



▲高雄漢來名人坊套餐



▲高雄漢來名人坊包廂上海廳

探索米其林傳奇饗宴 費奇驚豔讚嘆美味

文／羅怡如 圖片提供／費奇、WDB集團、L'origine by La Cordon Rouge 歐傑洛義式餐廳、高雄漢來大飯店

相 信看過《天菜大廚：Burnt》這部電影的人，都會被劇情中主廚為了獲得米其林三星榮譽的奮鬥故事所吸引。米其林就如同餐飲界的金像獎，是業界的最高榮耀。

想品嚐米其林美食指南推薦的餐廳，卻沒有空出國怎麼辦呢？嚴格來說台灣沒有米其林餐廳，但包括台灣、大陸及香港等地都有不少得過米其林星級評鑑的餐廳開立分店，或是由米其林主廚開設的餐廳，讓饕客不用出國也能品嚐到好味道。

米其林餐廳篇

名人坊 米其林二星

名人坊是香港高級粵菜餐廳，二〇〇七年開業，隱身在中環九如坊蘭桂坊酒店內，專為追求美食的饕客們提供超凡的私房



▲上海半島逸龍閣主廚演繹美味。



▲上海半島酒店—碗豆泥MIX 鵝肝，搭配萵筍條。

上海半島酒店逸龍閣 米其林二星
在《米其林指南 上海二〇一七》實

菜，其靈魂人物就是二〇〇九年被香港食譽為「隱世廚神」的主廚鄭錦富（富哥）。名人坊在二〇一〇年第一次拿到米其林一星，二〇一一年更上層樓拿下二星。漢來集團則是取得亞洲代理權，除設立高雄漢來名人坊，未來亦可以在大陸及其他亞洲地區以「名人坊」拓店。鄭師傅的創意心思與精緻廚藝，利用細膩而新穎的手法及少鹽少油的健康烹調方式，演繹以粵菜為主的高級菜餚，讓饕客們品嚐到「傳統為體，創意為用」的獨特風味，完美呈現最不平凡的私房菜色。

米其林的叉匙含意

米其林對餐廳的裝修、桌面的擺設、侍者的數量以及設施的水平…等，不在星級評定的考慮範圍內，這些細節的優劣以一到五副叉匙標誌來表示。

叉匙的部分，五副叉匙代表「Luxury in the traditional style」、四副叉匙代表「Top class comfort」、三副叉匙代表「Very comfortable」、二副叉匙代表「Comfortable」、一副叉匙代表「Quite comfortable」。叉匙數量愈多，代表環境愈舒適。

費奇の老饕說

說到米其林餐廳，遍訪各地名菜美食的美食家費奇，大約也嘗過百顆星。她表示，米其林星級評鑑的邏輯，是以餐廳食物體驗為主，評選標準包含食材質量、對味道及技巧的熟練掌握、廚師個性在烹飪中的凸顯、價格是不是公道、菜品穩定性等。嚴格來說，台灣尚未納入米其林指南的評選版圖，但有米其林大廚來台開設的餐廳及在當地獲米其林餐廳來台開設分店。

關於米其林餐廳的料理，說穿了就是主廚的創意，費奇表示，這群對烹飪已經高度熟練的人，以最簡單的料理方式，透過完美的細節處理，展示一道道讓人驚豔的美味，讓消費者在輕鬆自在的環境用餐，藉由

食材堆疊出的精細況味，品嚐米其林料理就像經歷一趟妙不可言的美食旅程。

有人說：「外行湊熱鬧，



▲高雄漢來名人坊—燕窩鑲鳳翼



▲大董的冰沙鮮草莓



▲酥不膩烤鴨

傳統料理和創意菜，店內精緻菜單也由他親自設計。入門與吧台位置相當氣派，進去之後便是主餐大廳。大廳後部排列組合大小包廂，給客人足夠私密空間。用餐環境經藍白燈光裝點之後，顯得格外古樸素雅。招牌脆皮烤鴨不容錯過。

