

大特集 100 間人氣食肆 (4-3-2003)

選一百間食店其實不難，全部有口碑有人龍的，榜上有名定必冇衰，但難處原來是調查食店在有名有氣之後，質量是否保持，有沒有名過其實等等瑣碎事；加上有些食店在低潮過後反彈，水準直線上升；面對種種變數，親身嘗味總不會出錯，所以評分標準重新由食物、環境、服務及價錢作評估，訪問了二十位食家、二十位飲食記者，再加上六十位讀者，共一百人的問卷調查，最新推舉出一百間人氣食店！閣下若試過一半以上，已位列老饕之列。

第 1 位

名牌杭州菜
華庭會所

一年前重開的名牌**杭州**店，經常被人拿來與老字號的天香樓作比較。今次排眾而出的原因，除了因為食物水準更勝當年，菜式又與時並進之外，主要是老闆兼大廚孟師傅，願放下名牌店的架子，與顧客共度時艱。

繼九八年停業之後，休息了三年的孟小姐，又準備好能量及一系列的新菜，在商業大廈四樓重新開業。華亭的食物勝在口碑好，熟客多貴客又多，一直也「唔憂做」。但眼見市道如此，孟小姐也希望自己煮的佳餚有更多人可以品嚐到，所以這個夏天不少她拿手的杭州名菜都調低了價錢。

地址：銅鑼灣銅鑼灣道 19 號建康商業大廈 4 樓

電話：2895 4608

招牌菜：糟酒魚塊、東坡肉、醬爆櫻桃

平均消費：\$250

第 2 位

貴得有理
Hugo's

食自助餐的確是香港人飲食最愛的選擇。雖然 \$350 一位卻貴得令人咋舌。但比起平日幾百元一道菜，這個自助餐又確實好抵。因為餐廳內的食物有百多二百款，開邊鮮龍蝦與外脆內軟的煎鵝肝是不可不吃，吃多幾件已值回票價。而熱盤則是平時幾百蚊細細碟那些，試幾款已經賺突了啦！記住還要留肚吃甜品，因為連最普通的朱古力摩斯蛋糕也做得香而不滯。大力推介的還有巴黎圈，那是個大型的 Puff，吉士與脆皮好味得要命！

地址：尖沙咀彌敦道 67 號凱悅酒店 3 樓

電話：23111234

招牌菜：Sunday Bunch

消費：\$350

第 3 位

最優秀新餐廳
Veda

新派時尚的**印度**餐廳，開業才兩個月已得到「全港最優秀新餐廳」的名銜，裝潢清新優雅要記一功，新穎多款的菜式也記一功。而且今個夏季，他們還有 Antipasti（頭盤）buffet，味道清新！

地址：中環亞畢諾道 8 號地下

電話：2868 5885

招牌菜：雞心豆班戟、天多尼茅屋芝士

平均消費：\$250

第 4 位

鬧市中的寧靜

Gaia

位處於中環鬧市是 Gaia 最優勝的條件，**意大利**式的露天茶座概念是另一個取勝因素。其實在附近也有很多露天茶亭，但不少上班族獨愛此店，就是因為氣氛。茶座的一一椅皆從意大利運回來，食物未下肚已有一番意大利風情。

地址：中環皇后大道中 181 號新紀元廣場地下

電話：2167 8200

招牌菜：紅酒汁煮兔肉闊麵

平均消費：\$120

第 5 位

美食靚景意菜

Milano

不要被 Milano 門口那種很 grand 的氣氛嚇到，裝修華麗並不等於貴！價錢大都圍繞七十元至近百元，中等價錢高等質素。餐廳內的環境分兩邊，靠門的是家居 feel，靠露台的則有意大利餐館優雅感覺。外面的露台更是浪漫的拍拖勝地。當然食物也是高質，home-made 的雪糕、pasta 都是 Milano 的重點推介。而且款式多，口味也獨特清新。

地址：灣仔港灣道 30 號新鴻基中心 2 字樓

電話：2598 1222

招牌菜：炸茄子芝士卷、各式意粉

平均消費：\$200

第 6 位

值得等待私房菜

囍宴

中式私房菜的老字號，當然深明人客選擇原因，第一是地點隱秘，沒有電話沒有地址，只得一個 email 供訂座用，間間地輪候四、五、六個月，位位四百元，食過有讚冇彈，所以又繼續等；近月私房菜備受各方關注，無形中成為潮流。

