

香港美食攻略



香港美食攻略

饕餮，早茶，大排档，米其林，食神，肚歪，小食，大餐，煲仔

封面	1
一、香港饕餮文化	3
1、关于美食的生活	4
2、关于美食的影视	5
3、美食家	7
4、认清香港美食的荣誉	9
5、美食权威评论	11
6、美食提示	13
二、美食聚集区	15
三、中环、山顶及半山美食	18
四、尖沙咀及佐敦美食	33
五、湾仔及金钟美食	43
六、铜锣湾及跑马地美食	52
七、旺角及油麻地美食	60
八、红磡美食	67
九、九龙城美食	69
十、鲤鱼门、西贡、南丫岛海鲜大集合	72
热门旅游攻略推荐	79
封底	80

一、香港饕餮文化



(图片由网友 @黎末括里置在岛 提供)

香港享负“亚洲美食之都”的美誉，区区1100平方公里的弹丸之地却汇聚了超过11000家餐馆，可见香港人对饮食的重视。

香港人的娱乐精神深入人心，但敬业精神更是闻名，这种精神也体现在创作美食上，挑剔厨具，制作方法保持原始，汤要用最粗最慢的砂锅而非工业化高压锅文火慢煲上几小时；食材要挑最野最自然的而非饲料、抗生素催大的。一份小点心定要配上各种色彩的精细调料。那种时候，你足可以佩服香港人在对待美食方面的一丝不苟。

在菜品方面，香港传统本地菜以广府菜、客家菜及潮州菜为主，盆菜则是新界原居民在节日时的传统菜。香港靠海，便有了海鲜菜品，西贡、南丫岛、流浮山和九龙鲤鱼门是吃海鲜的热点。

由于华洋杂陈，香港饮食深受外来饮食文化影响。中环苏豪区、湾仔及尖沙咀酒吧林立，而慕尼黑啤酒节更于尖沙咀广东道举办了20多年。其他如日、韩、台、越、泰、印度及欧洲的菜系随处可见，能满足各种刁钻的吃客，“美食天堂”的称号安在香港身上可谓名符其实。

香港的食肆十分多样，除了大酒楼、高级饭店，茶餐厅、大排档、冰室乃至街头专门小食店，应有尽有。也许只有在香港这样一个中西混杂的地方，才会产生出茶餐厅这样独特的东西。茶餐厅

香港美食攻略

原本卖一些三文治、咖啡等廉价西式小吃，后来引入各种传统小炒，并自创炒或捞出前一丁、菠萝油、柠七、鸳鸯等。而大排档及冰室也曾经是非常普遍的食店。此外，香港街头小食也是多姿多彩，例如砵仔糕、鸡蛋仔、叮叮糖、煎酿三宝、碗仔翅等小食都颇为著名。

“2009 Anholt城市品牌指数”的调查显示，香港在20个国家城市共1万人的心目中，位列全球“美食天堂”第七位，足以证明香港的美食也深受海内外的欢迎。

去香港其实最不发愁的就是品尝美食，因为好吃便宜的小店太容易找到，根本不用事先找攻略做功课，只要问问酒的前台，或者路上随便一个香港本地人，都能打听到周围好吃又有历史的餐厅，甚至在街边自己动脑稍微观察一下客流量大的小店，也能八九不离十地找出值得一试的地方，而每一次的尝试往往都有新收获，即使没有让你张大嘴巴的惊喜，总可以心满意足。当然，如果去香港的机会较少，又不想错过美食（其实任何人都无法不错过，因为香港的美食实在太多，即使在香港住一辈子也无法一一尝遍），那么就认真做一下功课吧。

1、关于美食的生活



(图片由网友 袁望峰提供)

除了一日三餐外，香港人习惯上茶楼，亲朋好友围坐一桌，冲一壶茶，叫上两三个点心，边吃边聊，看似琐碎，不像北京连出租车大哥都谈国家大事，但给人感觉十分温暖、亲切。这经常成为外人眼中香港饮食文化的典型。后受悠闲的英国影响，香港人也喜好吃下午茶，如三文治、蛋挞、奶茶咖啡。而香港人丰富的夜生活中，除了娱乐，还少不了宵夜。大排档里来碗糖水，炒一碟田螺或牛荷，还有何求？香港就是这样，工作忙碌、生活节奏飞快、睡眠很少，可一天24小时竟可以吃上六顿甚至无论何时都有餐厅提供美味，而最不可思议且最让MM们妒忌的却是——香港人永远那么精瘦……

2、关于美食的影视



香港的美食渗透到了各行各业，包括影视业。一般情况下，只要美食和电影一挂上钩，这部电影都会比较受欢迎。因为美食需要用眼、用心去品，电影也如此。在这方面，两者是共通的。在世界各国的十多部美食电影中，香港拍的就不下四五部，可见香港的美食文化之深。《饮食男女》、《满汉全席》、《食神》、《魔幻厨房》、《我爱厨房》、《千杯不醉》、《功夫厨神》……你看过多少部？

关于香港的美食影视，不得不提茶餐厅。很多香港电影界的导演、编剧、演员，内心深处都有着浓浓的茶餐厅情节。从《阿飞正传》的皇后餐厅到《2046》的金雀餐厅，那残旧的墙纸和剥落的油漆，一幕幕电影场景能让时间倒流到五十年前的香港；从江湖片《古惑仔》到《无间道》，

香港美食攻略

茶餐厅都一直在香港扮演着重要角色，几十年不变。

要细数电影里的老牌餐厅，真的有些困难。庙街标志之一的美都餐室，多少港产电影如《九龙冰室》都曾在这间怀旧味十足的餐室取景。《PTU》、《黑社会》、《九龙冰室》、《全职杀手》、《性工作者十日谈》中，共同出现布景一样的中国冰室。《花样年华》、《2046》布景是充满六十年代浪漫风情的金雀餐厅，两度受王家卫青睐。

此外还有一些传说中的餐厅，亦真亦幻，如古代武侠片必定有这个客栈——悦来客栈；周星驰《鹿鼎记》中有一间有间客栈；《满汉全席》（又名《金玉满堂》）中的满汉楼等，让人极想找到现实版的餐厅大块朵颐去。

3、美食家

香港美食攻略



香港享有“美食之都”的称誉，是美食家的乐园，顺理成章地，就催生了一大批食评高手，其中不乏蔡澜、欧阳应霁、梁文韬等食评大家之流。

贪吃无厌美食家——蔡澜，“香港四才子”之一，吃喝玩乐大行家。在美食方面，蔡澜堪称阅历广，要求高，贪吃无厌。他从1980年代起开始写食经作品、香港饮食杂志专栏撰稿；推出“暴暴茶”及“暴暴饭焦”等食品，也开过“粗菜馆”及“猪油捞饭”餐馆；后来主持旅游饮食节目《蔡澜叹世界》，背个黄布袋，与一群美女周游各国，介绍高级料理，独特的风格大受欢迎。近年在红磡黄埔花园开设“蔡澜美食坊”，网罗地道美食。

半饱主义美食家——欧阳应霁，香港土著，跨媒体人物，写书、艺术设计、画漫画都是他每天忙碌的内容。然而他还是一个品位人生的美食家，用半饱主义看美食、看世界。欧阳应霁借《半饱》这样一本美食书，书写他的生活态度。半饱被他认为是生活高潮之所在，如果我们保持半饱，在下一个街口碰上更好吃的，还可以有一点容量再吃。这种美食秘诀的背后，是一种永不满足，

香港美食攻略

对生活充满好奇的态度。另一本《香港味道》是欧阳应霁为大家准备的香港美食“攻略”，从路边摊到大酒楼，每一道香港的地道美食都不放过。假如你想知道哪里的蛋挞好吃，照他推荐的地方寻去，错不了。

食神——梁文韬，厨师、电视节目主持人及荣华集团主席，有食神及韬哥的称号。他自19岁开始便到湾仔荣华酒楼学厨，后到大荣华酒楼担任大厨，以传统围村菜闻名。近年开始在电视节目《日日有食神》任主持，介绍香港地道饮食，与蔡澜和欧阳应霁不同的是，他那肥肥的样极衬其食神形象，加上厨师出身及在饮食方面的才华，梁文韬早已深入港人民心。

“特级校对”——陈梦因，五十年代曾担当《星岛日报》总编辑，每天须看“大样”，因常自嘲为“特级”校对，故以“特级校对”作笔名。撰写饮食专栏“食经”，为香港报业写饮食专栏第一人。“食经”推出后广受欢迎，成为长寿专栏，后结集成书。陈梦因于1997年逝世，商务印书馆将“食经”重编，以彰显这个“特级校对”的饮食理念，同时使我们更能体味这位前辈食家的行文用心所在。

4、认清香港美食的荣誉



QUALITY TOURISM SERVICES

優質旅遊服務

米其林餐厅

要了解米其林餐厅，就要先了解它的传奇。米其林指南最初是卖米其林轮胎的兄弟俩制作的世界各国美食及旅游指南书，其中以评鉴餐厅及旅馆的“红色指南”最具代表性。经过一百多年的锤炼，它已成为全球销量最大的美食指南，奠定了美食圣经的地位。它的权威得益于美食侦探模式。品尝家像FBI一样，需和公司签约承诺即使对家人也不外泄身份；到餐厅品尝时，自掏腰包、便装私访；换密探对餐厅进行年检，以保证公正性。

米其林餐厅实行星级评级机制：一星值得顺路前往；二星值得绕道前往；三星值得专程前往。对餐厅来说，获得或失去一粒星，可能为其营业额带来数以百万欧元的得益或损失；对主厨来说，成为米其林三星主厨是毕生追求，历史上曾有两三位三星主厨，因其餐厅的米其林星级被降而自杀。对喜欢美食的游客来说，米其林指南是旅途中寻找美食的最快捷方式。

2008年底，《米其林指南 - 香港 澳门》推出，成为继东京之后纳入评选的亚洲城市。

香港美食攻略

指南每年更新一次，现已至第三版《米其林指南 香港、澳门2011》。新指南售价港币178元，多达496页，收录了香港215家在不同价格和舒适级别中最好的餐厅和酒店。其中包括星级餐厅60家：3家三星、9家二星和48家一星餐厅。除了星级餐厅，指南还推荐了50家特色超值餐厅，即“必比登美食”，这些餐厅所供应的三道菜式只需港币300元或以下。香港一向以简单、地道的小食店闻名，指南特地为香港量身定做了“供应地道美食的小餐馆”，使40多家小餐馆不仅夺得饮食界的最高荣誉，还成为全球最实惠的星级餐厅，在一些游客一辈子都找不到的犄角旮旯的小餐厅里，你只要花上16港币就能享用上佳美食，可见米其林指南的挖掘能力。

米其林餐厅各种图标图标：三星、二星、一星、必比登美食 - 碗筷 - 叉匙。

图示含义：值得专程到访、值得绕道前往、值得顺路前往、物有所值、供应地道美食的小餐馆。

“优质旅游服务”计划认可餐厅

“优质旅游服务”计划由香港旅游发展局推行。获得认证的餐馆，表示店里的美食和服务达到优质标准，店里都会挂上“优质旅游服务”标志，你可以放心地美美地吃了。

获得认证的餐厅并非一劳永逸，必须通过每年的评审，在明码实价、数据清晰、优质服务三个方面尤其不能怠慢。

优惠：在广东的人有福了，拿身份证到广东省内的任一授权发卡网点申请《国民旅游休闲卡》，即日起到2011年2月28日，凭卡到指定的28家“优质旅游服务”计划认可餐厅，可获全年饮食优惠，一般是9折。比如著名的红蚂蚁风味小馆，可凭卡打9折。

美食之最大赏

“美食之最大赏”是香港餐饮界的年主厨坛殿堂级赛事。这项比赛由香港旅游发展局主办，为香港厨师提供一个发挥创意、交流厨艺的平台。历年获奖的菜式及餐馆，都收录到美食指南和网站内，成为食客的指路明灯。赛事从2001年开始至今已举办10届。每届的主题不一样，比如“炒面”、“全能中菜厨师”、“海鲜菜式”、“鸡类菜式”等，每组均选出“至高荣誉金奖”、“金奖”、“银奖”得主。

香港美食攻略

5、美食权威评论

《共星飨》

由香港旅游局推出的《共星飨》网站，挑出30位国际及香港本地名人特别精选的50间高级餐厅，亚洲美食、中国美食、欧洲美食、国际美食应有尽有，供你选择。

比如李玟推荐国际金融中心2期的RED，“RED有一款甜品朱古力铁塔，味道简直……为了它一切都值得！”比如靳羽西推荐被冠以“富豪饭堂”的粤菜高级食府——福临门，这里的美味可以说是宠坏了香港上流社会的嘴。“这儿奉客绝对殷勤。你会感觉自己是老朋友，而不是客人。能够享用美食，良伴挚亲聚首一堂，不啻是人生快事。”又比如米其林厨师Johann Lafer推荐米其林三星餐厅Amber，“Amber食物一流，富有创意和现代感，员工殷勤称职，实在非常出色。”从《共星飨》的清单中，你也可以了解到名人们的饮食喜好，提升自己的饮食享受。

