荷香膏蟹蒸飯以及皮脆肉嫩的招牌明爐燒脆皮乳豬。天氣晴朗時，更可選坐露天雅座，伴隨清風美景細味佳餚。

📍 新界大埔三門仔路鹽田仔27地段  
☎ +852 2665 7282





## 4 BRIAN CAFE

Brian Cafe是大埔區的人氣小店，以簡約義大利麵（意粉）與創意甜品深受喜愛。走進店內，湖水藍外牆配上淡綠色裝潢，色彩鮮艷，氣氛輕快舒適。塗滿腐乳醬的特色吐司（多士），是將港式風味昇華的誠意之作。飲品選擇也很豐富，從義式（意式）濃縮咖啡、手工啤酒到有機花茶，一應俱全。

📍 新界大埔龍尾村61號地舖

☎ +852 6187 7806



## 5 我也愛你咖啡館

坐落於大埔藝術中心的我也愛你咖啡館，四周綠意環繞，綴以清雅花藝，彷彿置身度假小島上的咖啡店，氣氛寧靜舒適。飲品選擇多樣，主打青檸湯力咖啡、自家製水果沙冰，以及多款精品咖啡。招牌菜包括日式雞肉漢堡配薯條，以及採用本土原條金鯧魚（石鯧魚）配以是拉差白酒牛油烤製的美味主菜。記得給肚子留點空間細味甜品：焦糖嫩蛋與灑上南瓜籽的楓葉南瓜芝士餅，正好為午後時光添上一抹甜意。

📍 新界大埔安邦路12號大埔藝術中心地下G08號舖

☎ +852 6368 1038







## 6 忠誠茶座泰國菜

坐落於大美督的忠誠茶座泰國菜，是區內立足多年的街坊食堂，深受居民及假日騎單車人士喜愛，週末時露天座位更是座無虛席。餐廳以地道泰國風味見稱，多款傳統菜式適合共聚分享。人氣前菜有串燒鱔片、炸魚餅；主菜則包括鑊仔紅咖喱青口、鑊仔青咖喱青衣柳及烤豬頸肉，香辣開胃，風味正宗。

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



## 7 龍門客棧

龍門客棧是一間主打客家菜的餐廳，以樸實親切的家常風味見稱。店內環境舒適悠閒，午市供應多款家常菜，包括客家生醃農家黃油鹹雞與惠州甜梅菜蒸鮮肉餅最為人熟悉。其他招牌菜式還有金銀蒜開邊基圍蝦、鹽煎鮮鮑魚，以及帶有客家風味的港式車仔麵，再配上一杯特製月桂茶，滋味獨特。

📍 新界大埔懷仁街7號地舖  
☎️ +852 5477 6601 / +852 9489 5443



## 8 文興酒家

源自英國、在倫敦設有旗艦店的文興酒家，以地道廣東風味聞名。香港分店維持一貫風味，主打椒鹽鮮魷、粵式燒鴨、蜜汁叉燒王、麥皮蝦球及意大利黑醋一字骨等佳餚。餐廳氛圍輕鬆寫意，最適合與親友相聚，享受一桌豐盛滋味。

📍 新界大埔大埔里5號地下2號舖  
☎️ +852 2981 2212





## 9 三不館車仔麵

主打懷舊風的三不館車仔麵，以每日新鮮準備的麵食配料及麻辣醬汁深受歡迎。店內以舊香港元素作裝飾，並重現昔日車仔麵的原汁原味。招牌推介包括醬燒豬頸肉、秘制香醬鳳爪、咖喱魷魚，以及多款麵底，當中鮮製油麵為人氣之選；另可加配麻辣芫茜皮蛋等小吃，讓你大快朵頤。

📍 新界大埔廣福道88號地舖  
☎️ +852 2838 7988 / +852 2838 7911

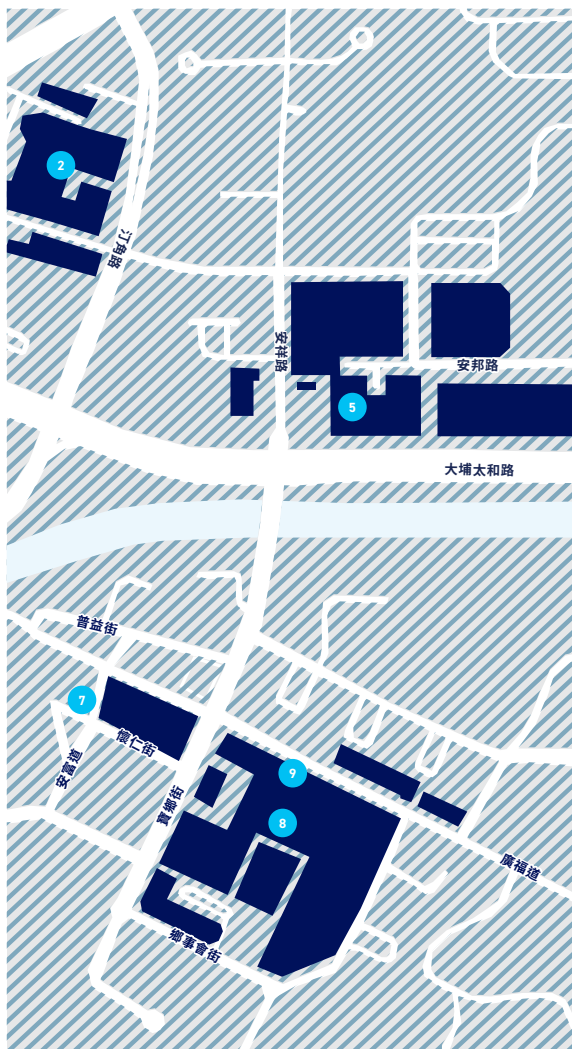


## 10 TAMORA

韓式咖啡館近年在香港蔚然成風。位於大美督村的三層高Tamora，主打工業風設計，位置隱蔽自成一角，寧靜舒適。店內供應多款來自濟州的特色茶飲，輕食則有別緻的粟米芝士蛋糕，以及近期大熱的牛角包窩夫，包含鹹香三明治，以及巧克力或抹茶等甜味選擇，口味豐富多變。

📍 新界大埔大美督村46B號地下至2樓





## 參與餐廳

1 金鷺湖

2 Ox Steak Lounge

3 皇朝明珠

4 Brian Cafe

5 我也愛你咖啡館

6 忠誠茶座泰國菜

7 龍門客棧

8 文興酒家

9 三不館車仔麵

10 Tamora

# 荃灣區

## 總有知味處

荃灣猶如一方玲瓏的萬花筒，匯聚香港多元風貌於一身。此地原為客家人聚居的漁村，到了1950至60年代逐漸轉型為紡織重鎮。昔日村民以山間農作物與鳳梨（菠蘿）入饌，煮出樸實飽足的家常菜；工廠工人則靠快捷、實惠的食堂飯菜，應付漫長的工時。時至今日，那些舊村落、廟宇與昔日工廠大樓，與公共屋邨、現代

