自序

香港，一座融合中西文化、新舊交融的城市，她的魅力不僅體現在迷人的天際線和繁華的街道，更蘊藏在街頭巷尾、令人垂涎三尺的美味佳餚中。從星光熠熠的米芝蓮餐廳，到人聲鼎沸的路邊小吃攤，香港的美食文化如同百變的萬花筒，總能給人帶來驚喜。

過去五年，我一直用心拍攝記錄自己在香港的飲食體驗。每一次按下快門，都像是在用味蕾和鏡頭，描繪一張專屬於我的香港美食地圖，將它記錄在我 YouTube 頻道「吃喝玩樂」中，跟所有喜歡美食的朋友分享。在這段旅程中，我對這片從小長大的土地，產生了更深層次的體會。原來，小小的香港，竟蘊藏着如此豐富燦爛的飲食文化和歷史故事。

當 2023 年年底出版社聯繫我，邀請我編寫這本香港美食指南時，真的既驚喜又忐忑。老實說，要在短短半年內挑選出 101 間心愛的餐廳，還要以文字和照片完整呈現，對我來說幾乎是不可能的任務。但我深知，這是一個千載難逢的機會，能將我對香港美食的熱愛，透過文字和照片，分享給更多人。

於是，我毅然接受這個挑戰。在接下來的日子裏，我像個勤奮的美食探險家，穿梭於香港大街小巷，重溫那些曾經打動心坎的味道。我依然記得，那間隱藏在老街深處的茶餐廳，飄散着奶茶香氣和新鮮出爐菠蘿包的甜蜜；也忘不了那家傳承三代的雲吞麵店，用料講究，湯頭鮮美，每一口都是歲月的味道。這半年時間，我需要校對資料、撰寫文字、拍攝照片，每一個步驟都傾注了滿滿的心血，希望能將這些美好的滋味和故事，原汁原味地傳遞給每一位讀者。

本書中提及的每一家餐廳和小店，都是我發自內心推薦的，不摻雜任何商業利益。我很感激出版社對我的信任，讓我自由選擇自己喜愛的食物和餐廳，毫無保留地分享第一身的美食體驗。我一直相信，美食不僅是味蕾的享受，更是文化的體現、情感的連結。每一道菜餚背後都蘊藏着食材的精挑細選、廚師的匠心獨運，以及一段段耐人尋味的故事，還有真摯動人的情懷。在挑選這 101 間餐廳的過程中，我秉持着嚴謹的標準，不只追求美味，更注重餐廳的獨特性、文化底蘊，以及能否帶給食客難忘的用餐體驗。

透過這本書，我希望帶領讀者品嘗的不只是食物本身，更包含背後的故事和文化。希望透過文字和照片，將這座城市的美味和魅力傳遞給更多人。期待這本書能成為你的嚮導，開啟一場專屬於你的香港美食地圖探險之旅！

Stephen Leung

目錄

懷舊老店

蓮香樓 8
杭州酒家 10
蛇王芬飯店 12
波士頓餐廳 14
上海三六九飯店 16
喜萬年酒樓 18
生記飯店 20
鳳城酒家 22
醉瓊樓飯店 24
太平館 26
倫敦大酒樓 28
新新酒樓 30
中央飯店 32
民豐粉麵行 34

海鮮珍味

翠林辣蟹坊 38
旺角海鮮菜館 40
流浮山成記海鮮酒家 42

優質中菜

江蘇銘悅 46
農圃飯店 48
益新美食館 50
霞飛飛 52
福臨門 54
鏞記酒家 56
富臨飯店 58
家全七福 60
富豪酒家 62
沙田 18 64

華麗演繹

Mandarin Grill + Bar 68
Grissini 70
金葉庭 72
Caprice 74
Lucciola 76
The Chinnery 78
萬豪金殿 80
Fish Bar 82
今佐日本料理 84
The Steak House 86
唐閣 88
瑞樵閣 90
麗晶軒 92
龍苑中菜廳 94
希戈餐廳 96

異國風情

Grill 100
Argo 102
Bistro Breton 104
Bakehouse 106
Braza Churrascaria Brazilian Steakhouse 108
Qujinary 110
Mizunara : The Library 112
Gochi 114
TIVOLI 116

自助餐

JW Café 120
Tiffin 122
Brasserie on the Eighth & Nicholini's 124
The Market 126
Café East 128
Café Kool 130

街坊小店

嚐囍煲仔小菜 134
正潮樓 136
京香餃 138
契爺鮮入圍煮 140
清真牛肉館 142
順興隆桂記荳品廠 144
潮味苑 146
糖水雄 148
滷鵝至尊 150
蘇山雞飯 152
澳門咖喱王新鮮腩 154
合成糖水 156
添記法式三文治 158
蔡記小食 160
每日 162

街頭美食 / 茶餐廳

祥興咖啡室 166
半島冰室 168
低調高手大街小食 170
聖羅蘭餅屋 172
公利真料竹蔗水 174
新桂香燒臘 176
呂仔記 178
漢發麵家 180
濃姐石磨腸粉 181
榕哥陳皮燒鵝 182
金泰沙冰 184
金園茶餐廳 186
新香滀 (堅記) 188
澳洲牛奶公司 190
樂園 192
嘉多娜餅屋 194
朗益燒味工房 196
很得輝 198
林記點心 200
劉興記 202

粥粉飯麵

王林記 206
華姐清湯腩 208
沾仔記 210
麥奀記 212
麥文記麵家 214
夏銘記麵家 216
新興棧食家 218
劉森記麵家 220
妹記生滾粥品 222