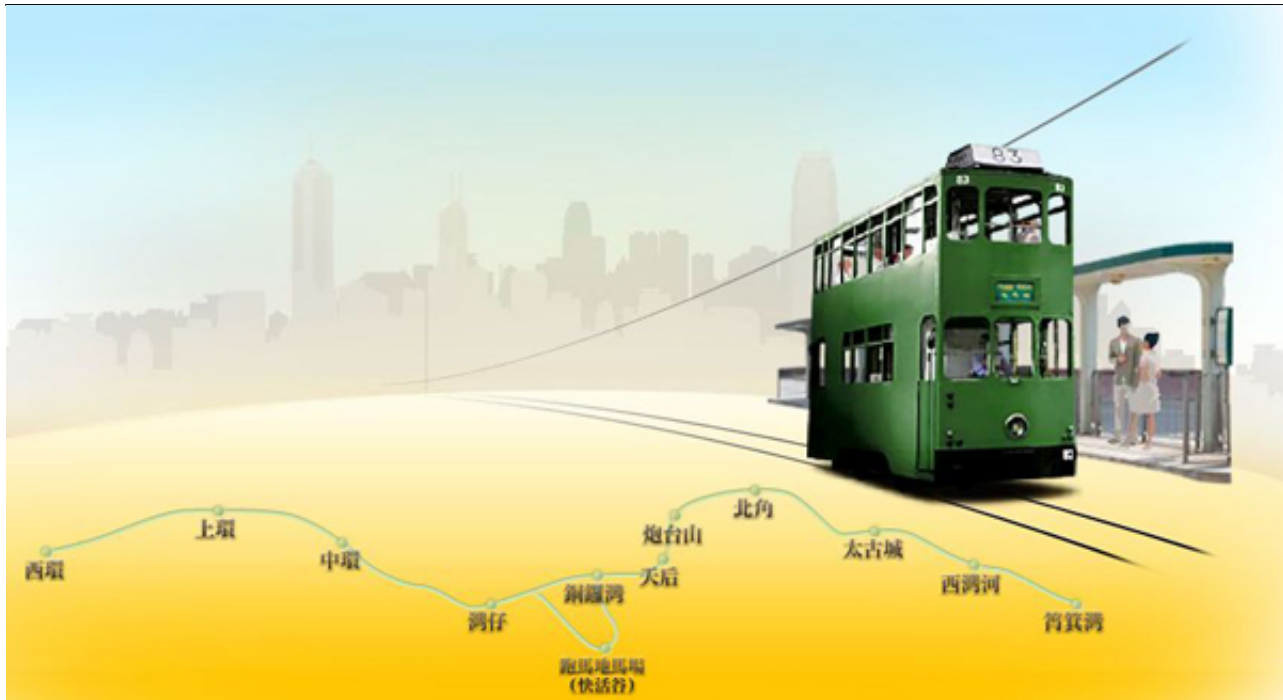
《“叮叮”香港电车地图》

喜欢老式港片的人，都会对“叮叮、叮叮”响个不停的双层电车印象深刻。古色古香的电车穿梭香港岛东西已经100多年，见证了这座魅力都会的兴旺发展。

大名鼎鼎的香港美食家欧阳应霁，就是乘坐叮叮车，走遍西环到筲箕湾之间的12个繁华车站附近的大街小巷甚至犄角旮旯，搜罗精选出200多个地道的美食，画出了《“叮叮”香港电车地图》。带着这本书，随站下车，就可以跟随欧阳应霁的脚步，一站站领略香港的美食。“叮叮车”后门上前门下，不报站，你看着差不多就下。票价为香港岛区最便宜的交通工具，2港元。

香港电车地图：<http://www.discoverhongkong.com/tramguide/sc/index.jsp?ani=skip>

香港美食攻略



《香港味·香港情——粥粉面饭》

粥、粉、面、饭是香港四大经典美食。当你一边品尝这些美食，一边定能感受到浓浓的香港味、香港情。《香港味·

香港情——粥粉面饭》由香港旅游局主办，众多香港美食家及名人，自然少不了蔡澜、美女刘心悠、樱井景子等的精心策划，推荐了40家提供一流粥、粉、面、饭的餐厅，如大名鼎鼎的生记、刘森记、陆羽茶室，让香港的好粥好饭、靚粉靚面大公开。

6、美食提示

茶芥收费：

一般中式酒家都会主动提供热茶、芥酱及开胃菜等，这些项目都属指定收费，会于账单中清楚明列并一并计算。

服务费：

大部分餐厅都会在账单中征收10%服务费，一般于餐牌中均有明列，若该餐厅不设服务费，顾客可按个人喜好给予适量小费。

香港美食攻略

禁烟规定：

香港实施室内及公众场所禁烟条例。因此所有餐厅均属禁烟范围，在餐厅内吸烟或携带点燃的香烟、雪茄或烟斗，最高可被罚款港币5000元。

节日优惠：

2010香港节庆年中，12月的“缤纷冬日节”里，将有冬季大减价、节日美食推广、维港灯饰及各大旅游热点圣诞主题活动等活动。

二、美食聚集区



(图片由网友@光脚的拖鞋鞋的提供)

铜锣湾食街

铜锣湾食街的最大特色是集世界各国佳肴于一街，且大都是露天雅座，带有别样风情。港铁铜锣湾站E出口，左转后沿记利佐治街走，左转入百德新街，然后横过京士顿街即到。

SoHo荷南美食区

夹道的餐厅和酒吧小巧雅致，提供法国、尼泊尔、意大利、墨西哥及印度等地的风味美食，是极受香港土著欢迎的吃喝玩乐的地方。

港铁中环站D2出口，沿皇后大道中往中环中心方向走，然后搭乘中环至半山自动扶梯，前往士丹顿街、些利街或伊利近街。

赤柱

赤柱是个阳光灿烂的海边小镇，小镇上林立着具有欧陆风情的特色餐厅、酒吧和露天茶座，部分海景餐厅更是浪漫得一塌糊涂。供应的佳肴选择多样，中、美、意、法、泰、印和越南任你选。如果不嫌远，赤柱绝对值得一去。

中环交易广场巴士总站（地铁香港站D出口）搭乘6、6A、6X、66或260线巴士；或于地铁铜锣湾站B出口横过轩尼诗道，然后右转，前行一个路口至登龙街，再转乘40线绿色小巴；也可于九龙尖沙咀东巴士总站或广东道新港中心外乘973线巴士。

兰桂坊

兰桂坊的名气可以这么形容，地球人都知道。短短的L型上坡小路，挤着90多家中高档餐厅及酒吧，满街都是中产阶级、老外和游客。到这里可以尝遍世界各地料理、畅饮酣歌。

港铁中环站D2出口，沿戏院里走，到德己立街。

网址：<http://www.lankwaifong.com>

星街小区

香港美食攻略

星街小区以太古广场三座为中心，由附近的日街、月街、星街及永丰街等组成。集各式各样的艺廊、时尚精品店及欧美餐厅等于一体。

优惠：星街小区推出happy hour club，光临任何一家参与商铺，便可享用不同的happy hour美食或饮品优惠。

港铁金钟站F出口，沿太古广场三座人行隧道可直达。

网址：<http://www.starstreet.com.hk>

红磡

红磡的黄埔新天地和黄埔美食坊里，大江南北美食扎堆，家家餐馆各展所长，港式牛排、粥品、粉面、烧腊、四川担担面、避风塘炒蟹、车仔面、饺子、怀旧小吃、新加坡美食等，价格也不贵。

港铁红磡站转乘6或6A线绿色小巴

山林道苏豪区

香港十分著名的美食区，这里餐馆林立，无论想吃中式菜还是欧亚美食都可以在苏豪区得到满足。

港铁佐敦站D出口，左转后沿弥敦道步行约3分钟，再左转入山林道。

九龙城

由五六条街组成的美食圈，大部分都是小店，但菜式味美价廉，连刁钻食客都比较青睐此地。各国餐厅云集，最多的是东南亚菜馆，其中泰国餐馆又占了1/3。也有不少香港老式简装餐馆，常能看到左邻右里踩着人字拖造访，往往却是这种店里的厨师不可小觑，做出来的广东菜、潮州菜、越南菜、清真菜和地道的港式甜品等令人回味无穷，实在是美食天堂。要体验真正的香港味，来九龙城就对了！

于港铁乐富站转乘出租车。

诺士佛台及天文台围

诺士佛台、诺士佛阶及天文台围以特色酒吧和餐厅闻名，有不少富有异国情调的餐厅和酒吧，包括土耳其、俄罗斯、日本等特色菜。这一带因地势较高而显得隐蔽，极符合酒吧氛围，所以越夜越狂欢，和兰桂坊十分相似，只是更为大众化及本土化。

地铁尖沙咀站B1出口，右转后沿弥敦道步行5分钟，右转入金巴利道，沿左边的小斜路步行数分钟即到。

鲤鱼门

鲤鱼门是香港著名的啖海鲜的地方，村里仍然是一片完整的老香港风貌，十分难得。餐馆大多都是露天的，海鲜刚捞上来，味道极美，价格自然也少了中间商的捞利而显得十分公道。到这里吃海鲜，不仅可以在餐馆内点选，更可以亲自现点现捞活海产，再让餐馆按你的口味加工，费用便宜。村里保留了一片别处难求的老香港风貌。

香港美食攻略

于地铁油塘站乘出租车前往。

亚士厘道

亚士厘道是香港著名的美食街，这里的餐馆林立，世界各国的菜式都能找到。一些饭店勤勤恳恳营业到深夜，让你到这里不用动脑搜寻并且1天24小时任何时候来到亚士厘道都能吃满意。港铁尖沙咀站C1出口，沿北京道步行约3分钟，然后右转入亚士厘道。

愉景湾D Deck

愉景湾拥有香港最大的临海露天美食区D Deck。在连接大白湾沙滩的海滨长廊里，排列着20间各国特色餐厅。在充满南欧风情的悠闲气氛下，一边享受美食，一边欣赏海天一色的美景，加上每晚对岸的迪斯尼璀璨的烟花，简直是十星级（如果世界上存在它）的享受！

免费渡轮优惠：到指定的13间餐厅消费满100港币便可享受免费渡轮优惠，详情参看愉景湾DDeck

网址：<http://www.ddeck.com.hk>

中环三号码头乘渡轮往愉景湾（约25分钟），或于东涌东荟城巴士总站搭乘DB01R线巴士（约20分钟），或于港铁欣澳站搭乘DB03R（约15分钟），或于香港国际机场一号客运大楼搭乘DB02R前往（约30分钟）。

电话：36512345

南丫岛

南丫岛有山有海，有沙滩有清新空气，更有劲道的海鲜，小岛的魅力足以倾倒众生。它的地位就犹如北京人眼里的北戴河，是香港人周末休闲避暑的地方。

不一样的是，南丫岛上的索罟湾上建了很多高跷式露天海鲜餐馆，环境一流，是很多饕客们每年必来的享受地。另一端的榕树湾也有不少欧风及亚洲小餐馆、酒吧，散发着异国情调。

中环四号码头乘渡轮往榕树湾（约20/35分钟）或索罟湾（约25分钟）；或于香港仔海滨公园（近珍宝王国驳船码头）乘船往索罟湾（约30分钟）。

西贡

西贡是香港吃海鲜最有名的地方之一。这里大部分地方都没有被开发，仍保存着郊野原始的美，难怪被誉为“香港的后花园”，是香港本地人周末休闲的时常去处。西贡的海鲜餐馆也大多露天，即使是最有名的海鲜店，也是大排档的设施，但海鲜绝对鲜美可口。

港铁彩虹站C2出口，搭乘1A线绿色小巴前往。港铁坑口站，搭乘101线绿色小巴前往。

三、中环、山顶及半山美食

镛记酒家

走过中环的威灵顿街，如果看到某店玻璃窗上挂着几十只油光光的身子的烧鹅，以及排着长龙等座的人，十有八九是香港食府地标——镛记了。



(图片由网友 [@熊大trouble](#) 提供)

镛记屹立在中环几十年，从烧味摊档发展成香港名牌，以日卖400只烧鹅驰名。镛记烧鹅制作十分讲究，不用说鹅从孵蛋到宰如何严格伺候，就连用来烧鹅的炭，都从新加坡进口，并指定尺寸，出炉烧鹅皮薄而脆，烧鹅渗出来的油拿来拌糯米饭，那真是香透了！说起来，香港的烧味还是有一段典故的，香港开埠时已有传统烧味店的存在，由于当时香港人多集中住在中环，所以这里特别多烧味店，大部份店铺都坐落在中央街市附近，一般是三层楼，一楼为店面，二楼是作坊，三楼是厨师、伙记们的宿舍，楼顶的天台则拿来晒烧味。

香港美食攻略

米其林餐厅：一星

招牌菜：烧鹅饭港币50元、生炒糯米饭港币105元（小）/160元（中）/210元（大）（只限秋冬季节供应）

地址：中环威灵顿街32 - 40号铺

交通：港铁中环站D2出口，沿德已立街步行约3分钟

电话：25221624

营业时间：11:00 - 23:30

人均消费：港币350元

龙景轩

地球上唯一的米其林三星中餐，是巧手点心和海鲜菜肴的新派高级粤菜典范。室内设计时尚简约，典雅的刺绣玻璃屏风配搭意大利银箔天花板，加上迷人的维多利亚港景致，绝对是奢侈进餐的必选。来到龙景轩，强烈推荐尝两个招牌菜品：海鲜肠粉及采用原汁鲍鱼炮制的鲍鱼酥。注意，海鲜肠粉只限周末供应哦。

招牌菜：豉汁龙虾肠粉港币90元、鲍鱼酥



(图片由网友 [@脸红的心意](#) 提供)

地址：香港中环金融街8号四季酒店4楼

交通：港铁香港站E1出口，沿国际金融中心商场步行约2分钟

电话：31968880

营业时间：12:00 - 14:30，18:00 - 22:30（周一至六）11:30 - 15:00，18:00 - 22:30（周日及公众假期）

香港美食攻略

人均消费：港币300元

兰芳园

具有悠久历史的兰芳园，因为保留了香港早期坐在街边用餐的“大排档”特色，以及丝袜奶茶鼻祖而远近驰名。世界上第一杯丝袜奶茶就诞生在这里，至今已有50多年的历史了。丝袜奶茶听起来很神秘吧？真相就是五种红茶混成的茶胆，以特制的棉布茶袋装好，这个长形茶袋也就是染了茶色后俗称丝袜的自家发明。铜制的手壶把开水煮沸，冲撞茶袋来回八次，带出不涩不老的茶，加上从马来西亚订购的植脂奶，再自行加糖调味，就是传统港式“丝袜”奶茶的滋味了。

虽然四周的楼越建越高，但兰芳园一直以餐厅开业以来的50年代风貌，迎接新老顾客。这里也是拍照热点，在各种长枪短炮前，兰芳园的老板常在街档前摆pose，把自己当人肉宣传板。

招牌菜：丝袜靚奶茶、猪扒包、咸柠七

地址：中环结志街2号（总店）/4A-6号（分店）

交通：港铁中环站D1、D2出口

电话：28508683

营业时间：7:00 - 18:00（周日休息）

人均消费：港币28元

陆羽茶室

米其林餐厅

陆羽茶室开业至今70多年，一直保持着香港酒家最原始的口味和最古色古香的传统装饰以至待客风格。酸枝桌椅及镶有镜片的卡座，加上吊扇，挂钟及收银柜台，完全是20世纪三四十年代混杂了岭南文化元素和少许西式装饰设计风格。楼上二三层的厢房雅座格局和墙上的国画大师真迹，都营造出独特氛围。