商場，以及被稱為「天空之城」的高架人行通道並存。而不變的，是此地總能因應真實日常所需，滿足每個人的味蕾心願。

這種務實又貼心的精神，也體現在廚師身上。香港文華東方酒店文華廳主廚陳浚樂自小模仿電視煮食節目為





家人下廚：「家人喜歡我做的食物，那份成就感一直留在我心裡。」從早年的小實驗，到今日坐鎮米其林（米芝蓮）星級粵菜廚房，他的初心從未改變：理解客人心中所好，再將這份味道細緻提煉，卻始終不失家常的溫度。

而以車仔麵料理見稱的行政總廚賴軍輝，早年曾在酒店與海外火鍋店磨礪廚藝，練就快速、穩定及兼顧不同口味的功夫。「最令我自豪的，是客人真心欣賞並且信任我煮出來的味道。」他說。賴師傅將多年廚藝心得融入日常一碗麵之中，正好映照出荳灣樸實而實幹的一面。

在街頭巷尾，這種理念延伸成千變萬化的選擇。在三陂坊一帶，陳財記鑊氣十足、上菜迅速；雲家小鍋米線則讓顧客自由調配湯底、配料與辣度，任君選擇。若想悠閒用餐，3A廚房提供私房粵式海鮮盛宴；生記海鮮酒家以生猛海鮮吸引大批客人；裕記大飯店則專注皮脆油香的道地燒鵝。

無論你想快速吃飽，還是與家人共享大餐，又或是享受一頓悠閒晚飯，荳灣總能讓你心滿意足。所想之味，總能不期而遇。



「我從小就想當廚師。那時會緊盯電視上的烹飪節目，跟著學做菜。家人喜歡我做的食物，那份成就感一直留在我心裡——正是這個感覺，驅使我走上了廚師這條路。」

陳浚樂師傅於2025年勇奪《你真惜食》X《綠得開心計劃》創意料理大賽公開組冠軍。自小受電視烹飪節目啟蒙，他將熱愛化為終身志業，深信一間餐廳所盛載的，不止於味覺享受，更是回憶與真摯情感的連結。

香港文華東方酒店文華廳主廚

**陳浚樂**



「最令我自豪的，是客人真心欣賞並且信任我煮出來的味道。」

自2018年起出任三不館車仔麵行政總廚的賴軍輝師傅，將數十年粵菜底蘊傾注於一碗樸實的麵食之中。其廚藝生涯始於歷史悠久的香港六國酒店，曾榮膺HOFEX 2017香港國際美食大獎金獎，其後在多項烹飪賽事中屢獲殊榮。賴師傅以比賽級的精準技藝與味覺層次，將簡單的家常滋味提升至嶄新境界，其深厚功力備受業界與客人推崇。

三不館車仔麵行政總廚  
**賴軍輝**

林森木師傅自1991年入行，於2012年第7屆中國烹飪世界大賽中獲得金獎，並於2014年完成中華廚藝學院第7屆大師級中廚師課程，曾躋身TVB烹飪節目《大廚出馬》復活賽冠軍及三強，先後出任香港著名連鎖飲食集團行政總廚多年，他於2017年創立利佳飴，以超手藝炮製道地中菜。

和記廚房主理人  
**林森木**



彭業盛師傅現為香港醫院管理局支援中心中央廚房駐場經理，負責管理大規模院友膳食的整體生產流程。他的職涯橫跨五星級酒店、鄉村高爾夫球會、賽馬會、航空餐飲，以及米其林（米芝蓮）星級的粵菜、西餐與清真餐廳，將高級餐飲的烹調與營運標準帶入醫療餐飲體系。

香港醫院管理局支援中心中央廚房駐場經理  
**彭業盛**

黃富強師傅擁有多於於米其林（米芝蓮）星級餐廳及頂級酒店廚房的豐富經驗。他畢業於中華廚藝學院第7屆大師班中廚師課程，持有多項大師專業認證並屢獲國際金獎。以精湛粵菜工藝見稱，擅長以創意食材配搭，重塑經典風味。

越南西貢萬韻酒店龍朝軒行政總廚  
**黃富強**





# 3A廚房



1

位於荃灣88商場16樓的3A廚房，是只接受預訂的私房菜館，深受團體晚餐、生日聚會及各類特別場合歡迎。寬敞的獨立房間隱私度高，環境雅緻舒適；菜式主打華麗精緻的粵式海鮮，賣相講究，極具宴客氣派。

招牌菜式包括堂灼鮑魚、風格多變的龍蝦料理、蟹黃豐腴的蟹饌、堂灼海斑，以及皮脆肉汁飽滿的秘製炸乳鴿等。套餐經過精心設計，分量十足，服務細心周到；席間有專人協助分菜，確保每道佳餚上桌時溫度恰好，鮮度與賣相俱佳，特別適合拍照打卡。



新界荃灣楊屋道88號荃灣88商場16樓18號舖



+852 9299 9860

# 陳財記

2

隱身於荃灣三陂坊的陳財記是深受本地人喜愛的老派粵菜小店，以味道為先，實而不華。出菜一向熱辣惹味，帶著令人一再回味的十足鑊氣。招牌菜包括滷水獅頭鵝肝、招牌海蜆手撕雞、椒鹽鮮魷、蜜椒薯仔一口牛等，醬香濃郁，配白飯或冰啤酒皆宜。分量十足，價錢相宜，服務爽快又不失親切。小小的店面整潔簡單，氣氛輕鬆，是細味香港日常家常風味的好去處。

📍 新界荃灣三陂坊28號地下A及B舖  
☎ +852 2415 8979



# 雲家小鍋米線

3

藏身於荃灣328廣場的雲家小鍋米線，是區內深受歡迎的雲南米線專門店，以分量充足、材料新鮮及湯底清爽少油的風格而聞名。這間家庭式經營的小店主打自選米線，招牌「雲家米線」配料逾十款，包括腐竹、冬菇、雞絲、雞翅（雞翼）、魚肉春卷及螺旋草等，亦可隨個人口味自由組合，變化無窮。

招牌炸醬以慢火熬煮4小時，逼出油脂，濃香入味而不膩。秘製麻辣湯底看似溫和，實則後勁十足，可按喜好由清淡至特辣自由選擇。另加小吃亦甚有水準，包括涼拌墨魚頭、蒜泥白肉，以及香脆炸春卷，都是搭配米線的上佳之選。

📍 新界荃灣沙咀道328號328廣場地下G01號舖  
☎ +852 2439 5767







## ④ 潮興海鮮酒家

潮興海鮮酒家以熱鬧大排檔風格見稱，是好友聚會與家庭晚餐的熱門選擇。餐單主打潮州與粵式海鮮，分量十足而價格相宜。招牌菜式包括潮州特色蠔餅、椒鹽鮮魷、鵝片雜拼、豉椒炒蜆，以及充滿鑊氣的特色潮興炒麵。餐廳氣氛輕鬆熱鬧，佐以冰涼啤酒與經典小炒，適合聚餐品嚐美食。