上海大董海參店 米其林一星

從北京發

跡的大董入駐上海越洋廣場，店東兼主廚董振祥精通中式

典上，逸龍閣被評為米其林二星餐廳。食在逸龍閣，可以品鑑到米其林星級總廚鄧志強師傅烹製的精緻粵菜佳餚和現代創新的中餐。餐廳的招牌菜推薦為：番茄濃湯過橋龍躉球、蜂蜜黑豚肉叉燒、金腿皇帝蟹炒飯等等。餐廳精選頂級鵝肝、魚子醬、新鮮龍蝦、鮑魚以及和牛肉五種頂級奢華食材精製而成的粵式點心，也值得一嘗。包廂設計簡潔雅致，透過房間的玻璃窗，賓客可以觀賞到廚師們料理的過程。

米其林美食指南的由來

法國米其林兄弟（Andre and Edouard Michelin）於一八九九年創立米其林輪胎公司，當時全法國只有二二〇〇輛汽車，汽油只能在指定藥房購買，而道路系統也未發展完善。為了鼓勵民眾多多開車出遊，增加輪胎的銷售量，米其林兄弟於一九〇〇年推出《米其林指南》，書中列出法國各間飯店、汽車維修廠及販賣汽油的地點，希望民眾看了指南後有慾望開車出門度假。隨著公司業績成長，《米其林指南》受歡迎程度也跟著提升，米其林兄弟在一九二〇年決定將這本美食指南定價收費。不過也有另一說指出，原本《米其林指南》是免費發放，但某天米其林兄弟看到有輪胎代理商把書當作腳踏墊，有感而發認為大家不會珍惜免費之物，才會決定收費。

過，油脂全烤進了皮及肉裡，酥不膩的烤鴨皮及細嫩的鴨肉，配有八種佐料，可搭配薄皮或燒餅，非常好吃。除了招牌烤鴨之外，精燉海參、哇沙米鵝掌都是佳作，來這用餐，不僅是味蕾的享受，更是視覺的盛宴。

PUTIEN 莆田餐廳 米其林一星

於去年公佈的新加坡「米其林指南」中，新加坡莆田總店「吉真那路店」（Kitchener Road）摘下米其林一星。台灣莆田由王品集團引進，目前分別位於台北信義區及台中勤美綠園道商圈。



▲莆田招牌料理—辣椒螃蟹



▲莆田台中台灣大道店

PUTIEN 莆田以廚藝菜色奪下米其林一星，源自對食材及原味的堅持。延續「新加坡莆田」的料理手法，台灣莆田除了保有新加坡莆田的招牌菜色，六〇多道料理中還加入了台灣消費者熟悉的新加坡國菜，並融合叻沙（Laksa）、亞咱（Acar）和娘惹（Nyonya）等星洲口味，

行家看門道。」如何吃出米其林的精髓？費奇認為，米其林料理外觀看似簡單，其實底蘊都相當豐厚，巧妙的變化常來自主廚的廚藝及巧思，像她之前在上海



▲香港名人坊蛇羹



▲大董意境菜—哇沙米鵝掌

半島酒店逸龍閣（米其林二星）品嘗——堂灼紙包東星斑，主廚將新鮮東星斑切片，搭配濃郁湯頭並以分子袋裝起來，放在加熱鐵板上熱熱，將魚、蔬菜的鮮甜鎖住不流失，極具巧思；另外，香港名人坊（米其林二星）的蛇羹，其好喝的祕訣除了高湯，更特別的是以蔬菜燴，同時灑上菊花瓣、檸檬草絲，讓不太敢喝蛇羹的她大為讚賞。另外，燕窩釀雞翼這道菜做得皮脆甘香，則是難得的手工私房菜。至於大董（米其林一星）就非得欣賞中國意境菜，擺盤很中國、很有情境，一道菜裡面最多不超過三個顏色，就像個畫作，也有詩意。

在米其林的評選中，中餐屬非主流，而地處繁華的新天地地區的唐閣中餐廳獲得米其林三星，除了餐廳陳設精緻、氣氛寧靜，大堂內僅設置六張餐桌。將經典傳統粵菜，融入了新派菜餚的風格，不僅口感鮮美，在賣相上也精緻討巧。嘗過香港朗廷酒店粵菜餐廳「唐閣」（米其林三星）的費奇說：「『三蔥爆龍蝦』