地址：灣仔

聯絡方法：

yukinchi@netvigator.com

招牌菜：麻辣口水雞

平均消費：\$400

第 7 位

精緻上海菜

留園雅敘

年輕化的留園飯採用西式裝修，中間更有一個吧台供應紅酒及咖啡，貼合**上海**近幾年的高速發展。食物通常兩三件上桌，精精緻緻，人多人少都沒問題。

地址：灣仔駱克道 54-62 號博匯大廈 3 樓

電話：2804 2000

招牌菜：醬炒六月黃、腿蓉冬瓜

平均消費：\$130

第 8 位

富貴印菜

Saigon

老闆夏里里拉被喻為全港最富有的**印度**人，財力資源自然充足，所以用料等都由印度運來，駛多
少少錢做到口味正宗，這才是做食店的目標；位處赤柱海灣，店外環境自然是賣點之一，夏日坐在
露天部分，頭上搖扇來來回回。

地址：赤柱赤柱大街 90 號 1-2 樓

電話：2899 0999

招牌菜：香草燒焗鴨胸

平均消費：\$350

第 9 位

靚料新款

嵯峨野

屬於低調的**日式料理**店，主攻京都料理，主廚德永哲史強調材料新鮮最重要，食物種類比較少
有，要求偏離主流的菜式應該找到特別之處，冷盤出色，用料創新，總之都是精緻賣相；另外，燒
烤食物以炭火燒製，香氣自然內藏木香。

地址：尖沙咀麼地道 72 號日航酒店 1 樓

電話：2313 4215

招牌菜：壽司、天婦羅

平均消費：\$350

第 10 位

超新鮮刺身料理

見城日本料理

不錯是一間很貴價的**日本料理**店，每人平均一千元，但試過的人都會覺得物有所值，尤其絕對要
求新鮮的魚生刺身，全部由日本運到，其他食物亦不有不錯評語；極力推介午市套餐，價錢百多元
可吃到超水準食物，點都要試。