📍 新界荃灣三陂坊10至12號地舖

☎ +852 2407 7288



## ⑤ 八月花

八月花為荃灣帶來別具格調的現代粵菜，以優雅、舒適的環境，演繹精緻且富時代感的中式料理。餐單主打廣東特色菜與點心，將傳統風味糅合更輕盈、細膩的手法，並以精緻擺盤呈現。招牌菜式包括點心「煎、焗、炸」，以及以鮮活食材炮製、調味平衡的精緻海鮮，展現現代粵菜的細緻層次。

📍 新界荃灣楊屋道1號荃新天地1樓107號舖

☎ +852 2941 0092 🌐 [www.jasmine.com.hk/tc](http://www.jasmine.com.hk/tc)







## 6 PEKO PEKO EATERY

坐落於荃灣海之戀商場(Peko Peko Eatery)，以創意日西融合菜式聞名，配以開揚海景，環境輕鬆且寵物友善，是閒適用餐的好去處。必試人氣菜式包括海膽三文魚子竹炭烏冬，香濃鮮甜；亦有深受顧客喜愛的蟹肉牛油果船、扇貝明太子義大利麵等賣相吸引、味道豐富的選擇。想來一份更飽足的主菜，不妨試試香煎西班牙豬鞍、烤乳豬捲或慢煮和風醬油八爪魚。店內現代日式設計融合輕鬆酒吧風格，讓人盡享愜意時光。

📍 新界荃灣大道100號海之戀商場1樓1006至1007號舖

☎ +852 2688 9128 🌐 [www.pekopeko.hk](http://www.pekopeko.hk)



## 7 朝日館

朝日館是一間溫馨的粵菜餐館，以傳統手藝配合細緻的現代元素見稱。手工點心重現舊日香港風味，而各款經典菜式亦以新鮮、精挑細選的食材炮製。招牌推介包括鮮果咕嚕肉、家常風味的紅燒鵝，以及帶懷舊感的荔蓉海鮮盒——外脆內軟、芋香綿滑，配上厚實鮮甜的帆立貝(帶子)，口感豐富。餐廳設有獨立房間，氣氛輕鬆親切，是細味美食與享受閒適時光的理想之處。

📍 新界荃灣兆和街4號周氏大廈1樓

☎ +852 2688 2360





## 8 如

荃灣或許不算香港最時尚的地區，卻無阻如心酒店集團在區內開設出色的精緻粵菜餐廳。於2023年重新裝修登場的如，坐擁開揚海景，主打在經典粵菜上賦予新意，例如海鮮汁脆皮釀日本遼參，以及燕窩釀雞翼，既承傳傳統亦見巧思。

📍 新界荃灣楊屋道8號荃灣西如心酒店7樓  
☎ +852 2280 2923  
🌐 [www.ninahotelgroup.com/zh-hk/nina-hotel-tsuen-wan-west/dining/ru](http://www.ninahotelgroup.com/zh-hk/nina-hotel-tsuen-wan-west/dining/ru)



## 9 生記海鮮酒家

坐落於荃灣悅來坊、與悅來酒店相連的生記海鮮酒家，是明亮寬敞的粵菜廳，深受本地街坊及酒店住客歡迎。餐廳以燒臘（燒味）聞名，招牌菜式包括高湯焗澳洲龍蝦伊麵、金蒜粉絲蒸大元貝，以及嫩滑香甜的蜜汁叉燒皇等。店內座位舒適，氣氛親切，服務亦周到快捷，無論是享用點心、家庭聚餐，還是商務用餐，都是可靠之選。

📍 新界荃灣荃華街3號悅來坊2樓203號舖  
☎ +852 2614 1884 / +852 2614 1848



## 10 裕記大飯店

自1958年起，深井的裕記大飯店一直以馳名炭燒燒鵝，吸引無數顧客專程前來。餐廳採用自家廣東鵝，由挑選、飼養、屠宰以至烤製全程親自監控，確保每一隻燒鵝都皮脆肉嫩，味道如一。除了必試招牌燒鵝之外，其豉椒炒鵝腸雞、尖椒炒鵝腸雞心、香辣鵝舌、時令海鮮及各款經典粵式小炒，同樣滋味道地，值得一試。

📍 新界深井深康路9號地舖  
☎ +852 2491 0751 / +852 2491 7925  
🌐 [www.yuekee.com.hk](http://www.yuekee.com.hk)



## 餐廳列表

- |          |                    |       |          |
|----------|--------------------|-------|----------|
| 1 3A廚房   | 4 潮興海鮮酒家           | 7 朝日館 | 9 生記海鮮酒家 |
| 2 陳財記    | 5 八月花              | 8 如   | 10 裕記大飯店 |
| 3 雲家小鍋米線 | 6 Peko Peko Eatery |       |          |



# 屯門區

## 低調的盛味之道

屯門從不追逐潮流，只專注呈現令人心安的熟悉滋味。位於新界西北、山海之間，這片土地自有一套將簡單食材化為精緻佳饌的料理功夫。這裡的飲食文化不講排場與花巧，而是以清晰的風格、自信的手藝與用心下廚為本。

扎根藍地的季季紅風味酒家始終堅守傳統精髓。紅瑞乳香豬以地底石窯烤製，成就煙燻繚繞的醇厚鹹香。

填入炒飯鮮蝦的招牌有米豬同樣令人讚嘆——自有節慶的隆重，卻不落俗套。

不遠處的牛皇莫，最懂以日常滋味帶來滿足。位於樸素的熟食亭內，餐廳以本地閩牛（驢牯）牛肉火鍋見稱，手藝純熟又格外用心。用山藥（淮山）與枸杞慢火熬成的炆牛尾鍋，濃郁入味更蘊含人情，是一道真正滋潤身心的料理。





若想品嚐國際風味，可前往青山灣旁的留民料理。這裡將日式居酒屋的招牌菜與港式風格巧妙結合，日本生炸BB乳鴿、香草檸檬海鹽焗馬友魚，還有那些致敬日式燒鳥又帶點街頭風味的串燒，樣樣精彩。廚房真正的功力，在於那份恰到好處的平衡：玩味十足卻始終紮實可靠。

這份平衡感，亦是香港康得思酒店明閣中菜行政總廚李悅發的烹飪哲學。「我專注粵菜的每個細節，希望傳承給下一代。」他說道。

在屯門，這份平衡始終清晰可觸——新舊之間、家常與匠心之間、風味與克制之間，皆恰到好處。





## 「我專注粵菜的每個細節，希望傳承給下一代。」

李悅發師傅擁有逾30年粵菜廚房的經驗，2004年加入香港康得思酒店明閣開業團隊，並於2018年出任行政總廚。作為中華廚藝學院第11屆大師級中廚師課程畢業生，他積極推動香港中菜的傳承與創新，及致力延續明閣多年的米其林（米芝蓮）星級榮譽。

香港康得思酒店明閣中菜行政總廚

**李悅發**



成長於一個以食物傳遞關懷的家庭，關志剛師傅7歲便開始買菜煮飯，點燃了他對食材與技藝的終生熱忱。如今擔任八一漁八主理廚師，他延續家人的傳統，視食物為聯繫人心、傳遞溫暖的橋樑。