保留傳統茶室運作 # 增設新式茶飲店 # 價格還算合理

蓮香樓

捲土重來的一代傳奇茶室

中環威靈頓街 160-164 號
06:30~15:30、18:00~22:30
21160670 / 34915855
$100-$200

中環一直是美食天堂，但競爭也極其激烈，要在中環立足，除非是米芝蓮星級餐廳或是歷史悠久老店。中環的蓮香樓是富有傳奇色彩的老牌茶室，已有過百年歷史。跟其他著名茶室或餐廳一樣，它也有一段耐人尋味的歷史。蓮香樓經歷幾次易手，由創辦人決定結束營業，再由老員工接手，直到 2024 年再由新財團接手。

之前的蓮香樓曾因食物質素及環境問題為人詬病，所以它在 2024 年重新開幕後，我以第一個本地自媒體去實地採訪重開後的面貌。重開的蓮香樓保留了點心車，我覺得最特別是它保留了傳統茶室的運作方式，例如飲茶會用茶盅，亦有茶博士代為沖茶，這些舊式飲茶文化現在已成為香港的打卡潮流與熱點。點心需要自己出去取，點心姐姐會親切地介紹點心，你也可以直接看到點心的外觀，喜歡哪碟隨便拿。

茶室也全數保留所有點心，特別是懷舊點心。價格方面，從 $25 到 $50 不等，以中環的價格來說還算合理，畢竟中環租金昂貴，以舊式茶居來說，要達到收支平衡確實不容易。

==========

來到蓮香樓，當然要試試**蓮蓉包**。蓮蓉細膩而不油膩，分開包子後蓮蓉香氣撲鼻而來。要知道現在香港做蓮蓉包的酒家已經寥寥無幾，所以蓮香樓算是保住了招牌，做出了上乘的味道。

==========

此外，牛肉、鵪鶉蛋燒賣這些懷舊點心也一定能在這裏找到。我特別喜歡他們的**蒸飯**，這次點了鹹魚肉餅飯。即使是大量製作，肉餅依然相當不錯，還能保留肉汁，肉質富有彈性，脂肪及豬肉比例剛好，加上鹹魚的鹹香撲鼻，我十分喜歡。

==========

然而這次最大驚喜的是**馬拉糕**，質地非常鬆軟且有彈性，入口不黏牙，分量也夠大，甜味溫和，長者應該會喜歡。

@Stephen_leung

蓮香樓作為香港百年老茶居，重新開幕後，點心質素不錯，環境衛生也改善了不少。此外，蓮香樓一樓開設了新式茶飲店。雖然我不是茶飲的愛好者，但也買了一杯支持一下，新口味非常特別。這也反映出在這個商業社會中，固步自封難以維持，變革才是永恆。希望這次的重開不會曇花一現，能夠長久地保留這份傳統與現代的交融。畢竟，蓮香樓的存在，象徵着香港市民對傳統茶樓文化的珍視與尊重。

蓮蓉包

鹹魚肉餅飯

馬拉糕

現場即沖茶飲

杭州酒家

以精湛手藝展現傳統杭州及上海之味

灣仔莊士敦道 178 號 -188 號華懋莊士敦廣場 1 樓
11:45~14:30、17:45~22:30
25911898
$200-$400

位於繁忙的灣仔區，杭州酒家是專門提供杭州及浙江地區美食的餐廳。這家餐廳以傳統菜餚和現代化的餐飲環境，吸引一眾喜愛北方風味的食客。

杭州酒家由一位上海大廚於上世紀五十年代創立，至今已是第二代承繼人掌舵。廚師團隊精湛地融合了傳統上海及北方料理的技藝，使每道菜都擁有濃郁的地域特色和獨特的家鄉味道。店家不僅因其優雅的江南風格裝潢和卓越的菜餚而聞名，更因著名食評家蔡瀾先生的親筆字畫掛於牆上，以及金庸先生對其菜餚的偏愛，而增添幾分傳奇色彩。

生煎鍋貼外皮酥脆至極，內餡豐富多汁，每一口都是對傳統味道的完美詮釋。上桌時仍然冒着熱氣，肉汁豐滿，食用時需小心燙口。

==========

杭州熏魚以炸的方式精心製作，外脆內嫩，並配以自製甜醬和米酒，經過長時間醃製，每一絲魚肉都充分吸收了調味料的精華，呈現出複雜而誘人的風味層次。

==========

素鵝使用新鮮腐皮手工製成，層層疊加，口感滑嫩，豆香濃郁。這道菜的調味兼具鹹甜，每一口都感受到豉油的鮮美和深厚的傳統韻味。

==========

東坡肉精選上等豬肉，以花雕酒和冰糖慢火燉煮，肉質軟糯透亮，入口即化。這道菜不僅是味蕾的享受，更是一種文化的體驗。

==========

香酥鴨選用優質鴨肉，皮脆肉嫩，香氣撲鼻。搭配芋蓉食用，口感層次豐富，是餐桌上的一大亮點。

==========

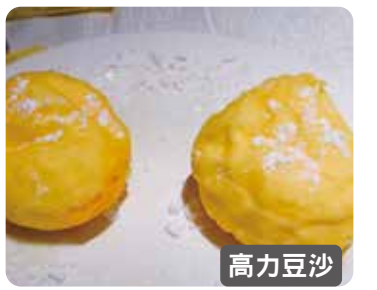
記緊臨走前吃個**高力豆沙**，全部新鮮製作，熱騰騰，相當鬆軟，加上紅豆的香甜，為整個杭州菜晚餐畫上完美句號。

@Stephen_leung
杭州酒家不僅是一家餐廳，也是可以深入體驗杭州及上海傳統美食文化的地方。這裏的每一道菜都是對原料和烹飪工藝的嚴格要求的結果，確保食物的高穩定性和卓越品質。