香港美食攻略



(图片由网友 [点粉粒的头盖盖](#) 提供)

说到饮食，水滚茶靛的早茶时段，煎粉果连汤、猪腩烧卖、莲子蓉香粽，都保持旧时手工和口味，连粉果也用上米饭研粉开皮的方法，实在难得。至于宴席大菜，不能不试的是燕窝鹧鸪粥、杏汁白肺汤、烧云腿鸽片和碧绿生鱼片，都是传统粤菜真滋味。

地址：中环士丹利街26号地铺

电话：25235464

营业时间：7:00 - 23:00

人均消费：港币100 - 300元

翠华餐厅

翠华餐厅是香港著名的连锁茶餐厅集团，现有10家分店，历史最悠久的在新蒲岗，已有30多年。而位于中环威灵顿街的翠华分店，与夜生活热点兰桂坊离得很近，由于众多明星名人光顾而驰名，门外常见狗仔队踪影。

翠华之所以在众茶餐厅里突围而出，关键在于它在食物上所花的心思：特脆牛油猪仔包、咖喱纽西兰羊排配印度薄饼、鱼骨汤底的手打豆腐面，都是肆无忌惮的大胆尝试，所以即使这里的价格大多比一般茶餐厅贵一点，但依然生意火爆。

香港美食攻略

招牌菜：鱼旦粉和各式咖喱

网址：<http://www.tsuiwahrestaurant.com/>

地址：中环威灵顿街15 - 19号地下至2楼

交通：港铁中环站下车，沿威灵顿街方向步行一段即到

电话：25256338

营业时间：24小时

人均消费：港币50元

楚记烧腊饭店

开业至今90多年了，铺子旧而简陋，但十分亲民，光临饭店的大多是老中环的中年阿叔，厨伯都能一一叫出名字，拥有大家庭般的温暖，感觉楚记是个不求发达，一心为平民服务的小饭店。店里的烧腊便宜、味好，只选用香港本地中型猪来烘烤烧肉，一顿美味的油鸡卤味饭加例汤30港币搞定。

地址：中环卑利街16号地下

电话：25418051

营业时间：7:00 - 18:00（周末休息）

人均消费：港币30元

胜香园

如果你觉得胜香园难找，那么到大名鼎鼎的九记牛腩对面去就是了。胜香园是个大排档，虽然环境不太好，但十分有大排档的feel，而且屹立中环多年不倒。店中最受欢迎的菜品有几个，一是不同味道的脆脆。比如猪扒脆脆，用上老字号香香面包的新鲜出品，烘得皮脆肉软再夹上捶松后腌上一夜的即煎即食肉汁饱满的蒜香猪扒；或香喷喷的奶油脆脆，虽然热量之高，但仍然让无数MM欲罢不能。二是厚切多士，既有两种面包的选择，烘好后可选油、占、奶酱料配合。还有茄味浓郁，鲜甜开胃的西红柿汤面，或茄蛋通粉，加煎蛋加午餐肉或者牛肉更见丰盛。还有香港特色名不虚传的咸柠七，其实就是七喜+冰+柠檬片+陈皮碎，组合奇怪，但很开胃、消暑。

地址：中环美轮街2号大排档（歌赋街口）

电话：25448368

营业时间：8:00 - 17:30（周日及节假日休息）

人均消费：港币35元

华丰烧腊

香港少数的旧式烧腊店，已有60多年历史，很多香港本土名人包括梁朝伟、特首曾荫权都曾光顾。著名的“琵琶鸭”从70年代起供应，现烤现卖。店里的叉烧当然也是一流，但被烧鸡肝盖过风头。最后，一定要提的是“华丰”的火腿，用的是上等金华，先浸两日，起骨烧开再焖，足加工八小时才大功告成，过程复杂，而且一天只做两只火腿，一共才切成八九十片，你有这个口福么？



(图片由网友 去游游游 提供)

地址：中环威灵顿街112 - 114号地下

电话：25443466

营业时间：8:00 - 19:30

人均消费：港币40 - 80元

永乐园餐厅

这是一间不起眼的餐馆，从外面看没什么特别。仔细看，就会发现一个共同点，来永乐园的人几乎都会点港币11元的双肠热狗。这是用上摩天轮一样的老式面包烤箱，把小号热狗包烤得香软温热，配上荷兰出品的肉质软滑的香肠，加上每日新鲜调制的酱汁，用牛油、芥末、蛋黄、腌青瓜、糖盐醋，简单直接不花巧的配合造就出称得上港式热狗王的美味。

地址：中环昭隆街19号地下

电话：25245245

营业时间：7:30 - 19:30（周日及公众假期休息）

人均消费：港币15元

威记粥店

叮叮香港电车地图美食、香港必食50小吃。香港人熟悉的“大排档”雏形由士丹利街而生，高峰期曾有20个大排档，由于卫生、市容等问题，大排档越来越少，经营至今的都是出类拔萃的。现在士丹利街上的大排档都换上了卫生的煤气炉，只有威记坚持用老旧的高速炉，射出熊熊火光。

香港美食攻略

威记装修简洁明净，是传统的粥店。开放式厨房可以让你边吃边对厨师的工作一览无余平添一份亲切。威记的老面加新面、现擀现炸，油条弹性一流，一天可以卖近千条，生意好到爆。除了油条，蒸的萝卜糕又软又香，淋上特调的酱油，有加分的效果！

招牌菜：艇仔粥、油条、萝卜糕

地址：香港岛中环士丹利街82号

电话：25515564

营业时间：6:30 - 19:00，周日及公众假期6:30 - 17:30

人均消费：港币35元

沾仔记

沾仔记环境宽敞，装潢带有乡土气息。服务高效，菜式便宜。招牌美食包括“招牌云吞面”、超大颗到令人惊喜的“鲜鲮鱼球面”及“三拼面”等。

米其林餐厅

地址：香港岛中环皇后大道中153号兆英商业大厦地库

电话：25813369

营业时间：9:00 - 22:00

人均消费：港币15 - 25元

新景记粉面家

香港人吃鱼蛋粉，就像日本人吃乌冬、台湾人吃牛肉面一样，碗中载满了童年回忆，也充满了本土情怀。新景记的鱼蛋每天由人手鲜打，更用上黄鳝、胶鱼、鳝仔和滑仔四种海鱼增加鲜味和胶质，绝对不会“弹”而无味，难怪可以日卖千粒。今天，新景记已经传到第三代，店内的装潢依旧渗出60多年前的味道，隐隐述说着它的精采历史，让这香港味道能继续承传下去。

香港美食攻略



(图片由网友 @ 悦给悦星 提供)

地址：中环结志街7号地下

电话：25416647

营业时间：周一至六，10:00 - 20:00 周日，10:00 - 18:00

人均消费：港币20 - 40元

罗富记粥面专家

很多熟知门路的嘴馋食客都会来吃罗富记的捞面。即使是最基本最清爽的版本姜葱捞面，细切的青葱和姜丝配上银丝细面，捞拌起来爽韧可口。更受拥戴的是即叫即炸的鲮鱼球，炸来只只有如乒乓球大小的鱼球，沾上特制蚬芥酱汁，鲜美咸香，但切记小心烫嘴！

地址：香港岛上环德辅道中140号

电话：25413080

营业时间：7:30 - 22:30 (周日休息)

人均消费：港币40元

黄枝记粥面店

优质旅游服务计划认可餐厅，就在翠华餐厅旁边，物美价廉的老店。店内装饰洋溢着中国传统特色，二楼设雅座，环境舒适。云吞面食师承广州，扎根港澳，名扬海外。制作的面食一丝不苟，以传统竹升做面，面幼如丝、滑如脂，爽中有劲，完美诠释出堪称中国面食之最佳的广东面的精髓。

地址：中环威灵顿街15B号地铺

电话：28691331

香港美食攻略

营业时间：07:30 - 02:00

人均消费：港币100元以下

太平山餐厅

“优质旅游服务”计划认可餐厅，太平山餐厅是品维多利亚港夜景最好的餐厅，就在凌霄阁旁边。红砖大屋已有百年历史，室内装潢以老上海为主题，店内的摆件都是特地从上海搬运过来的。太平山餐厅美食如云，包括泰菜、海鲜、日本料理、印度菜、意大利菜、欧陆特色及全球各地风味等；而它的“露天茶座”更是一大卖点，这排面向西南方的座位每到傍晚就被晚霞染上醉人的夕阳红，在这里享用晚餐，不需要点酒，因为这美景已经够醉人了！



(图片由网友 @肥未猪里在岛 提供)

地址：山顶山顶道121号地铺

电话：28491000

营业时间：星期一至四10:30 - 24:00，星期五10:30 - 01:00，星期六8:30 - 01:00，星期日8:30 - 00:00

人均消费：港币200 - 500元

莲香楼

米其林餐厅

1926年开业的莲香楼为怀旧粤式茶楼，虽然搬迁几次，店堂里还是用着超过50年的厚重木头大圆桌，玻璃桌面下层板间格是方便食客摆放杂物的。而伙计用来开茶的一式三件茶具包括洗杯盅、焗茶盅和茶杯，都超过30多年历史，放在电炉的大水煲，天花上的牛角扇，墙角的痰盅，墙壁上的挂画题字，活脱脱是三十年代香港茶居风情。店里永远是那么拥挤嘈杂，无法指望能听清桌对

香港美食攻略

面的朋友说的每句话。

喝早茶时，趁早才有的鸡球大包，重量级的猪腩或猪肚烧卖，蛋黄莲蓉包，一盅饱肚的煎蛋牛肉饭或者咸鱼肉片饭。中午才上场的鸭腿汤饭，都是熟客的首选。而晚间推出的怀旧菜式，霸王鸭、钵仔鱼肠和家乡酿鲮鱼都是代代相传的粤菜经典。

地址：中环威灵顿街162号

电话：25444556

营业时间：6:00 - 23:00

人均消费：港币60元

泰昌饼家

全香港九龙新界最有名最高调的蛋挞，恐怕非泰昌饼家的蛋挞莫属。饼家出品的蛋挞让末代港督彭定康都无法忘怀而名声大噪，被称为“世界上最美味的蛋挞”，牛油曲奇外皮香脆，奶味香浓，蛋液半凝嫩滑。还有做得更出色更值得推荐的是沙翁。这种在新式面包店几乎绝迹的传统包点，外表看起来像泡芙，其实就是炸蛋球，内心绵密柔软，只吃一口就欲罢不能，沿街大排长龙又何妨。

地址：中环摆花街35号地下

电话：25443475

营业时间：周一至六：7:30 - 21:00，周日及公众假期，8:30 - 21:00

人均消费：港币40元以下

春回堂药行 - 凉茶店

香港的春夏潮湿闷热，人容易心烦气燥，现买现喝杯凉茶就相当于救星。春回堂正是香港夏天的救赎，香港硕果仅存的传统凉茶铺，早年以“回春斋”为名在中环阁麟街开业。几代相传发展至今，已经是凉茶铺和中药行的结合版。

店里有苦口良药般的廿四味和甘甜回味的银菊露，饭间及下班高峰时，不断会有本地人或是白领精英匆匆过来留下硬币，端着凉茶杯子匆匆离去。店堂里同时有中医驻诊和配药煎药的服务。如果你时间多一点，还可以试一下店里的清热解毒特制龟苓膏。

地址：中环阁麟街8号地下

电话：25443518

营业时间：8:45 - 20:00（周日休息）

人均消费：港币10元以下

Amber

位于置地文华酒店里的Amber连续三年荣获米其林二星餐厅的殊荣。Amber用奢华的黑檀木作装饰，艺术风格强烈。Amber供应法国菜，用料、服务以至餐具都非常讲究，是全港首家设有朱古力品味师的餐厅。要知道，Amber的大厨可是系出名门的Richard，曾跟随多位米其林星级名厨学艺，难怪他对餐厅内提供的食物素质要求非常严格，无论色香味美都追求完美。Amber的菜在传统

香港美食攻略

法国菜烹调的基础上演绎时尚风味，创造出别具一格的新派法国菜。大部分菜式会采用美国顶级牛肉，而小部分菜式所采用的牛肉，是取自从小喝牛奶长大的牛，牛味不是一般的浓郁。酒窖贮藏了1000种约3000瓶来自世界各地不同年份的佳酿。

招牌菜：红梅鸭肝球、香炸鱼球、鲜奶油黑松露杯、西班牙黑毛猪腩肉



(图片由网友 金发福的吃货社 提供)

地址：中环皇后大道中15号置地文华东方酒店7楼

电话：21320066

营业时间：星期一至五06:30 - 10:30，12:00 - 14:30，18:30 - 22:30，星期六06:30 - 10:30，11:30 - 15:00，18:30 - 22:30，星期日休息。

人均消费：230 - 1000元。

Pierre

以米其林星级厨师Pierre命名的法国菜餐厅，在《料理的铁人》节目中，蔡澜评价Pierre是个真正具有艺术家风范的大厨，菜式出神入化，在传统法式烹饪方法中加入自己天马行空的创意，两者的完美结合令人赞叹，只是消费确实不一般。餐厅位于文华酒店的25楼，外面便是维多利亚美景。题外话，来到这里将会心生感念吧，往下一层的24楼，张国荣曾在此怒放生命。

米其林一星餐厅

招牌菜：煎法国3A级羊架、鸭肝酱配开心果及露笋汁、暖澳洲小龙虾、Morbier多士配羊肚蕈伴青苹果芹菜丝

地址：中环干诺道中5号香港文华东方酒店25楼

交通：中环站D出口

电话：28254001

香港美食攻略

营业时间：12:00 - 15:00，19:00 - 22:30（星期日休息）

人均消费：港币1300元

Zuma

米其林餐厅

Zuma设计前卫，紧贴名人和时尚潮流，分为两层：主餐室楼上设有酒吧及酒廊，以螺旋形楼梯连接，设计独特。厨房包括三个部分：开放式厨房、寿司吧，以及炉端烧，厨艺精巧，味道一流。餐厅提供超过两千种葡萄酒及四十种不同的烧酒，周末更有DJ在场打碟。