地址：尖沙咀棉登徑 13 號地下

電話：2369 8307

招牌菜：各刺身壽司

平均消費：\$1,000

第 11 位

無敵維港景

Napa

加州菜是集各地之精華而成。Napa 的燴羊膝是不二之選。各位不妨試試近日推廣的 lunch buffet，
頭盤甜品近百款任食，還可選三個主菜。

第 12 位

平價**意式**自助餐

Ciao Ristorante Italiano

曾經頹廢了好一陣子的 Ciao，終於又振作起來。一百一十八元的自助晚餐，由頭盤到甜品都可以任
叫任食，款式不算太多，七十種左右，但味道不錯。

地址：深井深井村 85 號地下
電話：2496 4223
招牌菜：香菌天使幼麵、焗釀黑菌
平均消費：\$120

第 13 位

趕上海熱

老正興

懂得吃上海菜的都知道老正興食物有幾正宗，選擇多之餘還經常有時節食品推出，如閩仔蟹等。

地址：灣仔謝斐道 238 號世紀酒店地庫 1 字
電話：2598 6080
招牌菜：糖醋魚塊、拔絲香蕉
平均消費：\$150

第 14 位

肥厚抵食三文魚

元神

魚生又厚又新鮮又抵食後，食物質素曾經暴跌，不過風潮過後，那間元神又回來了，於是繼續排隊

地址：灣仔灣仔道 205 號地下
電話：2185 6089
招牌菜：三文魚刺身
平均消費：\$100

第 15 位

益食家

鏞記

如果你是熟客，你所得到的是超水準食物，**燒鵝**早已有名，牛爽腩每日限量供應，訂位時要預留。

地址：中環威靈頓街 32-40 號地下
電話：2522 1624
招牌菜：牛爽腩、沙鍋網油禾花雀
平均消費：\$200

第 16 位

趁熱鬧排隊

詠藜園

吃過詠藜園的 **麵**，很多人都覺得不外如是、名過其實。但為甚麼每日仍有人去排隊呢？因為一致認為除了馳名的 **麵**，其他小菜都很好食！

地址：紅磡黃埔花園黃埔新天地第八期 102 及 105 號舖
電話：2320 6430
招牌菜：紅油抄手、高力豆沙
平均消費：\$50

第 17 位

粥 buffet

The Cafe

一眾夜遊人之選。柏寧這個 Congee 宵夜 buffet，敢以一窩龍蝦粥作主打，就知粥料有幾堅。而且其餘的熱盤冷盤都是精華所在。

地址：銅鑼灣告士打道 310 號 [柏寧酒店](#)
電話：2839 3311
招牌菜：龍蝦牛肉粥、芒果拿破崙蛋糕
平均消費：\$150

第 18 位

近海有靚魚

海灣海鮮酒家

流浮山海鮮馳名，這間店更出名多珍饈百味，蝦、方里魚等少有海產類都有得食。其餘小菜即使普通如一碟蝦膏炒飯，都令人吃得津津有味。

地址：新界 [流浮山](#) 正大街 44 號地下
電話：2472 1011
招牌菜：銀魚乾炒鮑魚仔
平均消費：\$250

第 19 位

明星宵夜店

新蘭香

黑柏葉爽而不韌，灼雞腸的肥膏滑而不油膩，再加上凌晨五點才關門，所以成為了夜晚活動的明星食肆。

地址：尖沙咀柯士甸道 15 號地下
電話：2369 6299
招牌菜：白灼柏葉、雞腸、貢丸米
平均消費：\$30

第 20 位

懷舊風潮

金雀餐廳

因為一套《花樣年華》名動江湖，其實除了裝修懷舊，梁朝偉與張曼玉點的牛柳也是經典。

地址：銅鑼灣蘭芳道 13-15 號地下
電話：2577 7981
招牌菜：牛柳、羅宋湯
平均消費：\$150

第 21 位

首間蘇格蘭餐廳

Caledonia

全港唯一的蘇格蘭餐廳，提供的是來自蘇格蘭運來的各式新鮮材料。而蘇格蘭人最愛的羊雜燴當然少不得。

地址：中環和記大廈地下
電話：2524 1314
招牌菜：香草薯仔燴羊肉
平均消費：\$200

第 22 位

經典茶樓

陸羽茶室

只有不抱「要平要抵」的心態，你才能領會到陸羽水滾茶靚點心正！

地址：中環士丹利街 24 號地下

電話：2523 5464

招牌菜：豬 燒賣、豆沙包

平均消費：\$150

第 23 位

一定要食

合成甜品

已經有很多年歷史的合成，要數最出色的非蓮子莫屬。但「創業難守業更難」，第二代的老闆能把糖水做得更靚，可真難得。

地址：九龍城啟德道 68 號地下

電話：2382 8505

招牌菜：蓮子清心丸

平均消費：\$30

第 24 位

回 辣咖喱

清真牛肉館

進了餐館不要以為自己錯入了回 堂，因為這 的咖喱又香又正宗，回 徒都喜歡來食飯。馳名的牛肉餅更賣到日日清！

地址：九龍城龍崗道 1 號地下

電話：2382 2822

招牌菜：牛肉餅 爆羊肉

平均消費：\$80-\$100

第 25 位

神秘牛河王

新景園咖喱小廚