杭州熏魚

素鵝

東坡肉


高力豆沙

中環閣麟街 30 號地舖
11:00~21:30
35795954
$200-$400

蛇王芬是一家非常著名的蛇羹店，以多款用蛇為主要食材的傳統菜式而聞名，特別是其招牌蛇羹。該店已有多年歷史，深受本地人和遊客喜愛，被視為體驗傳統香港美食文化的絕佳地方。店名「蛇王」意味着是蛇肉料理的高手，而「芬」則是創始人的名字。

蛇王芬最著名的就是**蛇羹**，一種濃郁的湯品，通常包含多種蛇肉，如水蛇和山蛇，並加入中藥材及其他調味料，烹調過程講究，味道獨特。除了蛇羹，店家也提供其他蛇肉料理，如蛇片、蛇肉煲等，每道菜都展示了蛇肉的多樣化烹飪方式。

但對於美食愛好者來說，它的**燉湯**才是真正的明星。價格 $100 起，蛇王芬的燉湯火候掌握得宜，每一口都滲透出材料的新鮮。湯底清澈甘甜，能感受到每一種食材的獨特風味和精華。這種對材料的講究和烹調技術的精準，使蛇王芬的燉湯在香港的燉湯餐館中脫穎而出，成為筆者心目中的佼佼者。

==========

除了燉湯，蛇王芬的小菜同樣令人驚喜。特別是**香橙排骨**，其品質之高、味道之濃郁令人難忘。排骨選用上乘材料，搭配君度橙酒精心烹調，散發出令人陶醉的芬芳。醬汁質地恰到好處，緊緊包裹着每一塊排骨，肉質鮮嫩多汁，與香橙的清新香氣相得益彰。儘管橙香可以再加強一些，整體上這道菜已經足夠令人印象深刻。

==========

然而，對於一家以蛇羹聞名的餐廳，其主打之一**糯米飯**在這次品嘗中略顯失色。希望將來再到訪，這些招牌菜式品質能有所提升，再次展現蛇王芬的經典魅力。

燉湯

香橙排骨

糯米飯

@Stephen_leung

總括來說，蛇王芬不僅是專業烹調蛇羹的餐廳，它在燉湯和創意菜式方面的表現同樣值得探訪和品嘗。每道菜都體現了廚師對食材的尊重及烹飪的匠心，令該店成為不可多得的香港美食地標。希望蛇王芬能持續保持其高水平的烹飪質量，為更多食客帶來難忘的美食體驗。

週日設任食早午餐 # 小籠包充滿上海地道風味

上環干諾道中 130-136 號誠信大廈 2 樓
11:30~23:00
62308973
$200-$400

在香港這個美食匯聚的城市，經常會在不經意間發現一些隱藏的美食寶地，江蘇銘悅正是其中之一。這家位於上環一幢不起眼商業大廈二樓的餐廳，可能不為大眾所熟知，但它卻以地道的北方風味和江蘇美食悄然吸引着那些尋味的食客。

自開業以來，短短兩年間，江蘇銘悅已經讓我兩次造訪，每次都為我帶來不同的驚喜。第一次是對小籠包的期待驅使我前往；第二次則是被其 Sunday Brunch 所吸引。這個看似不尋常的上海風味任食早午餐，極大地滿足了我的好奇心。

週末的早午餐提供十多款上海點心和數款涼菜，包括生煎包、鍋貼等小食。質量上乘，雖然未令人難以忘懷，但絕對值得讚賞。然而，讓我念念不忘並專程再踏足江蘇銘悅的，正是他們的**小籠包**。這個小籠包，用一個字形容就是「絕」，它讓我回想起多年前在上海品嘗的正宗味道，那半透明的外皮和肉汁豐盈的豬肉餡，每一口都是一次味覺的爆發，豐富而又細膩。

==========

小籠包的製作過程是一門藝術，這裏的師傅明顯是擁有豐富經驗的上海點心大師，其細緻入微的手工和對時間掌控的精準度，在香港可謂少有。每一籠小籠包都是現點現蒸，完全沒有批量生產的感覺，保留了小籠包最應有的新鮮與美味。

鍋貼

蔥油餅

飯後甜點

@Stephen_leung
江蘇銘悅的小籠包不僅在味道上勝過一些大牌連鎖店，更在質感和真實性上遙遙領先。其他菜式雖然質素同樣穩定出色，但小籠包的星光實在太過耀眼，使其他菜餚有點相形見絀。整體來說是一間質素不錯的上海菜食肆。

優質中菜

分量比一般酒樓多 # 建議訂座

銅鑼灣新寧道 8 號中國太平大廈一期 1 樓
11:00~15:00、18:00~22:30
28811331
$400-$800

香港是個美食天堂，隱藏着無數值得發掘的餐廳。即使我已經探索了近千間餐廳，仍然還有許多未嚐過的美食。有次我在銅鑼灣利園附近發現了農圃飯店。這家餐廳經營了數十年，但一直保持低調，很少進行推廣。

經理解釋說，餐廳以前主要服務附近的商務客戶，因此不需要大肆宣傳。然而，這裏的美食質量令我驚嘆不已。正是因為沒有預期，反而更容易被驚喜所打動。這家餐廳主打傳統粵菜，我當晚品嘗了四道菜，每一道都讓我印象深刻，也是我近期比較喜歡的粵菜酒家。

首先是**釀雞翼**。這道菜看似簡單，但製作過程相當繁複。首先將雞翼去骨，然後釀入糯米飯。糯米飯加入了蝦米、花生和少量乾瑤柱。整個製作過程講求手工，十分耗時。雞皮薄且脆，裏面的糯米煙韌，口感獨特，香味濃郁。雞翼可以分成兩半，適合兩人分享。