地址：中环皇后大道中15号置地广场5至6楼

电话：36576388

营业时间：星期一至六12:00 - 23:00，星期日11:00 - 23:00

人均消费：港币300 - 500元



(图片由网友 游散散的头象 提供)

Caprice

全世界目前有68家米其林三星级餐厅，Caprice就是其中一家。它属于法国Caprice的分店，所有人员都从巴黎原班人马搬过来。Caprice位于四季酒店6楼，维多利亚港迷人的景色一览无余。然而最吸引眼球的是厨房的开放式设计，十分自信地让你能看到米其林大厨们工作时的样子。店里提供的菜品一改往日法国菜的老气横秋，装盘清新简约，口味也年轻时尚化，拥有全香港款式最多的法国奶酪，清淡的奶油混合新鲜的水果，配合松软酥脆的酥饼，是Caprice特色。此外，Caprice还拥有一千多款来自世界各地著名葡萄园产的美酒，藏酒量十分丰富。

米其林餐厅：三星

招牌菜：和牛伴野菌、香煎龙脷柳、海蟹虾卡帕西欧腌黄瓜，芥末果冻和Osetra鱼子酱、暖鸭肝

香港美食攻略

伴茴香草草莓甜香料酱、煎海鲈鱼拦大蒜。

地址：中环金融街8号四季酒店6楼

交通：港铁香港站E1出口，沿国际金融中心商场步行约2分钟

电话：31968860

营业时间：12:00 - 14:30，18:00 - 22:30（最后点餐时间）

人均消费：港币500元以上

和牛怀石亭

米其林餐厅：一星

很有个性很适合香港人口味的饭店，虽然09年才开业且没有宣传，但生意奇好。别看见店名就望文生义，以为这个餐厅只有和牛（“和牛”是对日本本土饲养的食用肉牛的统称）。其实，和牛仅是每天买进的无数新鲜食材之一。由厨师决定的怀石（怀石料理原为在日本茶道中，主人请客人品尝的饭菜。现已不限于茶道，成为日本常见的高档菜色。），传统中带有现代的风格。对于满怀热情的日本厨师来说，时令和新鲜乃重中之重。餐厅只有30个座位，且只提供晚餐，周日还休息。

地址：上环荷李活道263号

电话：28512820

营业时间：18:30 - 23:00（农历新年3天及周日休息）

人均消费：港币1500元

Caf é Siam

米其林餐厅

位于半山行人电梯的Caf é Siam根据曼谷路边商住两用杂货小屋的特色而设计，装修时尚新颖，环境舒适，价廉物美，提供地道的泰国菜及湄公河鸡尾酒等，各款咖喱及海鲜，风味极佳。他们的鲑鱼也值得推介，又滑又弹牙，配红咖喱汁，让人不亦乐乎。

地址：中环摆花街40 - 42号地下

电话：28514803

营业时间：星期一至四12:00-22:30，星期五及六12:00-23:30，星期日12:00-22:00

人均消费：港币100元。

Tandoor Indian Restaurant

米其林餐厅、优质旅游服务计划认可餐厅，Tandoor Indian Restaurant装修时尚，供应传统和新派的印度美食，菜式选择多样，香料风味独特，远近驰名。招牌菜印度烤肉拼盘，味道浓烈，极具印式风味。

地址：中环摆花街1号1号广场1楼

电话：28452262

营业时间：12:00 - 14:30（最后点菜时间）；18:00 - 22:45（最后点菜时间）

香港美食攻略

人均消费：港币100元

Mandarin Grill

米其林一星餐厅

文华东方酒店的Mandarin Grill扒房，是香港最有历史的扒房之一。（五星级酒店必须要设有的一个餐厅，是全酒店最高档的餐厅）主要提供各种肉排，辅以生蚝、生鱼片及甜品，选择多样。



(图片由网友@肥未提供，提供)

地址：中环干诺道中5号香港文华东方酒店

电话：28254004

营业时间：星期一至五，早餐7:30 - 10:30；午餐12:00 - 14:30；晚餐：星期一至六18:30 - 22:30；星期日及公众假期18:30 - 21:30

人均消费：港币580 - 1100元

Dotcod Seafood Restaurant & Oyster Bar

米其林餐厅、“优质旅游服务”计划认可餐厅

DotCod以海鲜驰名，新鲜的海鲜来自世界各地，如澳大利亚、阿拉斯加、葡萄牙和英国等。此外各款色拉、手工面条、肉排、开胃菜、主食和甜品，全部都是美味之选。店家推荐以无限添吃形式供应的早餐，周三还设有“生蚝之夜”，供应特价生蚝。

香港美食攻略

地址：中环遮打道10号太子大厦地库B4铺

电话：28106988

营业时间：7:30 - 00:00（星期日及公众假期休息）

人均消费：港币200元

©旅人攻略
WWW.LVREN.CN

©旅人攻略
WWW.LVREN.CN

©旅人攻略
WWW.LVREN.CN

©旅人攻略
WWW.LVREN.CN

©旅人攻略
WWW.LVREN.CN

四、尖沙咀及佐敦美食

德发牛肉丸

一个传说中很难找的店，其实就在海防道临时菜市场里，放几张矮矮的小桌子，说苛刻点像香港的贫民窟。但是，店里的小吃是绝对地道的。牛肉丸20元一份，浓郁的牛肉味，一咬就出浆。除了牛肉丸必吃，牛杂或牛筋也都是不能错过的。如果你没有那么大的肚量，香港小食店是很人性化的，可以来份双拼，全解馋啦！

旅人提示：每逢周三赛马日，德发牛肉丸就不开门营业，想去吃的别扑个空哦。

地址：九龙尖沙咀海防道390号熟食档

电话：23761179

营业时间：09:00 - 20:00

人均消费：港币25元

红蚂蚁



(图片由网友 @醉醉的头像 提供)

“优质旅游服务”计划认可餐厅

香港美食攻略

红蚂蚁风味小馆对传统美食有坚持，又配合创新的烹调手法，为耳熟能详的菜式添上新鲜感；原材料的来源和新鲜度，绝对是红蚂蚁选取食材的主要考虑。

红蚂蚁供应价格相宜而又多元化的创意美食，菜谱里包罗各国佳肴，有烤饭、面点、风味小吃、甜品及饮料等。店家推荐的烤饭以创意酱汁为亮点，搭配不同食材，演变出滋味无穷的饭食。

地址：九龙尖沙咀亚士厘道27号地铺

电话：23759698

营业时间：11:30 - 00:00

人均消费：港币100元以下

太兴烧味餐厅

“优质旅游服务”计划认可餐厅，太兴烧味餐厅开业至今有20多年了，以提供5星级烧味驰名，当中的“5星级烧肉”更是店里的招牌产品，而另一镇店之宝“冰镇原味奶茶”，是整杯装在有冰块碗中送到你面前的，够特别吧？因为这样不会冲淡奶茶的原味口感，所以这种方式极受食客推崇。

地址：九龙尖沙咀东部科学馆道14号新文华中心地下75 - 79铺

电话：27220701

营业时间：7:00 - 23:00

人均消费：港币25元

兴记菜馆

米其林餐厅、香港必食50小吃

在香港只要一提到煲仔饭，大家都免不了要去庙街的兴记菜馆“朝圣”一番。兴记最早是个露天摊贩，当年用一座座的炭炉煲饭，由于香气足、火候够、锅巴香，很快就闯出名号。

旅人提示：兴记不卖午餐，从下午6点开始营业到凌晨5点，要知道庙街是越夜越热闹的地方。

地址：九龙尖沙咀弥敦道180号宝华商业大厦1楼

电话：27220022

营业时间：18:00 - 05:00

人均消费：港币40元

利苑酒家

香港美食攻略



(图由网友@陈未提供)

米其林餐厅一星、“优质旅游服务”计划认可餐厅

利苑酒家几乎每家分店都荣登米其林餐厅指南，能让所有米其林美食密探同时看中，是十分难得的。香港名人经常光顾这个高级菜馆。长年供应时令海鲜，几十年来创造出超过千款美食，曾被《HongKong Tatler》杂志评为“香港最佳食府之一”。

招牌菜：各款著名的炖汤、镬仔煎德州牛柳、干叶豆腐及鲍鱼伴鹅肝。

地址：九龙佐敦柯士甸道西1号圆方2楼2068 - 70铺

电话：21968133

营业时间：11:30 - 15:00，18:00 - 23:30

人均消费：港币200元

鸿星海鲜酒家

“优质旅游服务”计划认可餐厅

鸿星是个让人排队排得心慌却又不舍放弃的海鲜饭店。店内环境高雅，但桌椅摆放都很经济，空间利用率超高。无论是五十多岁的男经理还是柜台阿姨，态度都礼貌、亲切，那脸上的微笑拿捏得很有分寸。店里以石头鱼和黄油蟹菜打出名堂，鲍鱼海参都是古法烹调，得奖的酒酿脆皮鸭可以看出厨师的功力。你也可以吃到以和牛为主题的中日西式演绎，至于有趣的卡通造型点心，料精工细创意十足。

地址：九龙尖沙咀广东道海港城港威商场2期4101铺

电话：26280336

香港美食攻略

营业时间：星期一至六10：30 - 00：00，星期日及公众假期9：30 - 00：00

人均消费：港币100 - 400元

王子饭店

米其林餐厅、“优质旅游服务”计划认可餐厅

一直得到本地名人和富豪追捧的王子饭店，近两年更成为《米其林指南》热捧的餐厅。饭店位于11楼，可以让人一边欣赏窗外壮丽的维港美景，看着海上船只穿梭，一边品尝佳肴美酒。若想要更豪华的享受，选择多功能VIP房，可以拥有更大的私人空间。

和一般的中式酒楼不同的是，王子饭店除了提供高级粤菜，还有日本刺身及西式甜点。鲍参翅肚烹调得出色，简单的一碗粥就可以让人无限满足。大厨每天用三小时烹煮粥底，令其质感细绵，配合精心挑选的材料，变幻出极有特色的粥，如星斑鱼蓉粥、粉葛红枣粥等。

地址：九龙尖沙咀北京道1号11楼

电话：23661308

营业时间：11:30 - 23:00

人均消费：港币200元

太湖海鲜城

太湖海鲜城是性价比较高的饭店，名字听起来很豪华，实则是家很小的门面，很多香港本地人都爱光顾此地，你看服务员都跟食客很熟络的样子。这家菜馆在2001-2006的6年间，一共获得香港旅游发展局主办的“美食之最大赏”十多个奖项，堪称传奇。店里有各种各样的海鲜美食，烹调手法敢于创新，一拘一格，使菜式口感更加丰富。

米其林二星餐厅、美食之最大赏、“优质旅游服务”计划认可餐厅

招牌菜：上汤芝士焗龙虾、三弄回味牛肉、芝麻盐焗鸡

地址：九龙尖沙咀山林道14 - 16号地铺

电话：23685420

营业时间：11:00 - 03:00

人均消费：港币100 - 280元

稻香超级渔港

香港美食攻略



(图片由网友 @肥水猪甲在食 提供)

“优质旅游服务”计划认可餐厅

这是香港本地朋友强烈推荐的一家店，不仅味道好，价格也非常实惠，早上七点就开门了。不过呢，起个大早到稻香，你会意外地发现竟然人声鼎沸，生意好得不得了。食客多是本地老先生、老太太，他们喝茶、吹水、看报纸的感觉特别悠闲。

店里提供的茶点和粥品都是一等一的正宗，晚上的海鲜、火锅味道也很不错。

旅人提示：晚上9点以后的宵夜场，6折，超划算。

地址：九龙尖沙咀广东道30号新港中心3楼B铺

电话：23759128

营业时间：7:00 - 16:30, 18:00 - 00:00

人均消费：港币50元

富瑶酒家

“优质旅游服务”计划认可餐厅

很特别的一家酒家，里面港式美食和海鲜样样齐全。创意海鲜菜式远近驰名，菜馆营业到凌晨，可满足夜猫子的饮食需求。其中的濑尿虾肉十分大个，份量也十足的多，令人十分欢喜。

招牌菜：“姜葱鲜鲍鱼煲”、“豉油王鹅肠”、“花胶鹅掌煲”及“粉丝羔蟹煲”。

地址：九龙尖沙咀柯士甸路18B号地铺

电话：23688709

营业时间：18:00 - 04:00

人均消费：港币200元

新斗记

米其林餐厅、“优质旅游服务”计划认可餐厅

人说烧鹅是镛记，乳猪就是新斗记了。新斗记卖的是传统粤菜，其中烤乳猪是香港最有名的，既具有香港人喜欢的口感，又有外地人能接受的价格。而且还可以欣赏到乳猪的烤制全过程。

香港美食攻略

招牌菜：金牌即烧乳猪、豉油皇煎花竹虾、生炒排骨、碧绿虾籽柚皮

地址：九龙佐敦长乐街18号18广场地下及1楼

电话：23886020

营业时间：18:00 - 03:00

人均消费：港币150 - 300元

逸东轩

米其林一星餐厅、“优质旅游服务”计划认可餐厅

逸东轩主要是商务应酬或婚宴的首选。装修十分豪华，环境舒适。主供粤菜，款式好多，菜谱会随季节更换。除经典的鲍鱼和鱼翅外，中午点心也同样出色。菜单上蜂蜜柚子烟鸭胸和紫砂锅菜，绝对值得一尝。

地址：九龙佐敦弥敦道380号逸东酒店地库2楼

电话：27101093

营业时间：星期一至六11:00 - 16:00，18:00 - 23:00，星期日及公众假期9:00 - 16:00，18:00 - 23:00

人均消费：港币130元

翠亨邨

美食之最大赏、“优质旅游服务”计划认可餐厅

贵气十足的翠亨邨已有超过30年历史，以供应地道点心及粤菜而驰名。店里提供的精致点心与众不同，如以豆沙芝麻作馅的燕窝芝麻丸便是其中之一。还有满汉全席的燕窝白鸽蛋，都是喜欢吃得富贵的人仕之选。近年来还推出了更多创意美食，“八珍扒鸭”、“冰梅甑鹅”、“金玉满华堂”等都曾在“美食之最大赏”中获得殊荣。

