

Gourmet

香港

Restaurants

in

HK

明星餐厅

世界图书出版公司



内附
优惠券

F719.3

W662

香港 明星餐厅

GOURMET RESTAURANTS IN HK

世界图书出版公司

上海·西安·北京·广州

图书在版编目 (CIP) 数据

香港明星餐厅 / 文怡工作坊著. —上海: 上海世界图书出版公司, 2004.4

(国际都会系列)

ISBN 7-5062-6397-1

I. 香... II. 文... III. 餐厅—简介—香港 IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 008793 号

中文简体字版系由香港万里机构出版有限公司授权出版

香港明星餐厅

文怡工作坊 著

上海世界图书出版公司 出版发行

上海市尚文路 185 号 B 楼

邮政编码: 200010

深圳大捷利印刷实业有限公司 印刷

各地新华书店经销

开本: 890 × 1240 1/32 印张: 6.5 字数: 224 千字

2004 年 4 月第 1 版 2004 年 4 月第 1 次印刷

印数: 1-10000

ISBN 7-5062-6397-1/Z · 167

图字: 09-2004-028

定价: 35.00 元

国际都会第一站.....香港

何谓国际都会？美国的纽约、英国的伦敦、法国的巴黎均是世界公认的国际都会。它们的共通点在于能拥有完善的金融商业机制，具备独特的文化气息，容纳高档次的品牌店，提供五光十色的璀璨娱乐，林立各式各样的万国美食，存在世界星级的豪华生活。单纯以商业成就，只能令一个城市变成都会，要成为国际都会，需要多元国际等级的文化生活条件。换言之，高档次的生活风格是国际都会的一大特色。

香港自开埠以来，已形成一种特别的中西文化汇集的特色，既有浓厚的英国文化气息，也不失中国传统文化的特色，早已成为世界文化的焦点。随着上一世纪80年代的经济起飞，香港有了“亚洲四小龙”的美誉，伴随90年代的经济快速发展，中国的香港更成为亚洲重要的国际都会之一。

我们出版“国际都会”系列，以中国的香港为第一个专题，想向世界表明香港是个名符其实的国际都会。香港经历几次金融风暴，仍然在世界金融市场扮演相当重要的角色，仍是亚洲金融中心，可见香港的实力；此外，内地自由行的开放，同胞争相游香港，在香港尽情购买世界名牌产品，足以显示香港拥有国际星级的生活品质；而香港的娱乐事业向来是亚洲之冠，随着香港电影打入国际市场，香港的文化娱乐事业更进一步得到世界的认同。

“国际都会”系列的出版，是深化大家对香港这个国际都会的认识，哪些世界级的品牌以香港为基地，建立亚洲唯一的旗舰店？哪些是在香港才可以品尝得到的各国美食？“国际都会”系列还向读者介绍香港多元文化娱乐节目，向世界展示香港各式各样的高档次生活风格。

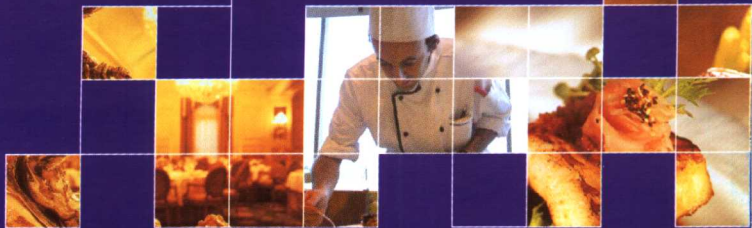
我们相信，只要多认识香港，大家就能更深刻地感染香港的国际都会魅力，从而更自在地在这里生活。