==========

第二道菜是**蓮藕餅**。一般蓮藕餅會將蓮藕和豬肉剁碎，但這道蓮藕餅的製作方法更像夾心餅乾，用兩塊蓮藕夾着中間的豬肉。感覺不像傳統中式菜，反而有些融合菜的味道。蓮藕稍微炸過，口感爽脆，味道非常出色。

==========

第三道是**蝦籽柚皮**。這道菜的製作也相當複雜，主要是去除柚皮的澀味。先用上湯浸煮柚皮，然後放入砂鍋中炆煮。這道菜的獨特之處在於其入味程度。加入蝦籽，令味道更濃郁。另外還有冬菇和麵筋，味道豐富，柚皮的腍滑程度已經去到入口即溶狀態，令人驚艷。

==========

最後是**豉油雞**。這道菜用鍋仔上桌，豉油浸泡半隻雞，雞肉完全染上啡色，味道複雜，含花椒和香葉香氣。豉油雞還包括雞雜如雞肝和雞心，做法少見，雞雜的味道也非常入味，整體食物質素極高。

@Stephen_leung
這家餐廳的小菜分量較大，基本上是其他酒樓的 1.5 倍，最適合三五好友一起享用。開一瓶紅酒，品嘗傳統高質粵菜，把酒談心，好友暢飲，很容易就能消磨整個晚上。值得一提的是，餐廳空間較小，用餐時也沒有被催趕，所以我建議最好提前訂座。

釀雞翼

蓮藕餅

蝦籽柚皮

豉油雞

中環金融街 8 號香港四季酒店 6 樓
週二至日 12:00~14:00、18:30~20:30
休週一
31968860 / 31968888
$800-$1000

Caprice 位於中環四季酒店內，是享有米芝蓮三星榮譽的法國餐廳，以高水準的法國料理、卓越的服務和絕佳的維多利亞港景觀著稱。每次光臨 Caprice，都是一次難忘的美食之旅。

Caprice 的裝修風格華麗而不失典雅，以金色和深木色為主調，配合精緻的水晶吊燈和法式裝飾，營造出奢華而溫馨的氛圍。寬敞的落地玻璃讓食客可以一邊享用美食，一邊欣賞維多利亞港的壯麗景色，這無疑是用餐體驗中的一大亮點。

從坐下那刻起，食客就能感受到餐廳在每個細節上的用心，無論是餐具選擇還是服務質素都達到頂級水準。即使在點餐前，侍應奉上的法式**麵包籃**也能讓人留下深刻印象。

==========

Caprice 的菜單由行政總廚 Guillaume Galliot 精心設計，每道菜都展示出法國料理的精髓和創意。餐廳不時推出特別的午市套餐，我當日試了其中一個，首先是**法式海鮮湯**。這道海鮮湯味道豐富且複雜，融合了大蝦、青口和魚等多種海鮮的鮮味，質地細滑，而且不會過鹹，飲用時感受到層次豐富且順滑的口感。這道湯充分吸收了各種海鮮的精華，色香味俱佳，宛如濃郁的龍蝦湯。

==========

主菜方面，我們試了**牛面頰**。當侍應將菜餚端上桌時，首先被它的外觀所驚艷，醬料的擺放如同一條彩虹，細緻而美觀。牛面頰質地柔嫩，用紅酒汁搭配，味道相得益彰。紅酒汁香氣濃郁，帶有葡萄的獨特風味，與牛面頰的油脂和肉汁完美結合，經過慢煮的牛肉質地柔滑，保留了豐富的香味和肉汁，展現了法式牛扒的精髓。

==========

餐廳的甜品同樣令人印象深刻。我選擇了**焗梳乎厘**，尺寸巨大，以法國本土的配方製作，口感鬆軟濕潤，無可挑剔。

@Stephen_leung
Caprice 給我的感覺是，無論哪個環節都做到極致細心，每位侍應都用心服務，確保每位顧客都有最佳的用餐體驗。這樣用心的餐廳，有機會一定要來一試。

麵包籃

法式海鮮湯

焗梳乎厘

提供高質意大利 Brunch # 在客人面前即調雞尾酒

Lucciola

猶如置身意大利小鎮的悠閒體驗

灣仔駱克道 330 號 The Hari Hong Kong 1 樓
07:00~11:00、12:00~14:30、18:00~22:00
21290333
$200-$400

許多時候，優質餐廳往往並不顯眼，需要細心發掘才能找到。位於灣仔精品酒店 The Hari 內，有一間意大利風情濃郁的餐廳 Lucciola。作為熱愛美食的饕客，我對這種餐廳情有獨鍾。由於我曾在英國留學，深受當地文化影響，除了啤酒、炸魚薯條及漢堡，我亦喜歡光顧特色酒吧，品嘗調酒師精心炮製的雞尾酒。

香港有不少酒店酒吧，但論整體質素和食物水準，能夠將兩者完美結合並達到高水準的，Lucciola 當屬翹楚。我初次光顧便被他們的**週末早午自助餐**（Brunch）深深吸引。這裏的菜式以高質意大利菜為主，大部分食材均為進口，並且非常注重擺盤。每逢週末，色彩繽紛、種類繁多的美食讓人眼前一亮，真正讓人感受到異國休閒的用餐體驗。