地址：九龙尖沙咀弥敦道132号美丽华商场地铺

电话：23762882

营业时间：星期一至六11:30 - 23:30，星期日及公众假期10:00 - 23:30

人均消费：港币120元

小南国

米其林餐厅，美食之最大赏

真是后生可畏啊！总店在上海的小南国于2000年才登陆香港，花了不少心思，很快就大受欢迎。这里能品尝到一道道结合了地道上海风味、创意与质量兼备的美味，以致于荣登米其林2011的红色指南。

招牌菜：花雕酒碎鸡

地址：九龙尖沙咀东部么地道66号尖沙咀中心UG2层

电话：23698899

营业时间：11:30 - 15:00，18:00 - 23:00

人均消费：港币101 - 200元

香港美食攻略

翡翠拉面小笼包



(图片由网友 @肥水城甲辰在途 提供)

《米其林指南》餐厅、“优质旅游服务”计划认可餐厅

在香港，好吃的店往往都大排长龙，等上一个小时很正常，翡翠拉面小笼包就是其中的佼佼者。它来自一个新加坡饮食集团。兰州拉面是翡翠的招牌食物，面全是新鲜即拉的，柔韧软滑，还带着淡淡的面粉香呢。当师傅收到点菜单之后，便会以熟练的手法将一堆刚好做一碗面的小面团拉成面条，再放进大锅内灼熟。很难相信，拉面师傅每次只拉一碗面的分量，但一分钟却可以做出七碗面来。

地址：九龙尖沙咀广东道海港城港威商场3楼3328铺

电话：26222699

营业时间：11:00 - 23:00

人均消费：港币40元

福临门酒家

米其林二星餐厅、“优质旅游服务”计划认可餐厅

成立于1948年，是香港最早期的富豪饭店之一。创办人过去是官宦人家的家厨，后来再创业，替豪门望族包办筵席，直到第二代于70年代才开设对外的酒家。福临门之贵，在于其选材严格，采用最传统的烹调手法，服务体贴周到。那鲜甜饱满的笋尖鲜虾饺，黄金香脆的上素春卷，那不可多得的叉烧餐包，家乡经典豆沙芋叶角，都是毫不花巧但赢尽人心的传统口味。

地址：九龙尖沙咀金巴利道53-59号秀华阁地下8铺及1楼

电话：23660286

香港美食攻略

营业时间：11:30 - 15:00，18:00 - 23:00

人均消费：港币200 - 400元

嘉麟楼

米其林餐厅

嘉麟楼有个好听的英文名：“Spring Moon”，装修十分不错，木屏风、彩色玻璃及古董艺术摆设作装饰，优雅华丽，具有上世纪30年代的典型装饰。菜馆提供传统的粤式料理，并提供专人介绍及冲泡超过二十五种上等名茶。

招牌菜：北京片皮鸭（两种吃法）、杞枣花胶炖响螺、干捞蟹钳海虎翅、嘉麟片皮鸡（两种吃法）、龙虾官燕炒鲜奶、蚝皇原只吉品鲍

地址：九龙尖沙咀梳士巴利道半岛酒店1楼

电话：23153160

营业时间：星期一至六11

:30 - 14:30，18:00 - 22:30；星期日及公众假期11:00 - 14:30分，18:00 - 22:30

人均消费：港币350元

海景轩

如果你注重健康，就一定要来这里。这里的师傅以药膳做菜，设计出很多少见的养生菜，还加入适量中药，菜里有种淡淡的药材味道，但不会浓得像喝中药那样，是一种健康的好味道。此外海景轩的扬州炒饭也值得一提，新鲜河虾为主材料，配上鲜芦笋、叉烧颗粒、葱花等，每粒饭炒得干爽不油腻。此外，这儿还常采用时令食材，符合香港人“不时不吃”的想法。

地址：九龙尖沙咀么地道70号海景嘉福酒店B2层

电话：27312883

营业时间：星期一至六11:30 - 14:30，18:30 - 22:30 星期日及公众假期10:30 - 14:30，18:00 - 22:30

人均消费：港币400元

帝苑轩

米其林餐厅、美食之最大赏、香港味、香港情-粥粉面饭

帝苑轩被《米其林指南》评为舒适餐厅，这是有理由的。它的装修十分特别，入口处有小桥流水及绣图屏风，室内优雅简洁，洋溢着过去江南庭园的感觉，很适合商务应酬或亲友聚餐。帝苑轩的招牌菜白雪龙皇炒面，曾获“美食之最大赏”的最高荣誉金奖，将细小的面炒香后用上汤炆煮，细滑但不油腻；配合蛋白及足料龙虾肉，卖相十分高雅。

招牌菜：東星斑兩味、金象白雪龍皇炒麵、雞油花彫蒸紅蟹

地址：九龙尖沙咀东部么地道69号帝苑酒店B2层

电话：27242666

营业时间：星期一至六11:30 - 15:00，18:00 - 23:00；星期日及公众假期10:00 - 15:00，18:00 - 23:00

人均消费：港币110 - 150元



(图片由网友 @你Chrouble 提供)

靓靓车仔面

车仔面是过去生活水平不高时，香港街头搭起的流动车仔面档，顾客可以自选面条、配料和汤汁，10多块就能吃饱。现在车仔面已经成为香港人的日常便宜美食。

靓靓车仔面最大的特色就是有各样车配料，从面、汤头到配料通通可以自选。靓靓最有名的就是沙嗲酱，由芝麻酱与中药材组成，港星任达华尝过后，一发不可收拾带了许多明星前来一尝美味，于是靓靓名声大噪，从此客流量骤涨。

地址：九龙尖沙咀科学馆道14号新文华商业中心地下22号铺

电话：23691029

营业时间：24小时

人均消费：港币20元

鼎泰丰

鼎泰丰是把上海小笼包带到台湾再发扬光大至世界各地的著名食府，享有“世界十大餐厅之一”的美誉。尖沙咀的鼎泰丰是其在香港的连锁店。店内宽敞，座位舒服，装修华而不俗。招牌小笼包以皮薄汁多见称，且水准稳定，每只小笼包均有18道折子及16克馅料的作法规定。只是这里的菜量比较“精致”，较难大块朵颐。

地址：九龙尖沙咀广东道30号新港中心3楼130号

电话：27306928

营业时间：11:30 - 22:30

人均消费：港币100元

欣图轩

米其林一星餐厅，美食之最大赏

香港美食攻略

欣图轩是让饕客赞不绝口乃至忘了回家的实力派餐厅。店内通过自然采光把古董和玉石妆点得十分高贵优雅，窗外还有一大片精心设计的园林。餐具多是玉制品，散发着浓厚的古典气息。菜馆提供的粤菜原汁原味，主厨除了烹调的技法出众外，摆盘的功力更是一绝。

招牌菜：甜品“椰盅炖官燕”

地址：九龙尖沙咀梳士巴利道18号香港洲际酒店地下

电话：23132243

营业时间：星期一至六12:00 - 14:30，18:00 - 23:00，星期日及公众假期11:30 - 15:00，18:00 - 23:00

人均消费：港币150 - 300元

Sabatini

哈意族首选Sabatini，它是1954年开业的Sabatini意大利餐厅在香港的分店。餐厅以意式壁画为装饰，配合朴实的家具，极富别致的罗马乡村风情。在这里，你可享用Sabatini兄弟监制的正宗意大利菜、面食、肉排及甜品，还有一些季节性美食等。

地址：九龙尖沙咀东部么地道69号帝苑酒店3楼

电话：27332000

营业时间：12:00 - 14:30，18:00 - 23:00

人均消费：350元

King Ludwig Beerhall

供应正宗德国菜，当中有一款焗至皮脆肉嫩的Pork Knuckle猪手，是从德国腌制后才运来香港的，并以德国特制烤炉焗制，俘虏了不少人的欢心，来一杯德国麦啤更相衬。店里还供应多款德国肠，咸是咸了点，但确实是德国味啊！

地址：九龙尖沙咀港铁尖东地下32铺

电话：23698328

营业时间：12:00 - 02:00

人均消费：港币150元

Jimmy's Kitchen

很著名的一家老牌西餐厅，于1928年开业，至今还保留着古老的装修。昏暗灯光、木制餐具，以及墙上古旧的香港历史照片，都散发着怀旧气息。餐厅提供欧陆美食，肉排、海鲜及多款新旧世界酒品，都是店家的招牌推荐。其中有款火焰雪糕，点火后烈焰熊熊，火停后雪糕完整无缺，很特别。

旅人提示：菜单是全英文的，不过有脾气很好的服务员可供使用。

地址：九龙尖沙咀亚士厘道29-39号九龙中心地下C及C1铺

电话：2376 0327

营业时间：12:00 - 14:30，18:00 - 23:00

人均消费：港币100 - 500元

五、湾仔及金钟美食

珀翠餐厅



(图片由网友 星光耀的位位鞋鞋 提供)

一家赫赫有名的法国餐厅，餐厅提供的法国菜被公认为全香港最上乘的，理所当然成了香格里拉大酒店的代表餐厅。被美国HOTELS杂志评为全球五间最佳酒店餐厅之一。餐厅不算太大，位于香格里拉大酒店56楼，可以俯览一望无际的维多利亚港景，欧洲古典装饰，现场有琴师不停弹奏音乐，很有气氛。来吃饭的多为外国人（服务员都通晓多国语言，厉害），穿着中规中矩的正装，约在这里边吃边谈生意。

招牌菜：千层朱古力慕思、香煎鹅肝、烧鸭胸、烧龙虾

地址：香港岛金钟法院道太古广场港岛香格里拉大酒店56楼

电话：28208590

营业时间：07:00 - 10:00，12:30 - 14:30，18:30 - 22:30

人均消费：500元

生记粥品专家

生记被誉为全港粥店里的少林寺，它的特色在于自选粥料。美食家蔡澜先生说生记是“开在巷里的小老店，地方难找，但很多顾客慕名而来。”是的，每到午饭时间，总会看见生记门外挤满了等座位及等外卖带的顾客，他们都不约而同为了香甜绵软的粥底及选择特多的配料而来，尤其是坊间少有且限量供应的鱼鳔。根据不同的粥，他们会提供不同的蘸料和碗碟。店里服务员结账时

香港美食攻略

不用单子，完全凭记忆，超级厉害！

旅人提示：中午12点半前和2点之后买单每碗便宜3港币。



(图片由网友 @肥水猪甲在食 提供)

招牌菜：肉丸滑牛鱼鳔生鱼片粥港币47元、及第鱼腩粥港币49元。

地址：香港上环毕街7-9号铺

交通：港铁上环站A2出口，转右步行约5分钟

电话：25411099

营业时间：06:30-21:00（周一至周六）；06:30-18:00（公众假期）；周日休息

人均消费：港币50元

永华面家

米其林餐厅、叮叮电车地图、香港必食50小吃

在湾仔要吃到水准超前的云吞面，永华肯定榜上有名。多少食客早午晚光顾，就是为了吃到这里自家用鸭蛋和顶级加拿大面粉制的竹升面，蔡澜先生可是说过，永华是少数几间真正有竹升面的店。说起“竹升”，是指那用竹升先按压面团增加筋度，以令银丝细面更加爽口。

地址：香港岛湾仔轩尼诗道89号

电话：25277476

营业时间：星期一至六12:00 - 04:00，星期日12:00 - 00:30

人均消费：港币30元

香港美食攻略

九记牛腩

九记牛腩但从大排档起家至今已有80年了，是清汤腩的老字号。店开在不起眼的小街，不好找，店面小，装修简单，但永远挤满世界各地的饕客，张家辉及金城武等就专程光顾过，多年来也广受中外媒体报导。店里的秘制爽腩，连着一层薄筋膜，比其它部位更弹牙香软，再加上中药、牛骨等熬成的浓汤及嫩薄香滑的河粉，真是销魂。

地址：上环歌赋街21号B1楼港铁上环站E2出口，前行至“位堂”，沿斜路步行约3分钟

营业时间：12:30 - 22:30（周日及公众假期休息，春节初一到初八关门）

人均消费：港币50元

利强记北角鸡蛋仔

如果不是没完没了的排队，恐怕这个小店还真不引人注意，大家都是冲着鸡蛋仔来的。鸡蛋仔是香港地道街头小吃之一，以鸡蛋、砂糖、面粉、淡奶等形成的汁液，倒在两块特制蜂巢状铁板中间，放在火上烤成。刚出炉的利强记北角鸡蛋仔十分温暖，外皮又脆又香，里面软软的，奶味香浓，消灭掉整个还意犹未尽。



(图片由网友 @做点trouble 提供)

地址：香港岛北角英皇道492号

交通：港铁佐敦站D出口

电话：25909726

营业时间：11:00 - 23:00

香港美食攻略

人均消费：港币12元

车氏粤菜轩

米其林餐厅

不是熟客还真的很难想到要上博汇大厦的4楼去找车氏，但它在香港是有知名度的，为香港明星车婉婉的妈妈所开。虽然店面不大，却经常宾朋爆满。这里最受欢迎的是脆皮叉烧包，热腾腾，烘得金黄松软热腾腾的，里面的叉烧蜜汁甘香不腻。猪肺白菜老火汤原汁原味又实惠，杏仁旦白奶茶是饭后甜品佳选，很有特色，都值得一试。

地址：湾仔骆克道54-62号博汇大厦4楼

电话：25281123

营业时间：11:30 - 15:00，18:00 - 22:15

人均消费：港币150元

谭鱼头火锅

美食之最大赏、优质旅游计划认可餐厅

香港人一向不爱吃辣，怕火锅的热气会上身，但是来自四川的谭鱼头火锅竟能打进香港美食市场，可见其魅力。谭鱼头供应正宗麻辣火锅，选用地道的四川大红袍花椒、绿花椒、辣椒等共100多种材料，把麻辣汤底熬得香辣醇厚。艳红的汤底香气扑鼻，味道温和纯正，有“一锅红艳”之称。当然，为了入乡随俗，谭鱼头也提供萝卜酥、马蹄糕等港式点心，味道也不差过本地点心店哦。