蔡冠深

全国政协委员
香港新华传媒集团主席
香港中华总商会副会长
香港各界文化促进会荣誉会长
中华传媒人协会主席

目录



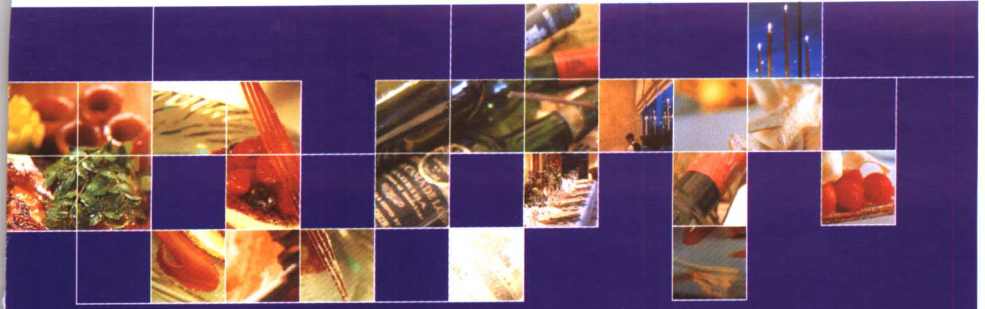
前言

1 富豪级饮食

- 8 Felix
- 11 吉地士
- 14 Grissini
- 18 Harbour Grill
- 22 鹿悦
- 26 文华扒房
- 30 港湾壹号
- 34 港畔
- 38 太平山餐厅
- 42 珀翠餐厅
- 46 炉端烧
- 50 The Steak House
- 54 文华厅
- 58 龙虾吧餐厅

2 高级食府

- 64 Baci
- 67 Café des Artistes
- 70 峰景餐厅
- 74 California
- 78 Darling Harbour
- 82 Indochine 1929
- 85 Jimmy's Kitchen
- 90 Kyoto Joe
- 94 Spoon
- 98 Thai Lemongrass
- 100 友渔坊
- 104 欣图轩
- 107 镛记
- 110 陆羽茶室



3 少数地方菜

- 114 India Today
- 118 Ivan The Kozak
- 122 Mr. Steak
- 126 El Cid
- 130 帕莎
- 133 玛哈巴
- 136 King Ludwig Beerhall

4 私房菜

- 142 黄色厨房门
- 146 囍宴厨艺
- 150 董家菜
- 154 思家菜馆
- 157 南山草堂
- 162 Macro Biotic
- 166 SAE Culinary Complex

5 悠闲下午茶

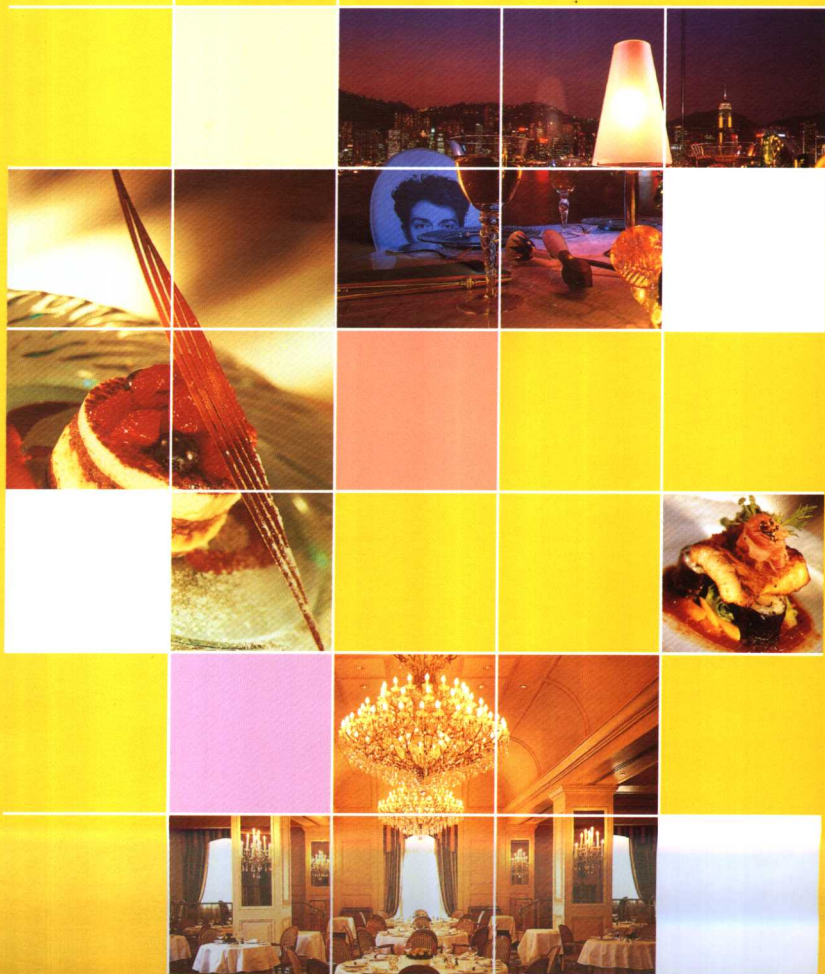
- 172 The Lobby
- 174 快船廊
- 176 Lobby Lounge + café TOO
- 180 洲际酒店
- 182 Whampoa Lounge
- 184 Tiffin
- 186 See You Then
- 188 The Moon
- 190 In-X & Aria
- 192 Go Go Café