大廚梁生由大排檔炒牛河炒到入舖，每碟牛河都是十五年功力的精華。其餘的小菜味道與鑊氣也是無可挑剔。

地址：灣仔春園街 20 號地下

電話：2574 9172

招牌菜：咖喱豬扒飯

平均消費：\$40

第 26 位

食名牌

鴻星海鮮酒家

價錢貴還貴，但花費及食物質素與服務幾乎成正比例。黃油蟹、石頭魚的各式菜餚確能做到專賣店質素。

地址：灣仔港灣道 8 號瑞安中心 1 樓

電話：2802 8182

招牌菜：蟹粉小籠包、石頭魚湯飯
平均消費：\$200

第 27 位

仿 soho 食肆
Olive Cafe

裝修摩登簡約，歐陸風味菜式夠心思，是間頗有水準的新菜館。

地址：荃灣城市中心 G41-G42 地舖
電話：2940 6272
招牌菜：雞胸釀龍蝦
平均消費：\$100

第 28 位

高級意菜館
岳飛餐廳

意大利食物精緻，味道不錯，以新鮮和時令為餐牌菜式，地方氣氛亦見簡約，可消磨一個晚上。

地址：尖沙咀柯士甸小路 18A 地下
電話：2730 1128
招牌菜：薰衣草梳乎厘
平均消費：\$300

第 29 位

歐陸風情
Bacchus

希臘餐廳勝在不多，食物雖不算絕品精緻，但味道清爽中帶點粗糙是特色所在，還有環境也是賣點之一。

地址：灣仔軒尼詩道 8-12 號中港大廈地庫
電話：2529 9032
招牌菜：特式串燒
消費：\$30

第 30 位

嫩滑的誘惑
澳洲牛奶公司

甜品快餐一齊做，燉奶出名之餘，很多人更喜歡它的早餐，簡單多士奄列加通粉，份量夠大。不過伙記勁串，但依然永遠爆場。

地址：佐敦白加士街 47-49 號地下
電話：2730 1356
招牌菜：20 元的大早餐
消費：\$30

第 31 位

街邊法國店
Le Hibou

位置極「山卡罈」，但由於是頹垣中的一片優雅地，而且食物帶法國精緻之餘，口味及材料日日新款新鮮，因此每晚生意仍是川流不息。

地址：中環美輪街 3 號地下
電話：25811887
招牌菜：奇異果煎鴨肝
平均消費：\$400

第 32 位

不敗神話
元氣壽司

想不到由元綠一手引入的迴轉壽司熱潮，竟由元氣接手延續了這麼多年。十多元一碟不算貴，而且分店越開越就腳。食飯時間行過旺角銅鑼灣，永遠有人龍。

地址：佐敦彌敦道 219 號莊士倫敦廣場 1 樓 102 至 105B
電話：2736 0019
招牌菜：松葉蟹壽司飯、元氣卷
平均消費：\$120

第 33 位

元朗美食
勝利牛丸

牛丸用肉眼扒來打，不加粉，真材實料，咬落又爽又有牛肉味。要食仲要早，過了午後三點，多數已經售罄。

地址：元朗谷亭街傑文樓地下 3 號 B
電話：2478 8409
招牌菜：牛丸米
平均消費：\$16

第 34 位

老牌杭菜店
天香樓

杭州菜近年是人氣菜式，這可謂最經典的杭菜食店，一味龍井蝦仁已無出其右，論環境就差少少。

地址：尖沙咀柯士甸路 18 號 C
電話：2366 2414
招牌菜：蟹粉拌麵、龍井蝦仁
平均消費：\$200

第 35 位

抵食酒店 Buffet
cafeTOO

高級環境和高質食物，自助餐選擇多達百多二百款：刺身、中西熱盤、沙律、燒烤、甜品款款精采

地址：港島香格里拉酒店 7 樓
電話：2820 8571
招牌菜：自助餐
平均消費：星期日至四\$308/位，星期五、六及公眾假期\$338/位。

第 36 位

港版台灣名牌

鼎泰豐

雖然大家都說比不上台灣總店，但在香港已難覓對手，蟹粉小籠包質素高，態度認真是進步元素。

地址：紅磡黃埔花園蔡瀾美食坊 3 樓

電話：2330 4886

招牌菜：蟹粉小籠包

消費：\$100

第 37 位

人氣和食

魚一丁

只要是日本來的，香港人幾乎都鍾意，食物固然不例外。以抵食的日本空運海鮮作招徠，正中香港這個「抵食夾大件」的市場。很好食嘛？那又另作別論！

地址：銅鑼灣羅素街 8 號 2 樓（正店沒世貿分店那麼擠！）

電話：2834 4438

招牌菜：鱈場蟹腳

平均消費：\$120

第 38 位

正版避風塘蟹

橋底辣蟹

一味避風塘炒蟹，已經令人一試難忘，雖然模仿者眾，但論風味，始終這 最吸引。

地址：銅鑼灣駱克道 429 號 6-10 號舖

電話：2573 7698

招牌菜：避風塘炒蟹

平均消費：\$150

第 39 位

年輕人蒲點

和民居食屋

年輕人飲食天地，主打都是細細碟的精緻小食如串燒沙律之類，靚環境加上不錯的招呼，爆得有理

地址：銅鑼灣百德新街 2-20 號恆隆中心 3 樓

電話：3162 3515

招牌菜：麵豉燒飯糰

平均消費：\$130

第 40 位

拍拖勝地

Amigo