招牌菜：鱼头、麻辣蕃茄汤底

地址：湾仔庄士敦道129-135号1-3楼

电话：28939268

营业时间：7:00 - 01:00

人均消费：港币100 - 150元

采蝶轩

太古广场楼上是连卡佛、连接香格里拉，是贵妇美女们的天下，采蝶轩想人尽可亲也不可能。这里的粤菜中规中矩，来点点心是不错的选择，点心主要以鸡肉、鲜虾、海鲜、冬菇、各式蔬菜等为馅料，口味清淡，是采蝶轩的招牌美食，“招牌鸿图烧卖王”更是镇店点心。

地址：金钟金钟道88号太古广场低层地下003铺

电话：28454555

营业时间：星期一至六11:30 - 16:00，17:30 - 00:00，星期日及公众假期10:30 - 16:00，17:30 - 00:00

人均消费：港币200元

满记甜品

满记甜品1995年开业，此后连锁店在香港遍地开花，深受本地人尤其香港年轻人、游客的推崇。满记的出品除了味道相当好之外，还充满设计感。造型诱人的班戟，推荐榴莲和芒果的，前者翠

香港美食攻略

绿，后者金黄，柔软的皮里裹着入口即化的鲜奶油和肥厚多汁的果肉，吃上一口真叫人“榴莲忘返”啊！



(图片由网友 去游给树画 提供)

招牌菜：雪山杨枝甘露、雪山红豆凉粉

网址：<http://www.honeymoon-dessert.com>

地址：上环西港城地下4至6号铺

交通：港铁上环站B或C出口，步行3分钟

电话：28512606

营业时间：10:00 - 20:00

人均消费：港币30元

杨记面家

米其林餐厅

又一家蔡澜推荐的面店，装修以红、黑为主调，前卫夺目。店里提供时蔬、鱼丸及面食等，口碑极佳。捞面是它的特色，汤非常好喝。因为价格较公道，一碗云吞面29港币，所以极受欢迎。

地址：港岛湾仔轩尼诗道219号地下

电话：25111336

营业时间：11:00 - 22:00

人均消费：港币25元

力宝轩

米其林一星餐厅、优质计划服务认可餐厅

力宝轩的味道、环境、服务都是一流的。菜馆主要提供传统的潮州菜，以特色粤菜为辅。这里最舒心的服务是上菜都是以分菜方式上的，每人面前都分有同样的菜，省去了因转盘转菜的尴尬。

招牌菜：红烧海虎翅、卤水鹅、潮州冻花蟹、蚝饼

香港美食攻略

地址：金钟金钟道89号力宝中心地下4铺

电话：25261168

营业时间：11:00 - 15:00，17:00 - 23:30

人均消费：港币150 - 300元

囍宴甜·艺

米其林餐厅、香港必食50小吃

菜单都快被顾客翻烂了，可见餐厅是如何深受欢迎。餐厅名字中有“囍”，又采用鲜红色彩来创造室内设计效果，你大概就可以猜出其主旨了。到这里吃饭的朋友，几乎都会点秘制镇江排骨、金牌口水鸡和梅子轩壳蟹。当然店内的甜品也非常有名，包括桂花酒浸荔枝冰激凌。

地址：湾仔永丰街8号

电话：28336299

营业时间：11:30 - 22:30

人均消费：港币60~250元

金源小馆

香港必食50小吃

金源小馆什么都卖，却因为甜品做得太好而出名。招牌“木糠布丁”的木糠是指饼干屑，整体香浓松软又黏口，有着浓浓的香草味。“榴梿布丁”除了用20%的新鲜榴梿外，还添加了鲜奶油与牛奶，榴梿气味十足，层次丰富，有意外的咸奶油香气，耐人寻味。

地址：湾仔大王东街3号地下

电话：25293806

营业时间：10:00 - 14:30，18:00 - 23:00

人均消费：港币50元

许留山

50多年前，许留山只是一家不起眼的凉茶店，卖龟苓膏、火麻仁、酸梅汤等，至1992年，许留山以鲜果甜品“美食化”的概念，创出“鲜果西米捞”，掀起鲜果甜品的热潮，随后推出的多款地道特色冷冻甜品，包括“芒果捞嘢”及“杨枝金捞”等，同样热卖，成为芒果甜品潮的佼佼者，现已有30多家分店，香港满大街都是，拐几个弯就能发现一家，路痴也不担心找不到。

香港美食攻略



(图片来源: 旅人网用户提供)

旅人提示：1、堂吃要比外卖多加港币4元。

2、许留山官网上有部分电子优惠券供下载使用。

招牌菜：芒果捞嘢、杨枝金捞、芒果西米捞、芒果椰奶西、芒果粒粒爽

网页：<http://www.hkhls.com>

地址：轩尼诗道151号地铺

电话：25839082

营业时间：12:00 - 00:00

人均消费：港币30元

厨魔BO Innovation

米其林二星餐厅、优质计划服务认可餐厅

分子美食在西餐界已活跃了好些时间，它讲究用科学的方法研究菜品为什么美味。获米其林二星餐厅的厨魔Bo Innovation，正是当中一分子。厨魔提供多国菜，主要为现代中国菜式，餐厅厨师以张扬的创意做出特别的中国菜。其中有道糯米乞丐鸡，先把糯米磨浆制成布丁粒，再将荷叶榨汁，用以腌制去骨鸡，最后酿入猪肉粒以慢烤方法烹调，肉质鲜嫩，试后保你难忘。

香港美食攻略



(图片来源: 网络)

地址：湾仔庄士敦道60号嘉荟轩2楼13铺
电话：28508371
营业时间：12:00 - 00:00
人均消费：500元

Roka

米其林餐厅

快速成长的Roka饮食集团在香港开设的分店，专供现代日式炉端烧美食。炉端烧发源地为日本东北部的最大城市仙台，

从过去渔民以船桨为工具明火烹调所捕的鱼的方式演变而成。Roka内部装饰简洁迷人，以木、泥、铁和米纸为主。开放式的

厨房，如果坐料理台上，看厨师工作似乎比料理本身还让人喜欢。店里的海鲜从日本运来，鲜肉则从澳洲运来，用炭烧炉端

烧制作海鲜或鲜肉是最适合不过的方法。

地址：金钟金钟道88号太古广场地库1楼2号铺
电话：3960598

香港美食攻略

营业时间：11:30 - 22:30

人均消费：港币150 ~ 800元

Cine Citta



米其林餐厅、共星飨

Cine Citta取名于一个位于罗马的片场。店里的环境相较食物更出众。楼底很高，现代感的室内以灰和啡色为主色调，门口弧形酒吧和旁边高至屋顶的大型玻璃酒柜内摆放着众多佳酿，夺目慑人。餐厅内设有大屏幕，播放浪漫的意大利电影。餐厅提供罗马美食及其它意大利菜，米饭很有水平，软硬及湿润度恰到好处，渗着丰满的牛油香味，吃起来口感极佳。

地址：湾仔星街9号星域轩地下

电话：2529 0199

营业时间：星期一至五12:30 - 14:30，18:00 - 00:00

人均消费：港币250~500元

香港美食攻略

六、铜锣湾及跑马地美食

何洪记

米其林一星餐厅

创于1946年的何洪记，即使生意再好，为了保证食品的品质，也拒绝开分店。如此为顾客着想的老板，实属难得。而且何洪记的干炒牛河以古法猪油炒成，每条河粉都均匀地沾满自家出口的秘制酱油，配合新鲜嫩滑的牛肉片，您又怎能错过呢？

招牌菜：干炒牛河（港币55元）、云吞面、捞面、白灼腰膶



(图片由网友 @彭杰拍虫蚁在虫 提供)

地址：香港铜锣湾霎东街2号铺

交通：港铁铜锣湾站A出口，沿罗素街右转入勿地臣街，步行约3分钟

电话：25776558、28904192

营业时间：11:30 - 23:30

人均消费：港币50元

池记云吞

香港美食攻略

馄饨面，香港久经不衰的地道美食，由面条、汤底到馄饨的馅料，搭配一丝不苟。池记是名声在外的云吞专门店，对面的品质及弹牙程度有严格的要求，老板定期到分店尝面，还要找专人照独家配方生产。店里的游水海虾馄饨港币42元，是每日限量供应的，深受欢迎，一般中午就卖光了，想吃就要趁早哦。鲜虾馄饨面港币27元，一口一个的馄饨，配合香浓的汤底及弹牙的面条，叫人再三回味。

地址：铜锣湾波斯富街84号铺

交通：港铁铜锣湾站A出口，沿罗素街右转，步行约3分钟

电话：28908618

营业时间：11:00 - 23:30（周一至五），10:30 - 23:30（周六日及公众假期）

人均消费：港币70元

新记车仔面

来新记车仔面的人，十有八九是为了店里香浓美味的辣汁，由店主钟小姐亲自调制的香辣汁，以咖喱、辣椒粉及12种配料秘制而成，加上卤水腌制的配料，充满港式风味。新记车仔面提供超过40种传统港式配料，以及九款不同的粉面。只需约港币30元，便可品尝到一碗份量十足的车仔面。

地址：铜锣湾灯笼街49号B号铺

交通：港铁铜锣湾站B出口，沿轩尼诗道转入灯笼街

电话：25735438

营业时间：12:00 - 23:00

人均消费：港币30元



祥兴咖啡室

香港美食攻略

香港必食50小吃

祥兴咖啡室之所以出名，除了店家的好手艺之外，由于紧邻马会，早期许多马夫、驯马师与赌马的客人，都来这里吃东西、看报并交换赛马的经验。现在赌马生意差了，但祥兴依然门庭若市，许多国际巨星都非常喜欢来这里，张柏芝必点鸳鸯奶茶及菠萝油。鸳鸯奶茶香软滑顺，菠萝包用特级面粉做，一天卖上二三百个不是问题；蛋挞也是必点之一，内馅及挞皮都不错。除了早餐可口，咖喱牛腩也是明星商品，配方浓似印度味，用了十多种香料，其中还有来自福建的独家香料，搭配椰汁鲜奶，咖喱配饭一口一口，嗯，真香，这是张智霖、袁咏仪的最爱，而周星驰则偏爱这里的排骨饭，很像台湾的卤肉。

祥兴的装修仍然维持几十年前的风格，算是相当有特色及历史的茶餐厅经典。

地址：跑马地奕荫街9号地下

电话：25725097

营业时间：6:00 - 18:00

人均消费：港币40元

永祥烧腊饭店

虽然是茶餐厅的格局，但店堂其实就一个简单的烧腊柜台及几张小圆桌，一般是来打包的人多。店里肥肥焦焦的叉烧和烧鹅口碑极好，一天可卖出超过十只猪，切肉的大叔一天到晚认真地挥舞着大刀忙个不停。乳鸽也不错，打包回家配上啤酒真是绝了。

地址：跑马地景光街2号地下

电话：25739082

营业时间：9:30 - 20:30

人均消费：港币40或以下

顺兴茶档

顺兴茶档是一家经营了50年的铁皮屋大排档，以车仔肠粉起家。本来车仔面就是车仔面，猪肠粉就是猪肠粉，面不犯粉，但老板却把它合成另一种美食：车仔肠粉。所谓车仔肠粉，就是用车仔的什锦材料，鱿鱼，猪皮，萝卜，东风螺，鸡翼尖，大肠等等卤好后，一股脑儿地下在肠粉上，再蘸些自家调制的咖喱、老抽、辣椒等咸香的酱汁，配上滑嫩肠粉一起吃，风味独特，深得街坊捧场欢迎。

招牌菜：车仔肠粉

地址：大坑安庶庇街24号

电话：25766577

营业时间：6:00 - 16:00（星期一休息）

人均消费：港币30元

阿鸿小吃

米其林一星餐厅

新派潮式卤水店，但店主黎师傅并不是潮州人，他既是餐厅老板又是大厨，最擅长制卤水汁，卤

香港美食攻略

水味道适中，再放入其他食材，如鹅、掌翼、猪大肠等，味道正宗而且口感特别。自从拿了米其林一星餐厅荣誉后，小店前总是长长的人龙。值得一提的是老板并没有因此而扩张或偷工减料，卤水还是一如既往的美味，令人敬佩。



招牌菜：蒜香鸡捞面、南孔斋、鸭舌、鸭下巴

地址：北角和富道84-94号银辉大厦地下4号铺

交通：港铁北角站

电话：25701108

营业时间：12：30-15：00；16：30-22：00（星期一、二休息）

人均消费：港币40~100元

文辉墨鱼丸大王

香港必食50小吃

开业30多年的文辉墨鱼丸大王，店面小而人客多。厨师专挑每只净重2斤的大墨鱼当原料，打成墨鱼浆后入大锅滚熟。滑溜不易夹起、有弹性且具鲜味的墨鱼丸，汤底用猪骨与老母鸡24小时不停煲煮，搭配招牌特制河粉，入口清爽甘美。紫菜八宝汤采用福建沿海较厚的紫菜，在紫菜香气中吃着弹牙的各式丸类，享受啊。

招牌菜：墨鱼丸河、紫菜四宝粉

地址：香港岛铜锣湾渣甸街22-24号

交通：港铁北角站

电话：28901278

营业时间：9:00 - 02:00

人均消费：港币28元

香港美食攻略

翠园

米其林餐厅

铜锣湾有两间翠园，希慎道1号的这家历史更悠久，经营已三十多年，是香港老牌餐厅。食客多是一些爷爷奶奶、大伯大婶，一家人其乐融融的喝茶聊天，气氛很温馨。服务员也不会过冷或过热，上菜、结账很有分寸，感觉贴心。虾饺是一定要的，凤爪味道也不错，叉烧包分量很够，熟悉的味道带着浓浓的童年回忆。

地址：铜锣湾希慎道1号

电话：25779332

营业时间：07:30 - 16:30，18:00 - 23:30

人均消费：港币100元

杏花楼

杏花楼这个名字太有江湖味了，是武侠小说最爱用的酒楼名。现实版的杏花楼1920年始创于广州，1994年将连锁店开到香港，铜锣湾这家店不太好找。此店并非大碗喝酒之地，而是专营甜品、糖水的小店。店里依照正宗古法做各种经典奶类甜品，招牌推荐有“姜撞原牛奶”。杏花楼不断推陈出新，近年更创出“十八谷饭”等健康美食。