实用资料

- 194 旅客咨询服务
- 195 交通工具
- 198 购物小常识
- 199 住宿指南
- 206 医疗及救助

富豪级

饮食



既然说是富豪级饮食，首先要合乎“贵”这个重要指标。

书中介绍的富豪级食府中有不少是城中名人的饭堂。餐厅大多集中于五星级酒店内，总厨们均是本地厨艺最拔尖的一群，又或者是过江龙，曾于世界各地有名的餐厅担任过总厨。而绝大部分的餐厅都被“Hong Kong Tatler”杂志选为2003~2004年度香港最佳食府，分量可见一斑。消费金额贵是意料中事，餐厅所做的菜式精致、选用的材料中山珍海味什么都有，价钱可能是一口一黄金，若不是城中名人富豪，哪可负担得起。作为游客，既然来到此地，倒也不妨选一家合心意的，一尝富豪生活，虽然每一家餐厅的收费都可能会吓你一跳。



Felix

太平洋沿岸区菜

光 顾 名 人

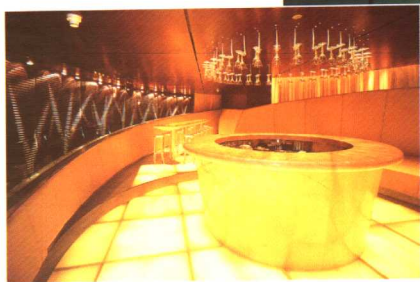
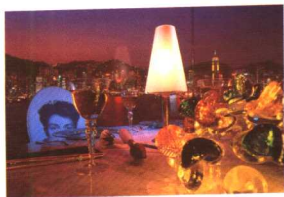
何超琼
林子祥
叶倩文
琦琦
任达华

位于半岛酒店28楼的Felix餐厅，早已被城中名人认为充满创意和有格调的餐厅兼酒吧。不少唱片公司的宣传记者会都在这里举行，而电视台要以高格调而前卫餐厅做拍摄背景时，Felix也是不二之选。

Felix的总设计师是Philippe Starck，这位法籍前卫设计师、建筑师兼发明家为这里创造了独一无二的气质和格调。餐厅里一道螺旋形楼梯和周围地区的设计灵感就是来自蜗牛。

餐厅主要分为The Wine Bar、The Balcony、The American Bar和Crazy Box四部分，餐厅摆放了不少Philippe Starck的艺术作品。

Wine Bar是一个小型的餐前聚脚点，客人可于此等候朋友到齐才入席用膳。The Balcony是用膳地方，其玻璃餐桌和铝质座椅都是此处特色之一。不要给Crazy Bar的名字骗倒，以为这是年轻人的天地，其实这里反而是为较成熟的客人而设，酒吧里经常播放一些成熟型的音乐。还有另一特色是，设计师Philippe Starck创造出一块足印地面，客人走过的地方都会留下一个可见的足迹。



America Bar再细分为两部分——吧桌和共用的长桌。客人可选择在吧前观看调酒师的手艺，又或是于长桌与朋友谈天。还有，Felix四周环回都是落地大玻璃，观赏夜景简直一流。

Felix可以说是多用途餐厅，有充足的空间举行派对、开记者会、拍戏，更有足够的设备举行时装表演。Felix设于厨房前的一张特长的餐桌是整间餐厅的焦点，只要盖上一块由Philippe Starck亲手设计的覆盖物，立刻变成了天桥，可以让模特儿和设计师大显身手。

消费

两位共进晚餐要HK\$1200以上。

总厨推荐

头盘

- 加州卷
- 香辣炸虾
- 烧排骨配凤梨

主菜

- 甜洋葱焗海鲈鱼
- 烧牛柳

黄昏套餐

- 扒鸡胸

厨师特选

- 梨香沙律配白酒香橄榄油醋汁
- 烧腌羊排配草莓砵酒浓汁
- 面鼓腌太平洋鳕鱼



Felix

地 • 九龙尖沙咀梳士巴利道半岛酒店

电 • 2315 3188 (宜先订座)

营 • 6:00 pm - 2:00 am

衣服准则 • 要穿整齐便服或套装

接受信用卡 • Visa, 万事达卡、美国运通信用卡、大来信用证及JCB

座位 • 110





吉地士 法国菜



光 顾 名 人

霍震霆
朱玲玲
林建岳
张天爱
白雪仙
张国荣

去著名的吉地士 (Gaddi's) 餐厅用膳，除了欣赏其食物的质素外，当然是享受那里的古典风味。吉地士是典型的豪华餐厅，围绕你的都是华丽和气派十足的陈设。在高级餐厅用膳最好的一点是，永远不会出现椅背碰椅背的情况，餐桌之间相距颇远，给客人提供了舒适和足够的私人空间。若是想二人情话绵绵又或是洽谈生意，这里绝对是一个好地方。