西班牙式的裝潢，室內的銀器、餐具、古董木椅都散發 優雅氣氛。而所供應的法國菜款多繽紛。對講情調的人來說，極具吸引力。

地址：跑馬地黃泥涌道 79A

電話：2577 2202

招牌菜：牛扒配牛肝菌

平均消費：\$800

第 41 位

小菜王

生記飯店

家常小菜，炭燒煲仔飯是生記的拿手好戲。小菜用料又靚又新鮮，而且又夠大碟。

地址：灣仔莊士敦道 176 號 D 舖地下

電話：2575 2239

招牌菜：梅菜蒸豬鬆兜、鹽焗雞

平均消費：\$150

第 42 位

愈食愈想食

Baci

一樓是 Pizza 店，2 樓則是餐廳。自製的意粉彈牙得來有口感，而特製薄底 Pizza，吃落輕易，不會有很膩的感覺。

地址：尖沙咀麼地道 64 號九龍香格里拉酒店 21 樓

電話：2733 8752

招牌菜：海鮮寬條麵

平均消費：\$200

第 43 位

最正宗意菜

Sabatini Ristorante

公認的正宗意大利餐廳，走 fine dining 路線，菜式清淡不膩。

地址：尖沙咀麼地道 69 號帝苑酒店 3 樓

電話：2733 2000

招牌菜：海鮮幼麵

消費：\$600

第 44 位

傳統韓菜

新羅寶

以提供傳統韓國菜而聞名，烤牛肉更是不朽之選。縱使你再怕那韓國燒烤一身的油煙味，最起碼也要試一次。

地址：銅鑼灣波斯富街 99 號利舞臺廣場 17 樓

電話：2881 6823

招牌菜：人參雞湯

平均消費：\$150

第 45 位

帶起越南新口味

老趙

不可不提的越南餐廳，雖然黃埔店多新款式，但講到師傅手勢，還是老店好味。

地址：尖沙咀山林道 17-19 號地下

電話：2314 7983

招牌菜：生牛肉湯河、蔗蝦

平均消費：\$100

第 46 位

醒胃牛腩湯

九記

雖然牛腩水準有點下降，但濃湯仍舊吸引，尤其蒲完蘇豪區酒過三巡，一碗湯令腸胃甦醒。

地址：中環歌賦街 21 號地下

電話：2854 3826

招牌菜：牛爽腩

平均消費：\$30

第 47 位

明星火鍋店

寧記麻辣火鍋

寧記做了這麼多年，還是這麼受歡迎，除了可能因為個個老闆也是明星，那窩四川鴨血辣椒湯也是重點。

地址：銅鑼灣波斯富街 24-30 號寶漢大廈 3 樓

電話：2834 0998

招牌菜：麻辣火鍋

平均消費：\$150

第 48 位

唔憂冇生意

新兜記

只因一味粟米斑塊，棄用石斑改用蘇眉，每日限量一條，二百多元一碟都大把搶住要。

地址：佐敦吳松街 120 號地下

電話：2730 6827

招牌菜：粟米斑塊

平均消費：\$300

第 49 位

入味爽魚蛋

益食家粉麵茶餐廳

店內獨有的魚片頭，是用門鱸、九棍魚打成，然後再用滾油炸好，咬落彈牙又多魚汁，貨真價實。

地址：九龍城啟德道 17 號地下

電話：2716 7079

招牌菜：魚片頭米、魚蛋河

平均消費：\$13

第 50 位

甜品最好食

Tiffin Lounge

女人與甜品 buffet 是同在的，因為精緻高雅的甜食已是女人一大死穴，再加上五星級酒店的 elegance，所以 Tiffin Lounge 長做長受歡迎。

地址：灣仔港灣道 1 號君悅酒店 1 樓

電話：2588 1234

招牌菜：甜品自助餐\$135
消費：\$150

第 51 位

巧手大廚

大上海飯店

上海食物最受歡迎始終離不開酸辣湯、小籠包等，看似平凡但做得好實在不易，這 做的不錯。

地址：尖沙咀寶勒巷 26-36 號二樓

電話：2366 8158

招牌菜：小籠包

平均消費：\$150

第 52 位

地道印度人開飯地

印度菜館

咖喱香、薄餅香，地點夠隱蔽，連印度人都來開飯，就知味道正宗，差極有限。

地址：尖沙咀堪富利士道 2A 號 2 樓

電話：2366 6591

招牌菜：印度香料蝦

平均消費：\$150

第 53 位

新派 OL 熱點

山葵

日裝潢玩空間感，未食飯已經覺得自己賺了這片環境。由於多以 OL 為目標，價錢不算太貴，值得一試。

地址：銅鑼灣時代廣場食通天 13 樓

電話：2506 0009

招牌菜：碎甘蝦伴魚子醬

平均消費：\$120

第 54 位

西貢糖水佢最正？

滿記甜品

甜品其實不是頂呱呱，但到西貢玩樂又點會不試而走，首選仍是芒果班戟，尤其面層薄蛋皮，夠香夠滑。

地址：西貢普通道 10 號 C 地下

電話：2792 4991

招牌菜：芒果班戟、榴槤班戟

平均消費：\$30

第 55 位

扒屋不二之選

Ruth's Chris Steak House