八一漁八主理廚師

**關志剛**



擁有40年廚藝經驗的張浪然師傅，畢業於中華廚藝學院第5屆大師班中廚師課程。他曾領導多個屢獲殊榮的廚房團隊，包括九龍香格里拉及香港賽馬會。在新加坡香宮，他巧妙融合傳統與創新，以現代手法重塑經典菜式，其作品在亞洲屢獲頂級殊榮。

新加坡香格里拉香宮行政總廚

**張浪然**





# 留民料理

1

留民料理從不墨守成規，這正是其魅力所在。這間位於青山灣一帶的居酒屋風格餐館，將日本街頭風味注入港式靈魂。日本生炸BB乳鴿、香草檸檬海鹽焗馬友魚、特色串燒，風味大膽卻條理分明，每一道都細膩有層次，個性鮮明。主理團隊經驗豐富，在不同文化交融間展現純熟功力。風格玩味十足，衝擊味蕾，證明了融合菜系也能做得淋漓盡致。

📍 新界屯門青山公路——青山灣段351號彩華花園地下1號舖

☎ +852 9810 1551





# 牛皇莫



2

隱身於蝴蝶邨熟食亭內的牛皇莫，是街巷間的傳奇火鍋餐廳。這裡滿載社區情懷，是熟客流連、以味道說話的地方。鎮店之寶是每日新鮮直送的本地閩牛（驅牯）牛肉，切片講究，肉質嫩滑鮮美。以山藥（淮山）與枸杞細熬的炆牛尾鍋，膠質豐盈，清澈滋補。這裡不玩花巧，只以默默用心，延續一份道地的香港飲食傳統。

📍 新界屯門湖翠路1號蝴蝶邨熟食亭C2號舖

☎ +852 2565 6368

# 季季紅 風味酒家



3

季季紅風味酒家扎根藍地，以極致耐心與煙燻火氣專注烹調。餐廳以其傳統紅瑞乳香豬聞名，豬皮焦香酥脆，燒至完美境界。招牌有米豬同樣出色，豐腴飽滿，宴客必備，盡顯粵菜傳統精髓。酒家由家族經營，廚房堅持工藝勝於潮流，品質至上。這裡是慢火烹調的典範，更是當下逐漸失傳的古法燒烤技藝中難得的橋樑。客人為乳豬而來，為匠心而留，守護藍地的美味傳承。



新界屯門藍地大街1號



+852 2462 7038



[www.redseasons.com.hk](http://www.redseasons.com.hk)







## 4 DINELAND

Dineland是個美食樂園。從燒烤肉類、海鮮菜式到各式料理，選擇琳瑯滿目，最適合胃口大開的聚會場合。店內的亮點是脆皮德國咸豬手配酸椰菜伴蜜糖黑椒汁，金黃酥脆的外皮下是嫩滑多汁的肉質，甜中帶辣的醬香恰到好處。份量慷慨，氣氛輕鬆隨意，用料依然講究。Dineland深諳如何讓客人盡興而歸，亦懂得讓人一再回訪。

📍 新界屯門良德街3號豐連地下1號舖  
☎️ +852 2333 2223



## 5 星小宴

星小宴在歐陸小館與港式滋味之間拿捏得宜。店內招牌是秘製香辣雞煲，而手切特級安格斯牛肉亦不容錯過：每片油花細緻、肉質柔嫩，講究火候與克制，無需多加修飾；佐以精緻醬汁，簡單調味皆讓天然肉香成為主角。這道低調的亮點菜式，正體現了廚房的品味與功力。餐廳氣氛輕鬆而雅緻，是約會或小型慶祝的理想之選。廚藝手法輕巧、眼光獨到，優雅不造作，自然贏得人心。

📍 新界屯門青山公路——掃管笏段1號黃金海岸商場地下R1號舖  
☎️ +852 2117 3732





## 6 道

道在屯門的拉麵界低調而突出，展現出專注、簡約與一絲不苟的精神。餐單以兩款雞湯為核心，一款湯清品雅，另一款濃郁香滑。兩者皆以慢火細熬，味道平衡得宜，並配以隨季節更替的精緻配料。環境設計簡約，味道卻毫不簡單，體現拉麵應有的樣貌：細膩、有層次，植根於職人精神之中。不論你偏好清爽湯底，或想來一碗更濃郁的選擇，道的出品總能以從容沉穩的態度呈現。

📍 新界屯門青菱徑7號華興大廈地下H號舖  
☎ +852 9200 7028



## 7 甜心良品

甜心良品以創意與趣味感演繹甜品。這間型格咖啡店以即食流心熔岩蛋糕（心太軟）及舒芙蕾（梳乎厘）聞名，在滿足味蕾與玩味擺盤之間取得巧妙平衡。店內氛圍溫暖舒適，早午餐客人流連其中，嗜甜之人亦盡興而歸。招牌心太軟外層微酥，內裡柔滑流心，巧克力香濃但不厚重。每一道甜品都兼顧味覺與視覺享受，在美感之下不失內涵。無論是午後小聚或深夜渴甜，甜心良品都是出色的選擇。

📍 新界屯門青柏徑6號鹿苑地下3號舖  
☎ +852 5541 7341



## 8 靠得住粥麵小館

靠得住粥麵小館將樸實的傳統美食昇華至細緻層次。每一鍋粥均以慢火長時間攪拌至柔滑綿密，配合優質食材與傳統手法，呈現出細膩而深厚的滋味。從豬肝（豬潤）、魚肚到經典皮蛋，配料份量充足且搭配得宜。屯門分店延續品牌一貫水準，味道純正，口感均衡，絕不取巧。環境簡約輕鬆，而粥底本身就足以說明一切。

📍 新界屯門屯隆街3號屯門市廣場2期1樓39至42號舖  
☎ +852 2806 3178  
🌐 [www.taihing.com](http://www.taihing.com)





## 9 青山灣漁港

青山灣漁港是一間氣氛輕鬆的海鮮小館，也是本地人遠離喧囂之選。這裡以優質點心和新鮮海產聞名，客人可即場從魚缸挑選喜歡的海鮮。環境悠閒、味道純正，伴隨開闊景致更添魅力。招牌菜如脆皮鮮鮑魚、金箔芝麻卷及三色芝士焗龍蝦，每一道菜都兼具層次與儀式感，展現粵式風味的豐富與平衡。這裡是親友聚首、閒話家常的所在，而海鮮始終是席上主角。