==========

此外，我特別要推薦他們的飲品。除了常見的紅白葡萄酒，他們還提供現場調製的**雞尾酒**。調酒師會在客人面前即興調製，可以說是度身定製的飲品。如果覺得這些還不夠特別，還可以試試酒店自家的一款**甜酒** Classic Negroni。這款雞尾酒的歷史可以追溯到 1940 年，屬於典型的意大利雞尾酒，內含 Gin、Vermouth，味道芬芳，帶有輕微甜味，並有少許木桶的香氣。

@Stephen_leung
在如此豐富的酒精飲品陪襯下，加上精彩的意大利美食，不告訴你，你可能會以為自己身處意大利一間小酒館裏，享受着一個輕鬆愉悅的週末，感受異國風情，簡直妙不可言。

週末早午自助餐

新鮮食材擺盤精美

雞尾酒

中環干諾道中 5 號香港文華東方酒店 1 樓
週一至五 11:30~15:00、17:00~23:00，週六 17:00~23:00
休週日
28254009
$400-$800

這間餐廳各位男士真的要記錄下來，因為我覺得它是非常適合拍拖的好地方，私隱度極高，而且還位於中環五星級文華東方酒店內。很多人以為 The Chinnery 主要提供印度食物，但其實它是具有古典色彩和高格調的酒吧餐廳。除了以咖喱為主打，它還有很多英倫風格的食物選擇。

首先，談談它的咖喱。招牌菜中我最喜歡**咖喱羊肉**。雖然咖喱味道不會非常濃郁，但能品味出香料的豐富層次。其特點是濃郁的質地，無論是牛油雞、咖喱牛肉還是羊肉，都能緊緊包裹着食材，入口帶有輕微的辛辣感，感覺上已經調整到適合港人的口味。

另外，我比較喜歡的還有**英國肉批**，質素相當高，和我以前在英國讀書時期一些高級餐廳的味道差不多。其精髓在於牛肉餡料味道極其濃郁，牛肉煮得非常軟爛，即使沒有牙齒也能吃到。此外，上面還有金黃色的焗薯，配合牛肉餡料一起吃，滋味無窮，是英國人十分喜歡的菜式。

==========

而且這裏還有一道**青豆蓉**，這道菜非常英國，雖然有些草青味不是人人都喜歡，但對我來說卻吃出了在英國寄宿時候的點滴回憶。

==========

值得一提的是，這裏的**雞尾酒**做得相當出色。招牌是傳統的馬天尼雞尾酒，來到這麼有格調的酒吧裏喝一杯，一定會讓你重新思考人生。

@Stephen_leung
當然，如果要吃正宗的印度咖喱，還有很多地方可以選擇，但這裏提供的是在一間高級英倫風格酒吧裏吃咖喱的感覺；在這方面，我覺得它拿捏得恰到好處。此外，餐廳打理得非常整潔，進去後沒有半點咖喱味，不會讓女士卻步。我更要讚賞它的裝修，100% 英倫風，彷彿置身電影 *Kingsman* 裏的裁縫店和酒吧。因此，這間餐廳非常適合私人聚會或享受二人世界。不過，餐廳面積較小，座位不多，絕對需要提前訂位。

餐點融入港式元素 # 附設自助午餐

中環金融街 8 號香港四季酒店大堂
週一至四 07:00~10:30、12:00~14:30、17:00~00:00，
週五六 07:00~10:30、12:00~14:30、17:00~02:00、
週日 07:00~10:30、12:00~14:30
31968882
$200-$400

不知道大家有沒有想過會在酒吧裏面吃到雞蛋仔？而且我說的還是一間位於中環頂級五星酒店的酒吧中。是不是很匪夷所思呢？這間酒吧就是中環四季酒店的 Argo。

說起來其實我和這間酒吧還有些緣分。有一天，我恰巧在酒店的大堂喝咖啡，突然聽到職員說翌日有一間新酒吧開業，還說有自助午餐可供品嘗。由於這是四季酒店首次推出自助餐，我當然不會錯過這個機會，立刻訂位。後來我的影片發佈後也引起很大迴響，要幾個月後才能再有機會去享用自助餐。然而，我今次要介紹的是這間餐廳的精髓。其實它是一間酒吧，推出自助午餐應該是為了生意上的創新，但真正值得一去的還是酒吧本身，適合夜晚到訪。

==========

名氣方面，四季酒店已經相當有名，而 Argo 在 2023 年獲得亞洲 50 最佳酒吧第 8 名，其後又在世界 50 最佳酒吧中奪下第 34 名佳績，所以在酒吧界相當有名。大部分雞尾酒簡單直接，可以做到華麗之餘又不會太浮誇。這間酒吧的食物和飲品具有獨特風格，出品的質素也相當穩定。酒吧華麗但不俗氣，擁有現代酒吧應有的個性及設計，每個位置都是打卡位，還有一個非常漂亮的海景。

==========

我最喜歡是它融入了香港本地元素，而最具代表性的就是它的**小食拼盤**。作為一間五星酒店，很多遊客來到香港都會到訪，他們細心地將富有香港元素的食物加入其中，讓旅客也能感受到地道的香港飲食文化。部分飲品也加入了本土元素，而且經常更換餐牌，所以絕對有賣點。

特色雞尾酒

小食拼盤

@Stephen_leung
每次有外國朋友來香港，晚上想淺嚐一番的話，我都會帶他們來這裏，讓他們舒舒服服地享受之餘，也能加深對香港的認識，可說是一舉兩得。

海鮮意大利粉真材實料 # 無論多飽都要品嘗精緻法式甜品

Bistro Breton

平實不浮誇的傳統法式之味

西環西營盤德輔道西 321 號臻璈地下 3 號舖
11:30~22:00
34890959
$200~$400

在香港，可能不太多人會選擇吃法國菜，但其實在中上環一帶，有很多由外籍人士經營的法國菜小館。最近，我短時間內多次光顧一間上環的法式小館 Bistro Breton。不知道大家有沒有這樣的經歷，有些餐廳的食物很好吃，但總是吸引不到你再次光顧。然而，這間法式小店卻讓我每當想吃法國菜時，總會想到它。