雖然香港人近年支持健康飲食，少肉多菜，但若數香港的扒屋，Ruth's Chris 一定榜上有名。因為它們的總店是在新奧爾良享負盛名的國際扒房。

地址：尖沙咀帝國中心地下
電話：2366 6000
招牌菜：Filet 8 安士
平均消費：\$200

第 56 位

人氣咖啡館

熱飲永遠不熱，紙杯亦討人厭，但他們普及香港的咖啡文化，亦在多處設立分店作為年輕人蒲點。

地址：中環交易廣場2座3樓308舖
電話：2147 3739
招牌菜：各式咖啡
平均消費：\$30

第 57 位

大廚掌廚

金島燕窩潮州酒樓

邀得國家級名廚、煮得一手好潮菜的吳木興掌廚，已經係入選最好的原因。

地址：尖沙咀 梳士巴利道3號星光行2樓東座
電話：2736 6228
招牌菜：全燕宴
平均消費：\$180

第 58 位

平靚正

大喜慶

舊式廣東菜出色已街知巷聞，反而早午市十三元碟點心水準一流，一味大包真的要整多兩籠。

地址：銅鑼灣勿地臣街15A號地下
電話：2507 2200
招牌菜：豬肚尖
平均消費：\$80

第 59 位

電影 feel

蓮香樓

香港有名的老字號，慕名而來的人卻硬是來之不盡。招牌的霸王鴨由於製法複雜，每日只賣十五隻，由於價錢只要一百二十元，所以極受歡迎。想食一定要預訂。

地址：中環威靈頓街160-164號
電話：2544 4556
招牌菜：焗魚腸
平均消費：\$100

第 60 位

架勢炸兩

蓮園粥粉麵

店子小小，人客多多，有人不惜專程駕車來買外賣，為的就是一客脆卜卜的招牌炸兩。

地址：跑馬地成和道 51A 地下 D 舖
電話：2891 5569
招牌菜：炸兩、艇仔粥
平均消費：\$40

第 61 位

食來頭

容記小菜王

一味燒腩肉點日式芥末街知巷聞，其他小菜亦不過不失，比初期退步，但仍具一定水準。

地址：深水 福華街 118-120 號地下
電話：2387 1051
招牌菜：燒腩肉
平均消費：\$60

第 62 位

原味米線

雲南風味

米線好味得難覓對手，炸雞翼亦不知何故香口動人，田七汽鍋雞好味又有益，假期絕對擠擁。

地址：長沙灣營盤街 134 號地下
電話：2361 5002
招牌菜：各味道米線、田七汽鍋雞
平均消費：\$40

第 63 位

60 年代豆腐店

隆得興

店內伙記連老闆的平均年齡超過五十五歲，由於是上一代的人，仍是那些清晨 3 點就起來準備食物的伯伯。店內的餃子與豆腐花，一定要試。

地址：北角馬寶道 1 號 N
電話：2563 8815
招牌菜：豆腐花
平均消費：\$10

第 64 位

賣得招積

Paparazzi

以電影作為牆壁上的裝飾，對部分人已夠吸引，餐廳內提供港式的意大利菜竟也吸引到一眾顧客。

地址：九龍尖沙咀諾士佛臺 2 號地下
電話：2312 6688
招牌菜：意式薄餅
平均消費：\$150

第 65 位

理想餐廳經營模式

One Thirty-One

設店於西貢小村內，遠離城市繁囂散發 悠閒，同時也是店主居所，每日接 order 訂位做完就收舖，

餐單視乎當日材料而定，可視吃飯是整個晚上的活動，消費貴得有理。

地址：西貢井頭村 131 號
電話：2791 2684
招牌菜：home-made 法國菜
平均消費：\$800

第 66 位

日式 fusion

橙家

日式 fusion 菜食店，由日本店開設，把日本和西式的食物來個混合口味，精緻又新奇。

地址：尖沙咀金巴利道 62 號九龍皇悅酒店 2 樓
電話：2367 3666
招牌菜：脆皮豬肉配原粒芥子汁
平均消費：\$300

第 67 位

健康食潮

富興菇菌火鍋

雖然天氣熱，但火鍋仍有捧場客，這 主打菌類食物，種類不多見，味道不錯，特別之餘更有食療效用。

地址：佐敦德興街 7-8 號禮苑大廈 A-B 座
電話：2317 7578
招牌菜：黃羅傘菌、紅乳牛肝菌
平均消費：\$150

第 68 位

夠豪華

瑞樵閣

五星級酒店西餐廚，一生起碼豪一次熱門選擇，食物永無出錯，招呼不用說的好。

地址：尖沙咀梳士巴利道半島酒店一樓
電話：2366 6251
招牌菜：紅酒牛尾，羊排
平均消費：\$450

第 69 位

少有埃及菜

Habibi

這間以 1930 年代的開羅作餐廳環境的埃及菜名店，因宗 關係有兩不賣：一不賣豬；二不賣酒。於是師傅專做羊肉，那條烤羊腿又滑又多汁，想起來也餓！

地址：中環威靈頓街 112-114 號地下
電話：2544 9298
招牌菜：蔬菜釀飯
平均消費：\$120

第 70 位

露天好享受

Ali Oli