地址：香港岛铜锣湾白沙道4号地铺

电话：28919477

营业时间：07:30 - 00:00

人均消费：港币100以下

铃木咖啡馆

著名的日式西餐品牌店，装修充满活力，特设露台雅座，置身其中真是悠然自得，营造出现代东京咖啡馆的氛围。餐厅提供多款美食及饮料，包括日本抹茶和日式咖啡，抹茶是用天然石磨碾磨成微粉状蒸青的绿茶，起源于中国隋朝。此外店里还提供冷热饮、低脂系列等，与日式糕点搭配享用，风味极佳。

地址：旺角亚皆老街8号朗豪坊12楼12号铺

电话：23923386

营业时间：星期日至四12:00 - 23:00，星期五及六12:00 - 00:00

人均消费：港币40~100元

德昌鱼蛋粉

香港美食攻略



(图片由网友@游踪记游的头曼曼 提供)

德昌鱼蛋粉店是香港一家出名的小吃店，店小人多等座难，外卖是个不错的选择。鱼丸是招牌菜，以鲜鱼肉打成，用料实在，个大劲道，不像有些店家用面粉来掺。香港人极爱吃鱼丸，这里的鱼丸另有鱼片、牛腩、牛丸等选择，都非常受欢迎。鱼皮饺的汤头很足，云吞面里虾仁个大饱满，足有完整的两三个。与其他粉面铺不同的是，小店也供应茶餐厅、大排档饮食。

地址：香港岛北角电器道75号地下

电话：25108783

人均消费：港币25元

吕仔记

吕仔记是欧阳应霁的强烈推荐平民小店。店里环境一般，但生意不错，基本都是香港本地人。

“三沟”碗仔翅港币13元，以味道自然的鸡汤、冬菇丝、火腿丝熬制的碗仔翅，加上生菜、鱼肉条，味道鲜美，口感层次丰富。此外，吕仔记的鱼肉烧卖跟街边烧卖也不一样，鱼肉所占的成份明显较多，入口一点也不粉，更有质感。

地址：筲箕湾东大街121号地下

交通：港铁筲箕湾站B/C1出口即是

电话：28858590

营业时间：14:00 - 00:00

人均消费：港币22元

恭和堂

优质计划服务认可餐厅、香港必食50小吃

香港美食攻略

恭和堂是龟苓膏的创始店，有着近百年历史，是香港所剩无几的老字号甜品店之一。店里的龟苓膏滋味温润醇厚，不需要放糖就能入口，能去体内湿热，据说还对皮肤也很好。店里的廿四味口碑也不错，能降火、治咽喉疼痛，俗称感冒茶，不过味道真是又苦又浓，回味时才有点点甜，第一次喝的人可能会痛不欲生，要有心理准备。

招牌菜：龟苓膏、廿四味

地址：铜锣湾波斯富街87号

电话：25761001

营业时间：10:30 - 23:45

人均消费：港币10元

珍宝王国海鲜坊

珍宝王国座落于香港仔避风塘内，由超级富豪的珍宝海鲜舫和太白海鲜舫组成，需要坐船才能过去，所以很有旅游的感觉。它本身也是著名的旅游景点，游客居多。珍宝王国主要提供粤菜，当然点心也做得很好，肠粉、海胆炒饭都很赞。



(图片由网友 金光耀的拍客提供)

招牌菜：干邑龙虾翅、火焰醉仙虾

地址：香港仔黄竹坑深湾

电话：25539111

香港美食攻略

人均消费：港币350元



©旅人攻略
WWW.LVREN.CN

©旅人攻略
WWW.LVREN.CN

©旅人攻略
WWW.LVREN.CN

©旅人攻略
WWW.LVREN.CN

©旅人攻略
WWW.LVREN.CN

香港美食攻略

七、旺角及油麻地美食

美都餐室

已成为庙街地标之一的美都餐室，是香港少见保有半个世纪风情的茶餐厅，进到店里仿佛进入时光隧道。旧式唐楼装潢，除地下外更有当年十分普遍的二楼雅座，可以浏览庙街及榕树头的街景。这里还拍过多部经典影视剧，如电影《九龙冰室》、电视剧《酒店风云》、《庙街·妈·兄弟》等。

你来美都餐室一定要试试与餐室50年风雨同舟的焗排骨饭和莲子鸳鸯冰，这两道香港传统风味菜几十年始终如一端到饭桌上以飨食客。焗排骨饭看似糖醋排骨，独家配方与鲜奶油混匀，铺在已炒好的蛋炒饭上后入烤箱焗，趁热吃，排骨外皮香脆，芡汁不过腻。此外菠萝包的面包松软细腻，与鸳鸯奶茶搭配一下，奶油味立即悠扬了起来，吃起来十分过瘾。

地址：九龙油麻地庙街63号地下及1楼

电话：23846402

营业时间：08:30 - 21:45

人均消费：港币50元

得如酒楼

一切都没有作秀，完全靠岁月磨出来的斑驳，是怀旧感十足的酒楼，店里由天花板到门窗都是龙凤等一派老香港的装饰，食物主打各式经典广式点心。值得一试的是这儿的烧味，当中的叉烧更是招牌菜。老师傅选用半肥瘦猪肉，把它烧得香软可口、外皮香脆，内里肉汁丰盈，那点点肥肉甘脆不腻。

地址：九龙油麻地上海街378号（港铁油麻地站C出口抬头即是）

电话：23883884

营业时间：05:00 - 15:00，18:00 - 22:00

人均消费：港币32元

堂记肠粉专门店

香港美食攻略



(图片来源网友提供, 侵权必究)

被称之为肠粉专卖店的，香港没有多少间。开业20多年、路边档起家的堂记更是当中的佼佼者。小小的店铺提供多达38款肠粉，除一般的鲜虾肠、叉烧肠及牛肉肠外，更有罕见的猪润肠及烧鸭肠等，这里面还愁找不到你喜欢的搭配吗？还有自选配料肠粉这杀手锏！常记用比其它厨房高三倍热力的蒸炉来制作肠粉，令肠粉皮分外香油软薄。因此，即使只在晚上7点至凌晨2点营业，店里依然门庭若市！

招牌菜：猪润烧鸭肠粉港币18元、鲜鱼片肠粉港币17元

地址：九龙油麻地文汇街26A-26C号铺

交通：港铁佐敦站，乘的士前往约港币20元

电话：27107950

营业时间：19:00 - 02:30（周三及周日休息）

人均消费：港币40元

富记粥品

不管周围一直在重建，富记粥品在旺角坚持了60年不变。虽然环境一般，又小又挤又简陋，但味道是真不错。富记多年来始终坚持用新鲜料，保持食物水准和老招牌，难怪早上总挤满附近的连街邻居老顾客，浓浓的人情味。这里的粥可谓香港一绝，带点缺口的碗，鱼片粥鲜嫩美味。此外，师傅每天烧制烧鹅四次，保证皮脆油薄，肉味鲜香，与粥的味道一浓一淡，搭配绝了。

地址：九龙旺角花园街104及106号

电话：23851230

营业时间：07:30 - 23:30

人均消费：港币35元

香港美食攻略

意粉屋

大众意式餐厅，在香港随处可见。装修时尚舒适，服务优良，生意很好，午餐时间总是排大队。大部分人去，都会点意粉，芝士火锅也很正，倒是pizza十分普通。店里的东西都分量足足，不过正餐的价钱较高，建议选套餐，使用中国银行卡有折扣。

地址：九龙旺角太子道西193号新世纪广场5楼501铺

电话：26289289

营业时间：11:00 - 23:00

人均消费：港币100元

大良八记

要认识港式甜品，大良八记必定榜上有名。创办人均叔是顺德大良人，家中排行第八，因此取名为大良八记，现在已变成香港的老字号，鲜黄及鲜红色的招牌十分抢眼，店内环境干净、明亮，除了本地人之外，也深受日本游客欢迎。

号称“食糊专家”的老字号大良八记，其特色之一是食物选择精贵，因此只卖18款独家口味甜品，最受欢迎的有核桃糊、杏仁糊、芝麻糊，在香港十分有名，每日销出千份。最为独特的，要数首创椰子糊，将新鲜椰丝及椰肉磨成汁，再混合米浆煮成浓稠的糊状。程序看似简单，其实很花工夫，因为椰丝只可少量磨制，否则磨器不能顺畅运作。为了坚持每日鲜制，椰子糊只在星期天供应，售完即止。



(图片由网友 @光耀的伯爵鞋 提供)

旅人提示：大良八记有个贴心服务，可以使用八达通买单哦！

香港美食攻略

招牌菜：芝麻糊、核桃糊、杏仁糊、椰子糊，港币15元

网址：<http://tlpkhk.silver.yip.com.hk/>

地址：佐敦白加士街43号地下

电话：27308968

营业时间：12:00 - 23:30

人均消费：港币23元

一点心

是新潮的点心店，经营模式像快餐店，却坚持以旧式的人手布拉方法，拉出新鲜热辣、晶莹通透的肠粉。以米磨浆制作成的肠粉，米味香浓。一点心的炸两肠粉（即以肠粉皮包裹油条）不但肠粉皮滑，中间的油条更是现点现炸，放入口时还保持香脆。葱花虾米肠粉从外表已看出用料十足，口味更是让人欲罢不能。

招牌菜：炸两肠粉港币14元、葱花虾米肠粉港币14元

地址：九龙旺角运动场道15号京华大厦地铺1-2号 港铁太子站A出口，转右步行约3分钟

电话：27892280、2180

营业时间：11:00-01:00（周一至周五），10:00-01:00（周六日及公众假期）

人均消费：港币60元

明阁

米其林二星餐厅、美食之最大赏、共星飨、香港粥粉面饭

坐落于旺角闹市的明阁，是区内少有的高档食府，开业短短五年，已赢尽香港人的口碑，曾获颁香港旅游发展局的“美食之最大赏”最高荣誉金奖，又被《米其林指南》评选为二星餐馆。原来，总厨拥有长达30年的入厨经验，经他烹调的菜式无论卖相或味道都是上乘的。黄龙披金甲是得奖菜式之一，嫩滑的龙趸肉配上弹牙的虾胶，虾头经椒盐油炸与小唐菜排列碟中，创意十足味道好，实至名归。

地址：九龙旺角上海街555号朗豪酒店6楼

电话：35523300

营业时间：11:00 - 14:30，18:00 - 22:30

人均消费：港币280元

添好运点心专门店

米其林一星餐厅

是一家著名的香港点心店，即使在非吃饭时间也一位难求。店东麦桂培原是龙景轩点心主管，于2009年3月创业开设添好运，不足一年就获米其林一星餐厅荣誉，是全球最便宜的“星级食府”，二三十元就能吃饱。店里的点心即叫即蒸，以酥皮焗叉烧包、萝卜糕及古法糯米鸡等闻名。

香港美食攻略



(图片来源: 旅人网)

地址：旺角广华街2-20号翠园大厦二期地下8号铺

电话：23322896

营业时间：10:00 - 22:00

人均消费：港币40元

荔轩中菜厅

美食之最大赏、优质计划服务认可餐厅

太子区饮茶的好去处，它不像一般的太子区酒楼人那么多，可以边吃边好好聊天。店里提供粤式点心及全国各省美食，其中著名的“南乳烧鸡”和“玉露金瓜海鲜蛋”，曾获得“美食之最大赏”的金奖和银奖。

地址：九龙旺角荔枝角道22号旺角维景酒店1楼

电话：23979609

营业时间：星期一至五10:30 - 15:30，18:00 - 23:00，星期六、日及公众假期10:00 - 15:30分，18:00 - 23:00

人均消费：港币100元

刘森记面家

创于1956年的刘森记已经传到第二代了，也因为生意蒸蒸日上，总店附近开了分店。似乎一切都在变，唯一没变的是刘家两代传人对面条的执著，多年来坚持使用自家制的竹升面，每天打面长达4个小时，每根面条根根分明，粗细适中，充满弹性，也充满父子俩的用心，你怎么可以错过呢？

香港美食攻略

招牌菜：虾子捞面港币24元、姜葱鹅肠牛柏叶港币30元（小）/40元（大）

地址：九龙深水埗福荣街82号铺

交通：港铁深水埗站D2出口，沿桂林街步行约5分钟

电话：23863583

营业时间：12:00 - 23:00

人均消费：港币50元

潮楼

优质计划服务认可餐厅



(图片由网友 @肥未猪脚在盘 提供)

潮菜馆一向给人不重外观不创新的感觉。潮楼的出现，一改潮菜馆给人的印象。潮楼装修新颖，富于变化，果然够“潮”。除保留风味过人的经典潮州菜，更引入新元素，创出各式新派潮菜，让食客能一尝传统风味之余，又可感受潮菜的全新面貌。另一个优势是潮楼的菜品便宜，2人吃港币60元就能很饱很饱了，属于性价比高的一家店，因此倍受欢迎。

地址：九龙旺角弥敦道610号荷李活商业中心2楼A铺

电话：27808193

营业时间：07:00 - 14:30分，18:00 - 00:00

人均消费：港币40元

义顺牛奶公司

优质计划服务认可餐厅

义顺牛奶公司来自超过百年历史的澳门老店，以供应奶类甜品而享负盛名。义顺最有名的“双皮

香港美食攻略

炖鲜奶”、“姜汁撞奶”及“木瓜鲜奶”口感顺滑，鲜奶的质感跃然齿间，而小吃“咖央多士”也很受欢迎。

地址：九龙旺角西洋菜南街246-248号地铺

电话：23933301

营业时间：11:30 - 00:00

人均消费：港币40~100元

©旅人攻略
WWW.LVREN.CN

©旅人攻略
WWW.LVREN.CN

©旅人攻略
WWW.LVREN.CN

八、红磡美食

咏藜园四川担担面

咏藜园的招牌担担面来自四川民间，物超所值，食物水准一流，在这里用餐是一种享受。师傅会因天气的湿度，用人手每天新鲜制作出细滑面条，配上猪骨汤、花生等材料，端上桌时先闻到阵阵花生香，面条入口软滑爽口，经改良的担担面加上大头菜碎及肉碎等材料，味道更香更浓。

招牌菜：四川担担面港币18元、改良版担担面港币28元

地址：九龙红磡德安街7号黄埔花园第8期黄埔美食坊102至105号铺

交通：尖沙咀汉口道有小巴直达

电话：23206430

营业时间：11:00 - 16:00，18:00 - 23:00

人均消费：港币40~100元



(图片由网友 @你个Trouble 提供)