📍 新界屯門三聖街6號三聖商場2樓2B號舖  
☎ +852 2997 1338



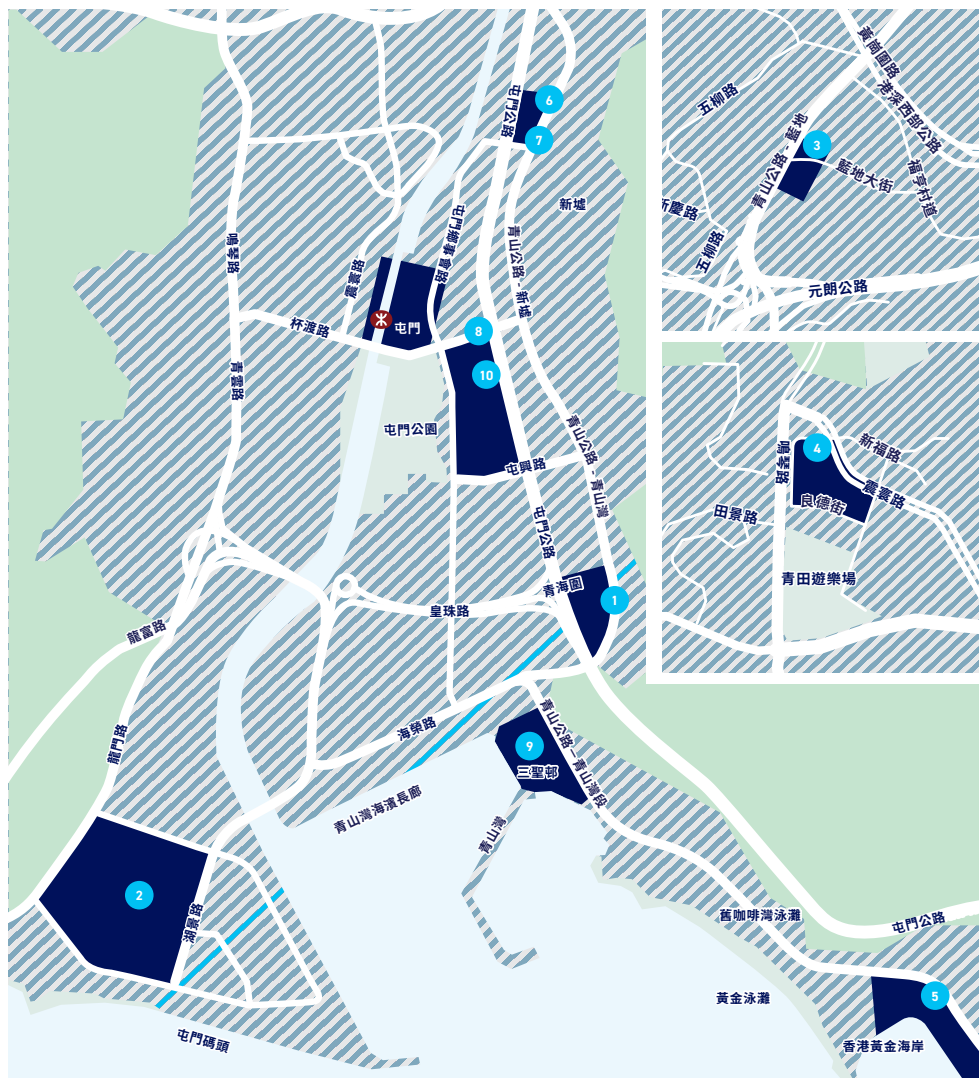
## 10 永年士多

永年士多是一封寫給本地麵檔的情書——樸實無華、快捷高效，且風味十足。店中招牌是香港經典的車仔麵，可隨性搭配自選配料，各種黑白切（內臟）、魚丸（魚蛋）或振奮的辣汁任意選擇，配以濃湯粗麵，組合出個人風味。湯底清新入味，配料處理細緻，盡見用心與功架。這是一碗令人滿足、迅速又窩心的道地美食，深深植根於香港的街頭飲食文化。

📍 新界屯門屯順街1號屯門市廣場1期地下G073及G075號舖  
☎ +852 9888 5516 / +852 2477 2323







## 參與餐廳

1 留民料理

2 牛皇莫

3 季季紅風味酒家

4 Dineland

5 星小宴

6 道

7 甜心良品

8 靠得住粥麵小館

9 青山灣漁港

10 永年士多

# 元朗區

## 田野、魚塘與圍村盛宴

順著西北面的濕地一路走去，城市的棱角漸漸變得柔和。在元朗，飲食是從泥土、水源與記憶之中萌芽——由正午陽光下閃閃發亮的魚塘、因時勢而生的圍村，以為求溫飽而忙碌的廚房，共同塑造出這片土地的味道。

這一區的飲食風貌與香港的起源息息相關，深深扎根於滋養了世代居民的土地之上，彷彿是一座可以用味蕾細讀的檔案館：食譜在反覆傳承中保存，手藝在代代相傳中延續，

而一道道菜至今仍帶著稻田的氣息與家族盛宴的節奏。

擁有逾20年經驗的陳智斌師傅，選擇以「精修」而非「推翻重來」的方式，將他自小熟悉的味道昇華。「隨著食客要求愈來愈高，中菜廚師有責任保留傳統烹調技藝和味道，同時不斷創新。这不單是工作內容的一部分，更是我們身為廚師的終極使命。」他說。這份理念正好呼應元朗的發展——一方面向根源致敬，同時勇於擁抱新意。





## 古早味道塑造未來

這種傳承精神，在區內多間備受喜愛的老店裡都嚐得到。作為香港最早期的茶樓之一，大榮華酒樓至今仍然以最原始的方式呈現點心——熱鬧、豐盛且樸實無華，正如昔日平民百姓初次享受飲茶時的模樣。在蝦尾新村的華嫂冰室，從一間樸素的茶餐廳發跡，後來成為遠近馳名的人氣店：從招牌菠蘿包，到暖入心窩的番茄湯通粉，都成為無數人心中的安慰滋味。附近的屏山傳統盆菜則承載著鄧氏家族逾一世的手藝，把各式肉類、

海鮮與蘿蔔層層鋪疊，化成一盆喜慶又充滿團聚意味的佳餚。

與此同時，區內還有一眾深受街坊愛戴的日常好味，例如好到底水餃雲吞麵、元朗泗記及屏山老地方等等，各自為這片土地增添不同風味。於是，在元朗，歷史與飲食早已密不可分，讓這裡成為一個以古早味道塑造未來的地方。



「隨著食客要求愈來愈高，中菜廚師有責任保留傳統烹調技藝和味道，同時不斷創新。這不單是工作內容的一部分，更是我們身為廚師的終極使命。」

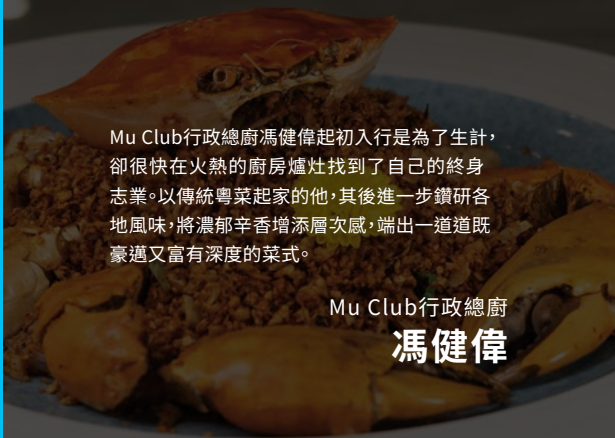
擁有逾20年烹飪經驗的得獎名廚陳智斌，擅長把現代元素融入傳統中菜風味之中。畢業於中華廚藝學院，他曾在多個國際級烹飪比賽中大展身手。身為優意集團的廚藝研發總廚，他一直保持尊重傳統的初心，並持續昇華中菜水準。