餐廳其貌不揚，進去後不會覺得有甚麼特別，甚至與一些普通的港式西餐廳相若。然而，論食物質素，它給我的感覺就像回到法國旅遊時品嘗當地的小館一樣，平實卻緊緊抓住了傳統法式味道。這間餐廳由老闆及法籍主廚營運，菜式正宗而不浮誇，不會有華麗裝飾，也不會一味使用昂貴食材如魚子醬、松露等。每道菜都注重原材料及食物的配搭，味道簡單直接，配以傳統的烹調技巧，每次都能大飽口福。

這裏雖然以海鮮為主打，但我每次都會點他們的自家製意大利粉，麵條質地實在且彈性十足。我特別喜歡**海鮮意大利粉**，看似簡單，但他們的材料絕對新鮮，無論是大蝦還是大蜆，都能完全感受到海鮮的鮮味。此外，他們的意大利粉不僅僅依賴醬汁調味，更能吃出海鮮滲透進去的味道。

==========

然而，最令我念念不忘的，永遠是法國人最拿手的甜品。甜品的賣相討喜，每次有女士們在一起，總能讓她們驚喜不已。首先，即使不吃主菜也一定要嘗試的就是**法式可麗餅**。全部現點現做，可麗餅香脆，每一層都像紙般薄，入口有質感而不會過於飽肚，再加上焦糖、忌廉和雪糕，甜品控一定會愛不釋口。

==========

另外，傳統法式甜品**焦糖燉蛋**蛋香濃郁，上層的焦糖香脆，質地較厚實。焦糖燉蛋的製作看似簡單，但其實需要些許技巧。首先要將蛋黃和糖充分混合，然後慢慢加入熱牛奶，避免蛋黃受熱過快而結塊。混合物過濾後倒入烤盅，放入焗爐中低溫慢烤，以確保燉蛋質地滑嫩。最後的焦糖層則是用糖均勻撒在燉蛋表面，然後用噴槍燒至焦糖融化並形成一層香脆的焦糖皮。

海鮮意大利粉

千層麵

法式可麗餅

焦糖燉蛋

@Stephen_leung
不知為何，法式甜品總有一種無法抗拒的魅力，即使主菜吃得再飽，當日在場的幾位女士，不一會兒就將甜品全部殲滅。Bistro Breton 的甜品，每次都能讓人心滿意足，回味無窮。

自助餐

供應不少名貴食材 # 下午茶時段也非常豐富

金鐘金鐘道 88 號太古廣場香港 JW 萬豪酒店 5 樓
06:30~22:00
28108366
$400-$800

香港人對自助餐的熱愛可以說是從小開始，包括我自己，每逢喜慶節日都會與家人一起去享用自助餐。自助餐的獨特魅力在於熱鬧的氛圍，大家開心地選擇自己喜愛的食物。尤其對小朋友來說，自助餐的多樣選擇簡直讓人眼花繚亂，滿心歡喜。

在眾多自助餐中，JW Café 可說是香港最受歡迎的自助餐餐廳之一，簡而言之，就是物有所值。萬豪酒店一直是一間穩陣的酒店，而 JW Café 更是旗下的王牌餐廳。每逢節日及週末，這裏總是座無虛席，一位難求。JW Café 經營自助餐已有相當長的時間，經驗豐富，是傳統自助餐餐廳的代表。這裏提供自助早餐、午餐、下午茶及晚餐，還有週末早午餐。作為忠實顧客，我幾乎每個時段的自助餐都試過。其中，最喜愛的是週末的早午餐時段和下午茶時段。

晚餐的菜式特別豐富，尤其是**海鮮**部分，除了常見的波士頓龍蝦、鱈場蟹腳、熟蝦、青口、粉絲蒸元貝，有時還會根據季節供應**花蟹**。由於海鮮選擇多樣且質量上乘，他們還提供即煮的**海鮮粥**。名貴食材方面，自然少不了**鮑魚**、**片皮鴨**、**咖喱炒蟹**、**乳鴿**和**海南雞**，這些菜餚的質量也相當穩定。晚市自助餐還會供應大大塊**花膠扒**，還有全港少數自助餐提供的**炆海參**，可說是香港最貴氣的自助餐！

==========

另一個值得推薦的時段是週末下午茶，性價比極高，讓人驚喜。或許大家會認為下午茶自助餐的食物種類較少，但 JW Café 是個例外，不僅選擇豐富，而且菜餚都精緻無比。下午茶竟然還有**花膠燉湯**，這在香港自助餐中可謂獨一無二。此外，還有新鮮製作的**點心**、**乳鴿**和**牛扒**。可以說，若論下午茶自助餐的質量，JW Café 絕對是首選。

片皮鴨

花膠扒

炆海參

燒賣

@Stephen_leung
JW Café 不僅在食物質量上有保證，還能提供多樣的選擇。這間餐廳無論在哪個時段，都能讓人享受到豐富美味的自助餐，無愧於香港最受歡迎自助餐餐廳的美譽。

灣仔港灣道 1 號君悅酒店閣樓
12:00~22:00　25847722　$400-$800

自助餐一直是本地人聚會和慶祝的首選，灣仔君悅酒店的 Tiffin 正是當中的翹楚。Tiffin 自助餐不僅提供多樣化選擇，而且每道菜餚都展現了精緻的烹飪技藝，讓人每次來都能感受到不同的驚喜。