海逸轩

米其林餐厅、美食之最大赏、优质计划服务认可餐厅

海逸轩提供经典粤菜、四川菜、上海菜，都由大厨精心挑选材料，炮制各款传统菜式或现代佳肴。其中中式药膳性价比就不错，大部分药膳菜式都在百元以下，而且老少皆宜，比如天麻蒸鱼头、土茯苓淮杞炖布袋鸡、杜仲虎掌炖珍珠鸡等，都是上得台面又可充饥之选。尤其太子参红梅鱼

香港美食攻略

卷，卷着一小截太子参的桂花鱼片，味道清淡，鱼肉结实，太子参爽口，吃一口就能尝到两种口感，见足厨子的心思。还有药膳甜品，如核桃杞子红枣露，卖相漂亮，口感幼滑，很划得来。

地址：九龙红磡德丰街20号九龙君绰海逸酒店2楼

电话：29968460

营业时间：星期一至周六 11:30 - 15:00，18:00 - 23:00，星期日及公众假期

11:30 - 15:30，18:00 - 23:00

人均消费：港币100元

美心大酒楼

美心是香港最大的饮食集团，美心大酒楼分店规模较大，自设水池，供应游水海鲜，香港人很喜欢的茶楼，也喜欢在这里摆婚宴。美心的点心以美味驰名，晚饭海鲜小菜的水平十分稳定。这里的招牌菜一品脆烧鸡（160元/只）外皮香脆，鸡肉鲜嫩，南乳酪味道浓郁。要吃得豪华一点，可以点美心鲍鱼皇（320元/只），约六两重的罐装鲍鱼，加入火腿、老鸡、瘦肉等配料，再炖十多个小时，非常美味，值得一尝。

地址：九龙红磡黄埔花园第二期时尚坊地下第G1号及地库第B1至B6号

电话：23306822

人均消费：港币40 - 100元

九、九龙城美食

地茂馆甜品

地茂馆是香港十大甜品店之一，深受名人明星们欢迎，开业20多年，好品质一直在那，比别的老店性价比要高。以芒果班戟、杨枝金露、合桃糊等最受欢迎。

地址：九龙九龙城福佬村道47号

电话：23825004

营业时间：12:00 - 01:00

人均消费：港币30元

潮州合成甜品

提供潮式甜品，已有50多年历史。糖水配料像港式车仔面那样可以自由搭配，选择含西谷米、绿豆、清心丸、莲子、百合等，其中的莲子可是小店的招牌，松化美味、甜度适中，必点之选。



(图片由网友 @你个Trouble 提供)

地址：九龙九龙城龙岗道9号地铺

电话：23833026

营业时间：13:00 - 01:00

人均消费：港币10~100元

香港美食攻略

同心泰国菜馆

想吃泰国菜，首选同心。同心泰国菜馆在九龙城开业很多年了，店内不少泰国人来帮衬，泰国菜做得地道嘛。镇店之宝泰式海南鸡饭深受欢迎，其他必点美食包括泰式生虾刺身、咸蟹青木瓜沙律、咖喱炒蟹、鸭肉汤金边粉等。

地址：九龙九龙城打鼓岭道5号地下

电话：23836983

营业时间：10:00 - 00:00

人均消费：港币40~100元

金泰烧烤

供应地道泰国菜，由最初的一家坐落于大马路边的小店，到现在连分店也有了。泰式串烧及炒粉面是招牌。串烧选择多，含烧泰国肠、烧鸡翼、烧鲷鱼、烧鸡肝等，也有生虾刺身、炒河粉等，东西依旧是物美价廉，泰籍大厨做出来的美食镬气十足，端上台时仍是香喷喷热气腾腾的，一碟泰式炒河不过30港币。



(图片由网友 [金粒粒的头像](#) 提供)

地址：九龙九龙城太子道西386A-B

电话：23838273

营业时间：12:00 - 01:00

人均消费：港币40~100元

香港美食攻略

陈兴发鱼蛋粉茶餐厅

这里做鱼蛋批发有20多年历史，供应全港大部分鱼蛋粉同行，绝对是鱼蛋界老大。此外，店里提供价格公道的潮式鱼丸及面食等，以比目鱼熬煮而成的汤底，鲜甜美味，口碑极佳。

地址：九龙九龙城衙前围道62号地下

电话：27167833

营业时间：07:00 - 01:00

人均消费：港币30元

十、鲤鱼门、西贡、南丫岛海鲜大集合

金龙海鲜酒家

金龙海鲜酒家开业40年，以提供优质服务及海鲜美食驰名。店家强调取材新鲜，并擅长以清蒸、椒盐、脆炸、水烫等不同烹调手法，把海鲜的原味彻底呈现出来。

地址：九龙鲤鱼门海傍道中23号地铺

电话：23482929

营业时间：11:30 - 23:00

人均消费：港币100~200元

龙门海鲜酒家

龙门海鲜酒家于1967年开业，四十多年来，菜馆一直以粤式海鲜菜肴驰名，招牌推荐芝士焗龙虾、花雕蛋白蒸蟹、豉油皇煎虾及椒盐濑尿虾，滋味无穷，充分展现了粤式海鲜的精粹。

地址：九龙鲤鱼门海傍道西20-22号地铺

电话：27179886

营业时间：12:00 - 22:30

人均消费：港币300~400元

南大门



香港美食攻略

(图片来源网友 互联网数据整理 提供)

如果是请客人吃海鲜，就选南大门。因为南大门拥有海景大厅，靠海一面全部为落地玻璃窗，客人在黄昏或晚上品尝海鲜美食的同时，也可以欣赏维多利亚港的醉人景色，极富情调。招牌推荐有“椒盐濑尿虾”和“南大门烧汁虾”。

地址：九龙鲤鱼门海傍道中58A号地铺

电话：27274628

营业时间：11:00 - 23:00

人均消费：港币200~400元

六福菜馆

米其林一星餐厅

这家小而精的菜馆几乎隐居在西贡众多海鲜餐厅区域的后街，却有三层楼面。当日例汤不固定，取决于店主从当地渔民收购的最新鲜原料。客人甚至可以自备海鲜，交由店员烹调后食用。除海鲜以外，店里还提供单纯的粤菜，如滑蛋虾仁、风沙鸡和椒盐鲜鱿。

地址：西贡市场街49号

交通：港铁彩虹站C2出口，乘1A线绿色小巴前往

电话：27929966

营业时间：11:00 - 23:00

人均消费：港币150~500元



(图片由网友 [@陈纪伦的头盖鱼](#) 提供)

全记海鲜菜馆

米其林餐厅

西贡素有“香港后花园”的美誉，其海鲜美食闻名中外。全记海鲜菜馆位于西贡海滨，在这里可以边吃海鲜，边饱览美丽的港湾景致。多款海鲜靓菜天天新鲜出炉，螃蟹、龙虾及贝类等海鲜，

香港美食攻略

种类繁多。尤其喜欢吃蟹的在这里可喝到海胆重皮蟹粥，重皮蟹膏多，用来煲粥非常甜美；另有蛋白姜蒸石蟹，制法新鲜，非常滑口。

地址：西贡海傍街53号地下

交通：港铁彩虹站C2出口，乘1A线绿色小巴前往

电话：27911195

营业时间：11:00 - 24:00

人均消费：港币130~300元

发记海鲜酒家

贵但物有所值的海鲜店。大部分海鲜来自海产丰富的马尔代夫、泰国、菲律宾、印度尼西亚等，推荐菜式有椒盐濠尿虾、“海胆炒饭（港币130元）等。

地址：新界西贡清水湾布袋澳码头7号A铺

交通：地铁宝琳站步行至将军澳新都城第二期地库巴士总站，乘16号专线小巴至布袋澳村总站

电话：2719 9129

营业时间：星期一至五11:30 - 14:00，17:30 - 22:00，周末11:30 - 22:00

人均消费：港币150~300元



(图片由网友 @肥未猪用相机 提供)

金九记海鲜火锅酒家

被称为“明星饭店”，不少明星都是捧场客，想见明星可以来这里碰碰运气。白灼跳螺、油泡墨

香港美食攻略

鱼，虾酱芥兰炒红花蟹等用料十足，是必点之选。

地址：新界西贡白沙湾145号地

电话：27198432

营业时间：11:30 - 15:00，17:30 - 23:00

人均消费：港币150~200元

金记海鲜饭店

食物水准不俗且分量足，价格公道，很多街坊邻居常来帮衬的；菜式火候够且选择多，是西贡海鲜店的好选择。

招牌菜：炸生蚝、椒盐鲜鱿鱼

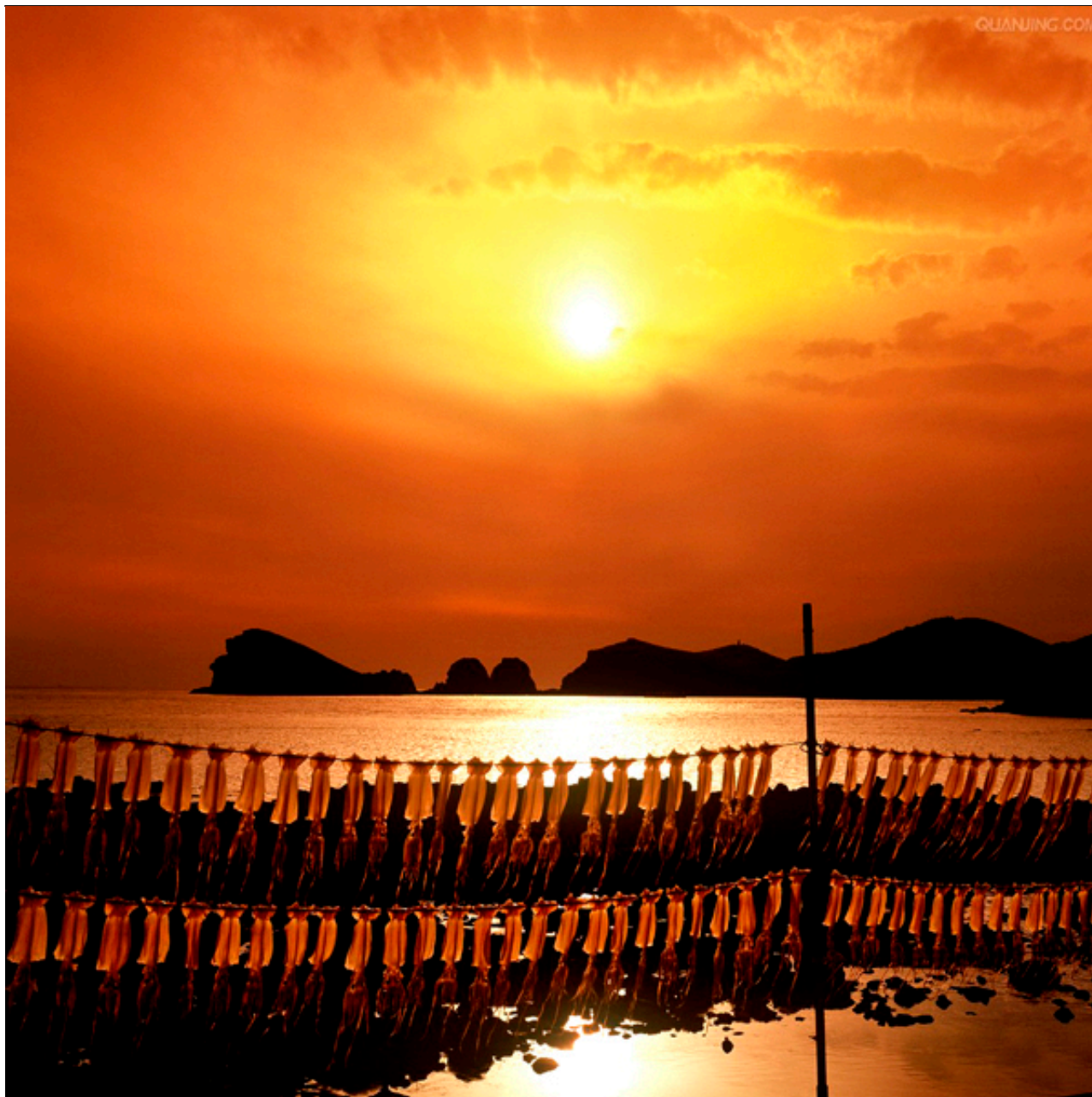
地址：新界西贡万年街106号地下

电话：27927110

营业时间：14:30 - 22:30

人均消费：100~200元

天虹海鲜酒家



(图片由网友 [食肆给树](#) 提供)

成立于1984年，是南丫岛上最大的海鲜酒家。以供应优质的海鲜而驰名，曾获得美食之最大赏的金奖。另外，菜馆还提供免费渡轮接载服务，你只需一个电话，就可以得到接送、订座等贴心的安排。

地址：离岛南丫岛索罟湾第一街23-25号地铺

电话：29828100

营业时间：10:00 - 23:00

人均消费：港币100~300元

威记海鲜酒家

老字号店铺，拿手菜是炮制各类海鲜，用自制带甜豉油煎的豉油皇煎大虾是这里的首选，喜欢吃

香港美食攻略

海鲜的人绝不可错过。广东小炒也同样出色，最重要价钱实在，所以广受平民欢迎。

地址：新界南丫岛索罟湾第一街3-4号地下

电话：29828287

营业时间：10:30 - 22:00

人均消费：港币100~300元

©旅人攻略
WWW.LVREN.CN

©旅人攻略
WWW.LVREN.CN

©旅人攻略
WWW.LVREN.CN

©旅人攻略
WWW.LVREN.CN

©旅人攻略
WWW.LVREN.CN

意见反馈

感谢您的使用：)

欢迎将您的[意见反馈](#)给我们，以便更好地完善本攻略，为您的出行提供更贴心帮助 >>

热门旅游攻略推荐



丽江：柔软时光



峨眉山：养生修佛



杭州：人间天堂



北京：祖国的心脏



香港购物2011



魅力宝岛自由行



尼泊尔：千佛之国



马尔代夫：花环群岛



瑞士：瑞不可挡



旅人网

www.lvren.cn

最好用的互动旅游指南