優意集團廚藝研發總廚  
**陳智斌**



Mu Club行政總廚馮健偉起初入行是為了生計，卻很快在火熱的廚房爐灶找到了自己的終身志業。以傳統粵菜起家的他，其後進一步鑽研各地風味，將濃郁辛香增添層次感，端出一道既豪邁又富有深度的菜式。

Mu Club行政總廚  
**馮健偉**



# 屏山 傳統盆菜



1

擁有逾百年歷史的屏山傳統盆菜，由鄧氏家族一脈相承至今已至第四代。這道圍村名菜向來用於婚宴、農曆新年等喜慶場合，如今則一年四季都可享用。店內的大盆菜以慢煮豬肉、海鮮、豬皮、枝竹和蘿蔔層層鋪疊，再以香濃南乳汁收味，上桌時以大鐵盆盛載，熱氣騰騰，極具氣勢。

餐廳亦供應精緻版的「九砵」宴席，把傳統盆菜分成九道菜上桌，工藝更見細膩；當中包括陳皮提香的燉陳皮鴨湯、酒香濃郁的黃酒雞，以及外脆內鮮的炸鮮蠔等，讓客人在家常宴席間細味傳統。

📍 新界元朗屏山屏廈路塘坊村36號地舖

☎ +852 2617 8000



# 大榮華 酒樓

2

作為香港最早期的茶樓之一，大榮華酒樓見證了點心文化在本地落地生根的過程。雖然「一盅兩件」在廣東各地皆有，但真正把飲茶變成日常文化的，正是香港；在美食評論家兼節目主持梁文韜掌舵下，酒樓多年來一直深受街坊熟客愛戴。

鮮紅地毯勾起人對1950年代開業光景的想像，而餐牌則沿用舊派風格：經典懷舊的奶黃馬拉糕，配上多款圍村風味小菜，如招牌豬油撈飯、圍頭五味雞，以及「炒長遠」——以粉絲、蛋漿、蜆肉和銀蝦同炒而成的長壽意頭菜。



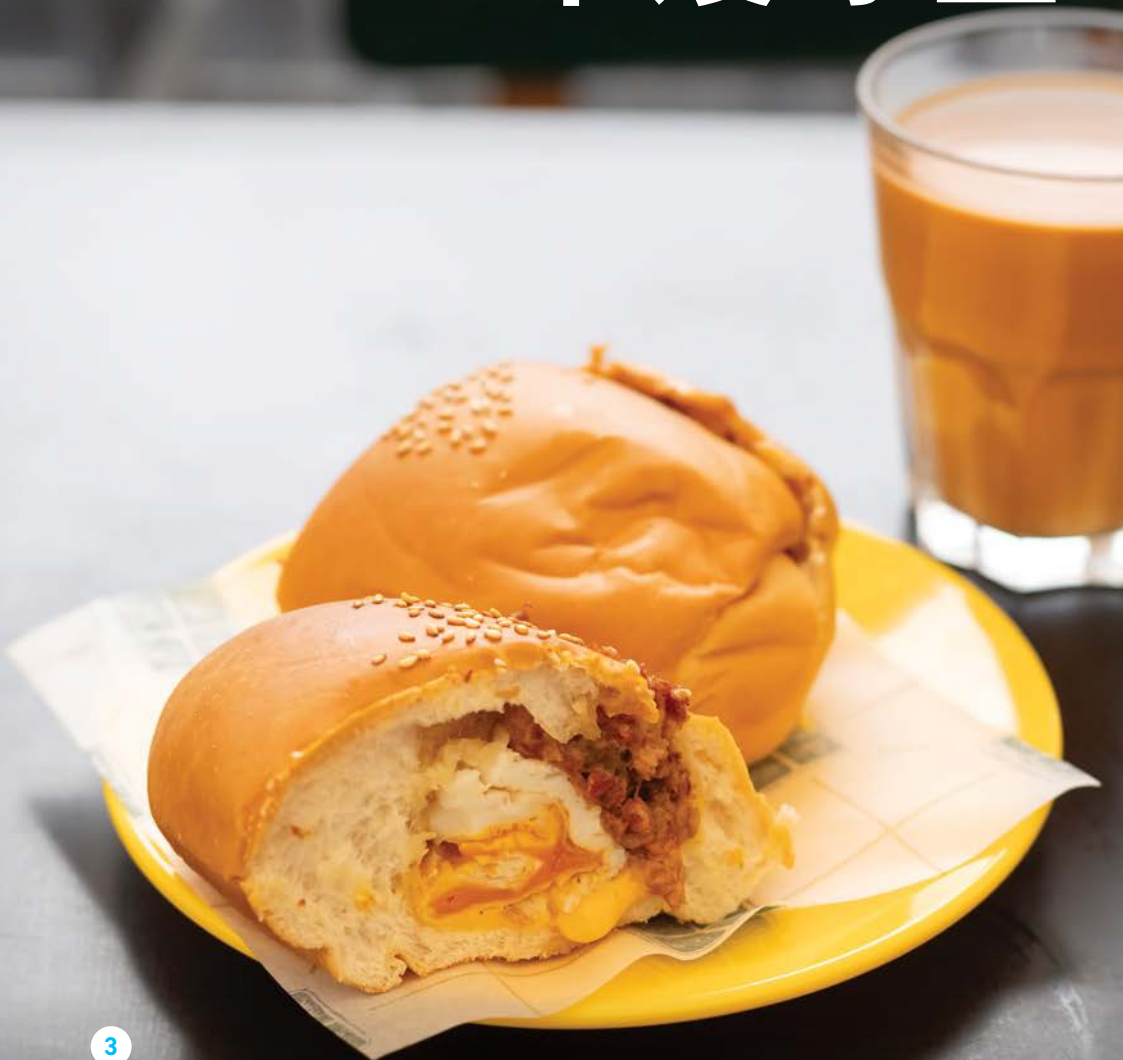
新界元朗安寧路2至6號冠煌樓2樓



+852 2476 9888



# 華嫂冰室



3

如今已發展為全港多間分店的品牌，華嫂冰室正是始於蝦尾新村。2010年開業以來，以招牌菠蘿包打響名堂：鬆脆菠蘿包夾入番茄片、煎蛋和厚切奶油（牛油），一開賣便成為排隊必點之選。餐廳主打充滿人情味的茶餐廳經典，例如招牌蛋沙律多士、招牌芝士咸牛肉蛋豬仔包等大熱款式。