麵包每日新鮮焗製，款式多而傾向外國出品，門前露天位是假日享受一餐 brunch 的最佳位置。

地址：西貢沙咀街 11 號地下

電話：2792 2655

招牌菜：各款麵包

平均消費：\$20

第 71 位

大集團撐腰

中國芳

食物是大眾化的上海菜，雖沒有甚麼特別，但大大份抵食又不錯，適合一家大小宴會。而且屬美心集團一分子，有一定水準。

地址：九龍灣德福廣場一期商場 F2 號舖

電話：2707 9822

招牌菜：無錫灌湯小籠包

平均消費：\$100

第 72 位

最正雙腸飯

蛇王芬

多款清口滋潤湯水，專業推介川貝玉竹瘦肉湯。另外它的 腸臘腸飯，更是煲仔飯之極品！

地址：中環閣麟街 30 號地下

電話：2543 1032

招牌菜：川貝玉竹瘦肉湯

平均消費：\$80

第 73 位

有心思

Kyoto Joe

屬靚裝修的日本料理店，食物精緻，味道不錯有保證，附近蒲點多，其商務午餐最為抵食。

地址：中環蘭桂坊德己立街 21 號地下

電話：2804 6800

招牌菜：串燒

平均消費：\$400

第 74 位

大件夾好食

明記糖水店

楊枝甘露有水準，比大店做得更好，最受歡迎是十八元大大碗的雜果涼粉和西米露，價平料多。

地址：西灣河西灣河街 114 號地舖

電話：2560 1150

招牌菜：楊枝甘露、雜果涼粉

平均消費：\$30

第 75 位

賣舒服

Towngas Avenue

環境好氣氛不錯，尤其落地大窗旁和露天部分，食物好價錢合理，適宜情侶拍拖食飯直落。

地址：尖沙咀梳士巴利道新世界中心 L030 舖

電話：2367 2707

招牌菜：湯和海鮮

平均消費：\$150

第 76 位

內外全日製

沖繩料理

店內採用由沖繩空運而來的原木作餐桌及裝潢之用，就連大廚也是專程由沖繩運來。但料理中亦有混合日韓兩式的食物，口味過癮。

地址：銅鑼灣羅素街2號2000年廣場2字樓

電話：2834 3255

招牌菜：奄列泡菜炒飯

平均消費：\$150

第 77 位

抵食大件

回味古法清湯腩

北角的名牌店，每日午飯晚市都擠滿人，牛肚是入味的金錢肚，牛腩又靚又香，再加上健康菜飯，味道一流。

地址：北角渣華道108號地下

電話：2561 8138

招牌菜：牛腩牛肚菜飯

平均消費：\$25

第 78 位

食家鄉風味

大榮華

山長水遠入元朗食飯，一為頭抽浸雞、二為豬油撈飯、三為圍頭菜、四為新一代食神韜哥坐鎮，夠未？

地址：新界元朗安寧路2-6號地下

電話：2476 9888

招牌菜：白水浸大烏頭、頭抽浸雞

平均消費：\$100

第 79 位

住家靚飯

鄉村飯店

幾位上海婦人打理的小店，賣點是味道正宗而且價錢合理，沒有味精，有點住家風味。

地址：銅鑼灣銅鑼灣道25號地下

電話：2890 8137

招牌菜：獅子頭

消費：\$90

第 80 位

矜貴餃子

滿漢居

總店原設於觀塘，來到蘇豪後繼續發展正宗東北菜。近來大熱的是一圍八人用的餃子宴，蒸、煎、煮、炸的各款餃子都齊備。

地址：中環蘇豪伊利近街 33 號地下
電話：2536 9218
招牌菜：鴛鴦餃 配羊肉
平均消費：\$150

第 81 位

值得一試

雲海日本料理

高級日本料理店，多種魚生刺身於不同時節供應，品質絕對毋須懷疑，唯一要求是錢包要脹。

地址：尖沙咀彌敦道 20 號香港喜來登酒店 3 樓
電話：2369 1111
招牌菜：刺身、鐵板燒
平均消費：\$500

第 82 位

識食之人蒲點

天勺

地點不顯眼就是品質的保證，食物質素高，地方小小，日本人多多，午市更加爆棚。

地址：銅鑼灣登龍街 28 號永光中心 3 字樓
電話：2833 5337
招牌：海鰻壽司
平均消費：\$350

第 83 位

食法國情調

2 Sardines

位處蘇豪區的西餐廳，食物不錯，午市百多元有三個 course 的 set lunch 是不錯的推介。

地址：中環蘇豪伊利近街 43 號地下
電話：2973 6618
招牌菜：羊排
平均消費：\$300

第 84 位

長青西餐館

M at the fringe

多年前已是城中名人的食飯首選，食物挑選精緻，味道很好，地點有歷史感。

地址：中環下亞厘畢道 2 號 1 樓
電話：2877 4000
招牌菜：Pavlova
平均消費：\$500

第 85 位

貴得有道理

喜記

當然是海鮮出名，蜆與蟹都是拿手小菜，雖然上了舖後價錢貴了，但是值得一試。

地址：灣仔謝斐道 392 號 H 舖地下

電話：2893 7565