作為灣仔君悅酒店的一部分，Tiffin 的環境絕對是一大賣點。一般自助餐給人的印象可能是人多擠迫，還需要排隊搶食物，但來到 Tiffin，你會自然被酒店的優雅氣氛感染。餐廳裝潢融入五星級酒店的富麗典雅，用餐氛圍相當放鬆。地方寬敞，走動空間也很充裕，完全沒有壓迫感。如果你想吃自助餐，但又要保持優雅，Tiffin 是一個非常不錯的選擇。

除此以外，Tiffin 還設有即席鋼琴演奏，鋼琴的旋律增添了浪漫和高貴的感覺，讓你享受美食的同時，也能沉浸在音樂的美妙之中。值得一提的是餐廳使用的餐具也非常精緻，務求給予食客一個宮廷式的用餐體驗。

==========

食物方面，Tiffin 的海鮮絕對是亮點之一。無論是波士頓龍蝦、阿拉斯加蟹腳，還是**生蠔**，每一樣都讓人垂涎欲滴。特別是他們的生蠔，不僅新鮮，還提供多種調料，可以根據自己的喜好自由搭配。那種鮮甜的味道，配上不同醬料，讓口腔充斥着生蠔獨有的鮮味。

==========

經過一輪大魚大肉之後，必須拜訪他們的甜品區。酒店內的高質意大利餐廳 Grissini 也被我納入香港 100 間必到餐廳，他們的意大利甜品更是有一手。Tiffin 的甜品區還有各式各樣的蛋糕、餅乾和糕點，每一款都精緻美味，讓你欲罷不能。無論是巧克力慕斯蛋糕還是水果塔，都讓人感受到甜蜜滋味。特別推薦他們的 **Tiramisu**，柔滑細膩，濃郁的咖啡香氣與綿密的奶酪完美結合，絕對不容錯過。

@Stephen_leung
整體自助餐質素十分穩定，如果想要一個萬無一失的自助餐體驗，Tiffin 是不錯的選擇。優雅的環境、一流的服務和頂級的美食，讓你每一次到訪都有美好的回憶。

飯焦脆如薯片 # 豉油精心調製

西環堅尼地城北街 25 號地舖
週一至日 05:00~22:00、假期 05:00~23:00
28196190
$50-$100

香港有不少特色美食，而煲仔飯絕對是其中一項令人魂牽夢縈的經典滋味。尤其在寒風瑟瑟的秋冬時節，街頭巷尾飄散着陣陣飯香，總教人垂涎三尺，恨不得立時品嘗一煲暖入心扉的煲仔飯。

煲仔飯之所以深受喜愛，除了那股獨特的「鑊氣」，更在於配料的多樣性，可以隨季節變化，演變出千變萬化的組合，滿足不同食客的口味和喜好。

從最基本的臘腸肉餅飯、北菇滑雞飯，到現在更講究的，加入白鱔、鮑魚、花膠等矜貴食材的豪華版本，可謂各適其適，豐儉由人。無論是追求傳統風味，還是偏愛新派創意，都能在煲仔飯的世界裏找到自己的心頭好。

==========

位於堅尼地城的嚐囍煲仔小菜，可謂城中數一數二的煲仔飯專門店。老闆兼主廚數十年來一直專注於鑽研煲仔飯的製作，對選材、火候、時間等每個環節都一絲不苟，務求將這道經典美食做到極致，讓食客品嘗到最正宗的煲仔飯風味。

==========

嚐囍的煲仔飯之所以與眾不同，在於其**飯焦**的獨特口感。他們的煲仔飯飯焦既香脆可口，又不會過厚黏底，入口薄脆如薯片，令人一試難忘。要做到如此完美的飯焦，除了講究火候控制，對水的比例和米飯的種類也有一定要求，缺一不可。據說，嚐囍的師傅會根據當天的濕度和溫度，調整煲仔飯的烹調時間和火候，確保每一煲飯都能達到最佳狀態。

==========

此外，嚐囍的**豉油**也是特別調製，以數種醬油精心調配而成，質地較一般豉油清澈，不會過鹹，顏色卻是同樣誘人，為煲仔飯增添一份獨特的香氣和色澤，令人食指大動。

@Stephen_leung
總體而言，嚐囍的煲仔飯，無論是選材、火候還是調味，都體現出師傅對煲仔飯的熱愛和追求，絕對值得各位煲仔飯控一試！

滷水濃郁不過鹹 # 推薦品嘗特色潮州燉湯

灣仔謝斐道 117-119 號富通大廈地下 2 號舖
11:30~15:00、17:30~22:00
21856718
$200-$400

除了粵菜，其實我也非常喜歡潮州菜。當屯馬線開通時，我第一時間就想到，如果我偶爾想吃潮州菜，前往九龍城品嘗幾家地道風味的潮州菜就更方便了。不過近來我在鬧市發現一家質素高且價格實惠的潮州小館，成為我近年的心頭好。這家餐廳位於灣仔，名為正潮樓。

吃潮州菜當然不能不提滷水菜式。潮州滷水拼盤包含了多種滷水製品，如滷水鴨舌、滷水鵝腸和滷水豆腐。滷水味道濃郁但不過鹹，每一口都能感受到食材吸收了滷水的精華，特別是**滷水鵝片**，口感彈牙，不肥不瘦，纖維細緻，再吸收豐富的滷水汁，非常美味。

炸蠔餅是另一道潮州傳統小吃，蠔餅外皮金黃酥脆，內裏則是鮮嫩多汁的蠔肉，配上特製蘸醬，味道更上一層樓。它的特別之處在於蠔仔特別大粒，爽口彈牙，而且蠔的鮮味可以完全保留，與蠔餅的蛋香味完美融合。