雖然出身平實，卻常在上午8點開門前已現人龍，就連

影壇巨星周潤發也是座上客。其他推介包括豬扒雞翼、番茄湯通粉，以及皮蛋芫茜魚片頭米線，以鮮香魚湯作底，暖胃又飽肚。

📍 新界天水圍蝦尾新村121號地舖  
☎ +852 6223 3816



## 4 BRAVA JAVA COFFEE & CO.

Brava Java是一間充滿葡式風情的咖啡店，以藍白花磚與木質裝飾營造悠閒陽光氛圍，全天供應早午餐、手工咖啡及輕食。人氣之選包括Brava Brunchin全日早餐——集合煙燻鮭魚（三文魚）、牛油果，還有香脆鬆化的牛角窩夫（croffle）及各款貝果三明治。當中的焦點甜品是每日新鮮自家焗製的開心果巴斯克芝士蛋糕，口感細滑綿密鬆軟，帶淡淡堅果香與焦糖氣息。

📍 新界元朗西菁街23號富達廣場118號地舖  
☎ +852 9323 4328



## 5 天龍咖喱

天龍咖喱主理人把童年記憶中的風味，結合澳洲與香港元素，翻轉巴基斯坦風格咖喱。招牌咖喱汁以番茄和洋葱慢火熬煮，調製成濃稠幼滑、香甜微辣的醬汁，令人一試難忘。最受歡迎的組合之一是咖喱厚切牛腩飯，牛舌厚切軟腩，入口即化；或點選香煎魚柳飯，再配上一客酥油薄餅，把醬汁完全「清碟」，滿足又過癮。

📍 新界元朗合益路17至53號合益中心23號地舖  
☎ +852 7074 3234



## 6 歡樂海鮮酒家

坐落於歷史悠久的流浮山漁村，歡樂海鮮酒家主打新鮮本地海鮮，按客人喜好以蒸、炒、炆、炸等方式炮製。食店顧客亦可自攜鄰近海鮮檔選購的海產，由店家代為烹調。流浮山盛產肥美金黃生蠔，酒家的酥炸生蠔以薄脆炸漿包裹，外層香脆、內裡多汁鮮甜，突顯生蠔的天然鮮甜。另一人氣推介是「食神炒飯」，以海鮮、鴛鴦肉和冬菇炒成粒粒分明的金黃炒飯，面層再鋪上香脆蟹籽，口感豐富，香氣十足。

📍 新界流浮山山東街12號地舖  
☎ +852 2472 3450





## 7 好到底水餃雲吞麵

擁有超過80年歷史的好到底水餃雲吞麵，現由第三代老闆陳仕傑(Max)接手。店內以手工雲吞麵和漸趨失傳的燕皮水餃而聞名，堅持每日新鮮製作。彈牙的鴨蛋麵可配清湯雲吞，或製成香氣撲鼻的蝦子撈麵，麵香濃郁又不太覺鹼水重。若想一嚐老派風味，可以試試雲吞皮糖水——把多餘的雲吞皮化成暖入心頭的甜品，既是節儉智慧，也是代代相傳的滋味。

📍 新界元朗元朗安寧路67號地舖

☎ +852 6744 3331



## 8 屏山跑車餐廳

熱愛超級跑車的老闆鄧先生，收藏多款珍貴古董跑車，並於2016年在擁有逾150年歷史的觀廷書室對面，開設這間以賽車為主題的餐廳。店內以F1賽車椅、交通燈、方向盤及各式車件作裝飾，連餐具亦仿照螺絲起子造型，玩味十足。餐單以西餐為主，招牌菜包括賽車手薄餅、香草蕃茄黑毛豬意粉，以及美國頂級安格斯肉眼眼扒，配合門外輪流停駐的超跑景致，讓你一邊用餐一邊欣賞車展，極具特色。

📍 新界元朗屏山坑尾村105號地舖

☎ +852 2662 2162



## 9 屏山老地方\*

屏山老地方是一間道地小店，以又香又多汁的煎肉餅飯聞名。這裡的肉餅款式超過50種，從鹹魚、鮮魷、蓮藕等經典配搭，到榴槿、起司(芝士)或夏威夷果仁等創意組合一應俱全，將傳統家常菜變化出近乎披薩般多元的搭配，巧妙融合本地口味與國際元素。

📍 新界元朗屏山塘坊村32至33號地舖

☎ +852 2304 3288



## 10 蛇王倫

蛇王倫是元朗僅存的幾間蛇羹老店之一，超過40年來一直是不少街坊冬日驅寒之選。鎮店之寶是五蛇羹，以多款蛇肉絲配合雞絲、木耳和薑絲熬成濃郁熱辣的羹湯，面層再加炸麵餅脆脆，口感豐富。另有臘味糯米飯和蛤蚧湯，同樣備受推崇。

📍 新界元朗裕景坊11號興發樓1號地舖

☎ +852 2442 1566



## 11 棠人街餐館

隱身於大棠山道小路之間的棠人街餐館，以令人難以抗拒的荔枝柴風味雞馳名。選用鬍鬚雞，以自家秘製醬料醃好並風乾，再放入以荔枝柴和炭火燒熟的大鑊中焗烤；雞皮烤至紅潤香脆，雞肉多汁嫩滑，遠在村口已聞到陣陣香氣。同樣值得一試的還有花生芽炒花枝——比芽菜更粗壯，入口清甜帶有堅果香；以及招牌泉水鯪魚煲，魚肉細嫩，毫無泥味。

📍 新界元朗十八鄉大棠山道大棠村198號地舖

☎ +852 2478 3133 / +852 9133 6292



## 12 元朗泗記

由冬菇亭泗記創辦人女兒「琮姐」打理的元朗泗記，自1962年起一直深受街坊愛戴。這間簡樸且用心的街坊小店，主打飽腹感滿滿的蒸飯，如鳳爪排骨飯；餐廳將白飯和配料分開蒸熟，上桌前白飯配上自家調配的甜豉油及豬油，令每粒米飯都吸滿油香與肉汁，重現60年代熟食檔的風味。

📍 新界元朗建業街62號聯發洋樓地下5號舖

☎ +852 2448 8862







## 「優質旅遊服務」計劃

「優質旅遊服務」計劃，協助旅客識別提供優質服務、明碼實價及資料清晰的餐館及零售商戶。用餐或購物時，請認明「優質旅遊服務」標誌。



## 香港穆斯林旅遊

香港為穆斯林旅客提供豐富的清真認證餐廳選擇，從傳統粵菜餐廳到國際知名菜式，確保道地風味符合伊斯蘭飲食規範。





## 香港旅遊發展局 旅客諮詢服務

### 香港國際機場旅客諮詢中心

- 📍 大嶼山香港國際機場一號客運大樓  
入境大堂緩衝區A及B

### 九龍旅客諮詢中心

- 📍 九龍尖沙咀天星碼頭

### 香港西九龍旅客諮詢中心

- 📍 香港西九龍站B2層抵港大堂

### 港珠澳大橋（香港）旅客諮詢中心

- 📍 港珠澳大橋香港口岸旅檢大樓地下



+852 2508 1234



info@discoverhongkong.com



DiscoverHongKong.com



線上對話



## 索引

### 香港島

### 中西區

L' Atelier de Joël Robuchon	13
陸羽茶室	14
The Chinese Library	15
Amber	16
Belon	16
祥香園餐廳	17
唐述	17
Godenya	18
久雨菜	18
House of Culture	18
萬豪金殿	19
文華廳	19
紅棉	19
卅二公館	20
Neighborhood	20
百樂潮州私房菜	21
Sabatini意大利餐廳	21
麵聖	21
蛇王芬	22
嚐嚙煲仔小菜	22
四季菊日本餐廳	22
瑞士咖啡室	23
The Aubrey	23
大班樓	23
永	24
星・South Beauty	24