招牌菜：避風塘炒蟹

平均消費：\$120

第 86 位

注重顧客健康

Cafe pumpernickel

每日出爐的麵包是最精采之處，老闆娘最拿手的麥包又有口感，是一間有誠意的小店。

地址：天后琉璃街 1 號 A 地舖

電話：2578 0854

招牌菜：麵包

平均消費：\$100

第 87 位

過江龍

黃枝記

來自澳門的雲吞麵老舖，雲吞即叫即煮，竹壓麵質亦佳，湯底好味，但卻比澳門店遜色。

地址：銅鑼灣駱克道 496-498 號地下

電話：2573 8882

招牌菜：雲吞麵

平均消費：\$40

第 88 位

慢工出細貨

石神井

食物好，價錢合理，而店內環境現代化，雖是小店，但各方面都做到平衡，經常爆滿。

地址：銅鑼灣登龍街 28 號永光中心 1 樓

電話：2591 0101

招牌菜：三文魚生飯

消費：\$160

第 89 位

平價蘇杭菜新店

秦淮人家

新開才個多月，但所賣的蘇杭小菜實在一流，各道名菜功力夠是必然的，就連那些風味小吃亦夠特別、夠好吃。

地址：灣仔灣仔道 138 號地下

電話：2893 3020

招牌菜：菠蘿魚、無錫小排骨

平均消費：\$80

第 90 位

鼎泰豐對手

翡翠拉麵小籠包

小食不錯，尤其小籠包，皮薄餡靚有汁唧出來，價錢亦十分合理，所以人龍不斷，麵則麻麻。

地址：太古城寶安閣地下

電話：2568 6262

招牌菜：小籠包

平均消費：\$40

第 91 位

Fusion 泰菜

Thai Basil

摩登泰國菜，環境比吃的更吸引，但其實菜式食物都不錯，甜品更是中泰混合的佳作。

地址：金鐘金鐘道 88 號太古廣場 LG15 號

電話：2537 4682

招牌菜：雪糕香蕉布丁

平均消費：\$70

第 92 位

法國私房菜巨頭

Posion Ivy

租用三千呎的店面，還敢開在三十八樓，已可略知有幾厲害。主打是矜貴又精細的法國菜，質素比坊間各大食肆高很多，而且還附送三百六十度無敵大海景。

地址：銅鑼灣謝斐道新時代中心 38 樓

電話：2861 1666

招牌菜：煎法國白鴿胸

平均消費：\$400

第 93 位

食電視劇潮

南灣餐廳

因為《烈火雄心》, 所以男人味十足的方中信又再度成為師奶少女殺手。所以南灣又成為了近日熱點，不過此處最正的不是男人，而是正到連骨都可以食的乳鴿！

地址：尖沙咀山林道 23 號地下

電話：2314 2688

招牌菜：炸乳鴿

平均消費：\$120

第 94 位

小辣小菜

蜀家菜

經營多年的四川菜，很多人都會慕名前來，但四川菜一點都不辣，你覺得奇不奇怪？要吃辣的話，火鍋的那個湯底可能會更好。

地址：銅鑼灣杜老誌道 6 號群策大廈 4 樓

電話：2881 1669

招牌菜：東坡肘子

平均消費：\$150

第 95 位

地 館好介紹

東寶小館

並無千萬裝修，食物又無精緻賣相，進食之時分鐘還有人站 等位，賣點得一千零一個，很好很

好食！

地址：北角渣華道市政大廈 2 樓

電話：2880 9399

招牌菜：鴨汁糯米飯、墨汁魚嘴

平均消費：\$70

第 96 位

勇於改善質素

雲陽閣

以川菜聞名，一碟水煮魚片更是辣死不賠命，近來市道不景下，經常被投訴態度差的侍應也開始識笑。

地址：尖沙咀金巴利道美麗華商場 4 樓 A

電話：2375 0800

招牌菜：魚蘿蔔湯

平均消費：\$300

第 97 位

正街邊檔

鍾記車仔麵

配料多是最主要原因，每日更限量供應牛荔枝、牛鞭、牛心梳、牛脆骨、牛上顎等，加點點沙嗲汁更美味。

地址：黃埔花園黃埔新天地第 8 期 1 樓

電話：3152 2698

招牌菜：牛內臟

平均消費：\$30

第 98 位

食飯學英文

Lucy's

位於赤柱小村內的西餐廳，地方雖小氣氛絕對好，很少見到中國人，「鬼」頭湧湧令你如置身國外，而食物也非常精緻。

地址：赤柱赤柱大街 64 號地下

電話：2813 9055

招牌菜：三文魚脆粟米

平均消費：\$250

第 99 位

人氣最強

金沙角

到沙田食消夜，金沙角絕對比津津好。因為無論在鑊氣抑或味道上都做得出色，而且伙記態度親切。

地址：沙田沙角 熟食中心地下 6 號舖

電話：2647 0902

招牌菜：煎蠔餅

平均消費：\$60

第 100 位

誠意潮吃

創發潮州飯店

潮州食品老店，門前的冷盤攤是精華所在，不妨逐味問問，這才領會到潮吃真的別致有趣。

地址：九龍城城南道 62 號地下

電話：2383 3114

招牌菜：鹹菜豬肚湯

平均消費：\$120