==========

來到正潮樓，也不可錯過他們的潮州燉湯，即**老菜脯燉豬肚湯**。大家要知道老菜脯其實是一種醃製食品，對身體相當有益，能釋放維他命 A 及具有抗氧化作用，所以近年陳年老菜脯的價值不斷飆升。這道燉湯充分利用了老菜脯的功效，並將其精華提取出來，味道香醇甘香，沒有半點苦澀，相當有特色。老菜脯經過長時間燉製，已經非常軟嫩，分量也很慷慨，這道燉湯是冬天的不二之選。

炸蠔餅

老菜脯燉豬肚湯

兩面黃

甜芋泥

@Stephen_leung
其他傳統潮州菜，例如**兩面黃**，也做得相當出色。總括來說，這家餐廳水準穩定，而且沒有賣弄或者特意標高價格，相對較為親民，可以說是實而不華的潮州餐廳。

宵夜及早茶好去處 # 全部點心只需十數元

大埔鄉事會街 8 號大埔墟街市及熟食中心 2 樓 CFS08-09 號舖
97208932
$50 以下
只收現金

在香港這個生活成本極高的城市裏，竟然有一間專門售賣 $10 點心的餐廳，這就是位於大埔熟食市場的林記點心。

點心店開業至今已有 40 年，一直提供價廉物美的點心給附近街坊和的士司機。林記點心的營業時間也很特別，餐廳老闆於晚上八九點就開始準備食材，新鮮的點心大約在半夜兩三點開始出爐，營業至中午兩點左右，賣完就關門。

==========

我試過不少高級食肆，品嘗過頂級食材，但林記點心反而給我留下深刻印象。在香港，很多有濃厚人情味的街坊小店已經逐漸消失，能夠維持經營已經相當困難，更不用說提供價廉物美的美食了。所以林記能夠提供最便宜 $10 的點心已經非常難得，而且款式選擇相當多，很多街坊都已幫襯多年。

我最喜歡他們的**排骨飯**，十幾元一碗，不但便宜，分量也足夠。排骨經過調味，豆豉的味道也很突出，米飯也是粒粒分明，吸收了排骨的肉汁和豆豉的香氣，每一口都充滿濃郁的風味。

==========

此外**鴨腳紮**也相當入味，外皮柔軟且富有彈性，餡料經過長時間炆煮，味道滲透每一絲肉質，讓人一試難忘。

==========

叉燒包一大個只需 $6，兩個 $10，餡料也算充足，而且不會放很多醬汁，味道不會過鹹。外皮鬆軟，叉燒鮮嫩多汁，每一口都能感受到手工製作的心意。

==========

後來我有機會與老闆聊天，他解釋說仍然堅持手工製作點心，是為了附近的街坊和長者，希望他們能夠享受價廉物美的美食。這番話讓我非常感動，也啟發了我，食物除了味道，更加值得關注的是人情味。

@Stephen_leung

林記點心的成功並非偶然，而是老闆多年的堅持和對品質的執着。每一份點心都是老闆的心血的結晶，充滿了濃厚的人情味。大家若有機會，記得早點來，因為點心很快就會賣完。

新鮮熱辣的原條黃金魚片 # 跟自家製辣椒油是絕配

佐敦白加士街 5 號地舖
10:30~22:30
34819469
$50 以下

要製作優質魚蛋，必須依賴傳統技藝和人手製作。一粒好的魚蛋，柔中帶剛，充滿彈性，入口時軟滑兼備，這正是潮式粉麵老字號夏銘記的傲人之處。

創立於 1983 年的夏銘記，歷史不算悠久，但憑藉精湛的手打魚蛋工藝，深受區內街坊喜愛。夏銘記是全港僅餘數家仍然採用軟漿方式手打魚蛋的餐廳之一，多年來，他們以自家技巧精準控制魚漿的軟硬度，每天親手劏魚製作魚蛋和魚片，每一粒魚蛋都由人手精心製作，確保質量上乘。

走進夏銘記，撲鼻而來是一股濃濃的魚香味。店內擺設簡樸但充滿懷舊氣息，牆上掛滿老顧客的感謝信和歷年的媒體報道，這些無聲的見證訴說着夏銘記的傳奇歷史。廚房裏，大師傅們揮汗如雨，手法嫻熟地將魚漿反覆摔打，直到魚漿變得柔滑有彈性。這種手工打製的**魚蛋**，經過精心調味，煮熟後每一粒都彈牙爽口，咬下去的瞬間，魚香四溢，讓人一試難忘。

==========

除了必食的魚蛋，**原條鮮炸金黃魚片**也是一大亮點。整塊魚塊在新鮮炸起後，平均切成六塊，上枱時仍然熱氣騰騰。外皮炸得酥香脆，肉質嫩滑彈牙，每一片魚片都相當厚實，將魚肉的彈性發揮到極致。我每次都要吃上一整條，這種滿足感無以言表。如果你喜歡刺激的味道，不妨試試他們自製的**辣椒油**，辣度強勁，但與金黃魚片搭配時，兩者相得益彰，簡直是一絕。

紫菜魚蛋麵

原條鮮炸黃金魚片

辣椒油

@Stephen_leung

每一位來到夏銘記的食客，都能感受到那份來自地道小店的溫暖和熱情。這家小店雖然看似不起眼，卻在競爭激烈的香港飲食業中闖出一片天，成為無數人心中不可替代的美食記憶。夏銘記的每一粒魚蛋，每一片魚片，都凝聚了老闆和員工的心血和汗水，這份執着和熱愛，正是夏銘記屹立不倒的原因。