吉地士亦可以称得上是冠盖云集之地，不少城中的名人和明星们，一想到吃法国菜都会即时想起吉地士。豪华瑰丽不在话下，保安方面，半岛酒店也绝对做得一流。虽然酒店里有购物中心，人流比较多，但于酒店的大堂就有不少保安人员，名流绅士和一众明星于半岛酒店内都可以松一口气，避过记者们的跟踪。所以说，这里不单是餐厅这么简单，更是名人享受私人空间的地方。

吉地士每晚都有乐队现场表演和献唱。

总厨推荐

- 红烧牛仔膝
- 红椒茄瓜千层配紫苏叶

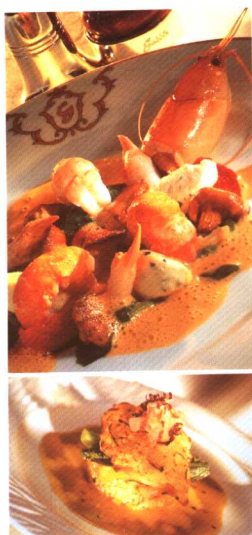


- 吉地士特色烧猪
- 柠檬挞配酸忌廉蛋糕
- 青提子配意大利甜酒三食
- 厨师之桌



关于总厨

主厨Philip Sedgwick, 他曾经于世界各地多家星级餐厅任职, 所以他能为吉地士炮制出不少既传统又富有创意的菜式。他认为要烹调出最地道的法国菜, 要诀是材料的新鲜和忠于原创。



消费

平均消费: 每位HK\$800 (不包括酒类饮品)

吉地士推出特级商务午餐, 为客人提供一杯餐酒和三道菜, 每位HK\$340。

晚上则设有六道菜的吉地士晚餐, 每位HK\$1080, 连餐酒则要HK\$1480一位。

五道菜的晚餐, 价钱是HK\$840, 连餐酒就需HK\$1250。

而一向备受食客推崇的“吉地士”厨师之桌, 客人可以一面用膳, 一面感受厨房的运作情况, 厨师之桌三道菜晚餐价钱为HK\$688, 五道菜的晚餐为HK\$1288, 十道菜就要HK\$1888。

吉地士 (Gaddi's)

地址 • 尖沙咀梳士巴利道半岛大酒店一楼

电 • 2315 3171 (宜先订座)

营 • 12:00 noon - 3:00 pm

7:00 pm - 11:00 pm (逢星期日休息)

衣服准则 • 中午: 整齐便服

晚上: 男士要穿套装

接受信用卡 • Visa, 万事达卡及美国运通信用卡

座位 • 100





Grissini

意大利菜

Grissini是意大利一种非常受欢迎的面包，餐厅以此命名。餐厅位于君悦酒店二楼，坐拥维港海景，室内设计更是别出心裁。椅子是出自Philippe Starck的设计，名画是Tony Delapp的，客人仿如置身于意大利的艺术坊。另一样值得客人驻足一看的是酒廊从地板至天花处陈列着上千瓶世界级佳酿。未享佳肴，视觉已被美酒的魅力迷住。



光 顾 名 人

郑家纯
任志刚

佳肴

客人未走进餐厅，在大门口已经闻到阵阵香气，那是Grissini面包的味道，也是客人一定会品尝的。菜式方面，餐厅做的是正宗意大利菜，喜欢意粉、天使面的食客可以在此大饱口福。香草是意大利菜的另一标志，这里的食物配以各种香草，保证客人能尝到地道的意大利风味。

关于总厨

主厨Vittorio Lucariello生于意大利，14岁开始进入烹饪行列，在意大利餐厅接受专业训练，其中包括位于Amalfi Coast的米之莲三星级餐厅Don Alfonso。加入Grissini之前，Vittorio Lucariello于比华利山的11 Cielo担任主厨。自1994年起，他经常回到家乡，与当地的厨师作经验交流，务求做出传统又别具心思的意大利菜。

受南意大利风格的影响，他相信烹饪是一种本能，烹饪需要激情、讲求心灵投入。新鲜的材料在烹调食物中至为重要，即使菜式再简单，只要用料好，就能表现出食物最好的一面。



总 厨 推 荐

- 鱼子酱天使幼面
- 香煎鲈鱼配雅芝竹
- 龙虾沙律配薯仔
- 香烧龙虾配黄椒海鲜海胆汁
- 意大利朱古力软饼