### 東區

蓉玥	29
Sushi Zinc	30
糕點時光	31

阿詩瑪	32
Dirty Skillet	32
Double K Kitchen	32
FEAST (Food by EAST)	33
聯盛宴	33
鳳城酒家	33
正九清湯腩・冰室	34
咖地	34
望月樓	35
梅花邨小館	35
百利冰室	36
一家	36

### 南區

南海小館	41
Cococabana	42
香辣軒	43
避風塘小廚*	44
鍾菜館	44
CIAC	44
CoCoNuts Thai Bar & Grill*	45
玉	45
Limewood	45
覓廚	46
Sip Song	46
露台餐廳	46

### 灣仔區

鋒膳	51
Maison ES	52
順聯薈	53
AMA Ristorante by The Amatricianist	54
張公館	54
大宅	54



富臨飯店	55
權八	55
花盃日本料理	56
厚德飯店	56
檀島咖啡餅店	56
阿鴻小吃	57
佳佳甜品	57
Les Saveurs Private Kitchen	57
南海二號	58
生記飯店	58
上海弄堂	59
船記	59
Sick Burger	60
華姐清湯腩	60
新光潮州菜館	60
廚魔名人坊	61
自助山	61
紅花匯	62
甬府	62

## 九龍

### 九龍城區

清真牛肉館	67
樂口福酒家	68
銅羅	69
東星餐廳	70
金滿堂甜品	70
金泰燒烤	70
浜潼	71
浩記甜品	71
帕維亞意大利餐廳	71
三和敘	72
粗菜館	72
YOI Coffee & Bakery	72

### 觀塘區

名人館	77
Kwok宴	78
辣蟹莊	79
彪哥海鮮菜館	80
張公子	80
疊蔕居	80
凱日宴會廳	81
春香湖越式美食	81
御膳	82
龍點心	82

### 深水埗區

金園茶餐廳	88
劉森記麵家	89
愛文生	89
大公館	90
興發麵家	90
金豪酒家	91
公和荳品廠	91
Loop Kulture	91
鵝舞	92
余地*	92

### 黃大仙區

陳儀興飯店	97
醉和里	98
九龍飯館	99
七喜粥麵小廚	100
客滿庭	100
豆漿大王*	100
明記粉麵茶餐廳	101

## 索引

三記飯店	101
詠藜園四川菜館	102
英記巷仔雲吞麵	102

## 油尖旺區

---

聚興家	108
Tuber Umberto Bombana	109
夜。鐵板燒	110
璞	111
Ankôma	111
國金軒	111
東來順	112
鷹巢	112
冲菜*	112
海景軒	113
香港老飯店	113
環瓏軒	113
女人街食飯公司	114
獅房菜	114
老趙越南餐廳	114
明閣	115
南海一號	115
百樂潮州酒家	115
Path	116
香宮	116
順德公漁村河鮮酒家	117
嘉麟樓	117
新同樂	117
太平館餐廳	118
唐閣	118
彤福軒	118
后園	119
天龍軒	119
Tosca di Angelo	120

翠亨邨	120
華苑潮州閣	120
有鑊氣	121
夜上海	121

## 新界

### 離島區

---

雲龍軒	127
JOO Korean Grill & Bar	128
南丫天虹海鮮酒家	129
Arena Kitchen	130
伴日	130
海玥餐廳	131
長洲冰室	131
行來發餐廳	131
興樂菜館	132
灃	132
Oolaa東涌	132
牡丹軒中菜廳	133
寶島餐廳和酒吧	133
允升甜品	134
采悅軒	134

### 葵青區

---

12燒	139
金潮小廚	140
瑩瑩工房	141
潮庭	142
翠園	142
芽莊越式料理	143
老港冰室	143
新香冰廳餅店	144

泰星匯泰國菜	144
海港燒鵝海鮮酒家	144

## 北區

珍珀雅集	149
雅士餐廳	150
麵飽・潮人	151
九里香茶餐廳	152
榮昌茶座	152
水戶日本料理	152
茜廊餐廳	153
泰船	153
東莞佬粥店	154
雲泉素食中心	154

## 西貢區

全記海鮮菜館	159
CUÍT	160
六福菜館	161
Kachimushi	162
來德好蝦麵廚房	162
M Square	163
Neko熊穴	163
西貢咖啡餅店	163
炭之燒鳥	164
溫飽	164

## 沙田區

好湯好麵	170
強記乳鴿1983	171

沙田18	171
Bakehouse by Grégoire Michaud	172
念月樓	172
利苑酒家	173
龍華酒店	173
楠天Kitchen	174
老去茶事	174
鳥十	174

## 大埔區

金鷺湖	179
OX Steak Lounge	180
皇朝明珠	181
Brian Cafe	182
我也愛你咖啡館	182
忠誠茶座泰國菜	183
龍門客棧	183
文興酒家	183
三不館車仔麵	184
Tamora	184

## 荃灣區

3A廚房	190
陳財記	191
雲家小鍋米線	191
潮興海鮮酒家	192
八月花	192
Peko Peko Eatery	193
朝日館	193
如	194
生記海鮮酒家	194
裕記大飯店	194



屯門區

留民料理	199
牛皇莫	200
季季紅風味酒家	201
Dineland	202
星小宴	202
道	203
甜心良品	203
靠得住粥麵小館	203
青山灣漁港	204
永年士多	204

元朗區

屏山傳統盆菜	209
大榮華酒樓	210
華嫂冰室	211
Brava Java Coffee & Co.	212
天龍咖喱	212
歡樂海鮮酒家	212
好到底水餃雲吞麵	213
屏山跑車餐廳	213
屏山老地方*	213
蛇王倫	214
棠人街餐館	214
元朗酒記	214



**免責聲明：**  
本指南由《南華早報》製作，並由香港旅遊發展局出版。名廚及餐廳推介由中華廚藝學院提供。本指南所載的資料——包括有關餐廳、貨品及服務的詳情——僅供一般參考之用，內容截至2025年12月。雖然資料編輯時已盡力謹慎處理，惟香港旅遊發展局、《南華早報》及中華廚藝學院均不就該等資料的商業適用性、準確性、充分性、可靠性或時效性作出任何明示或暗示的陳述或保證。讀者如需確認重要細節，請直接向相關服務提供者查詢。香港旅遊發展局、《南華早報》及中華廚藝學院概不就因使用或依賴本指南而引致的任何損失或損害承擔責任，包括但不限於任何錯誤、遺漏或過時資料。

\* 此餐廳的食物業牌照並非普通食肆牌照，在用餐方面會受某些限制。建議前往餐廳之前直接向餐廳查詢相關規定。

