



香 HONG 港 KONG

叮叮車

沿線最強 60 美食





掃一下，手機裡多一本
可翻閱的動態電子冊



掃一下，直通美食專區
看見每家店的完整報導

【鰂魚涌】

- 37 金峰靚靚粥麵
- 38 海匯粥品

【西灣河】

- 38 太安樓牛雜

【筲箕灣】

- 39 印尼沙爹屋
華記麵家
- 40 安利魚蛋粉麵
呂仔記二哥一九七八
- 41 Dirty Skillet
- 42 祥禧煲仔小廚
幸福美食

【銅鑼灣】

- 25 喜喜冰室
- 26 Project C

【跑馬地】

- 27 昌記
祥興咖啡家
- 28 彭慶記食家
Reaction Coffee Roasters

【天后】

- 29 德島
- 30 德昌魚蛋粉

【炮台山】

- 30 魚事者 Fisholic
- 31 蛇王良
Uncle Ben Coffee

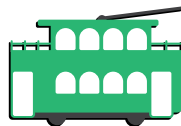
【北角】

- 32 潮樂園
- 33 利強記雞蛋仔
- 34 德興隆豆腐舖
阿姨腸粉
- 35 益壽堂涼茶
鳳城酒家
- 36 德成號



香港電車 Tram 小名「叮叮」

1904年上路迄今，6條路線貫穿港島北岸
從堅尼地城到筲箕灣，自銅鑼灣至跑馬地
每站相距僅250公尺，是香港最便宜環保的交通工具。



120年來，電車沿線孕育出繁花似錦的港風飲食樣貌
有讓人聞香上門的煲仔飯、燒鵝、豉油西餐、蒸籠點心
也有叫人口水直流的雞蛋仔、西多士、菠蘿油、豆腐花
有日新月異的潮流飲食，也有大浪淘沙仍屹立不搖的老字號
我們循著叮叮車路線覓食，蒐羅60家名單，不藏私分享给大家。

03 叮叮一響，玩遍香港

【中環】

- 13 祥興記上海生煎包
- 14 太平館滷麵
- 15 勝香園
- 16 羅富記粥麵專家
筷子記
- 17 更紗制菓
- 18 甄沾記
Vission Bakery

【灣仔】

- 19 中記小廚
天龍燒鵝
- 20 笠扶大班燒味
- 21 清真惠記
祥香園
- 22 標記雲吞麵
- 23 Five Guys
- 24 豪華啖啡茶廳
薈紅特色茶餐廳
- 25 Blue Bottle Coffee

【堅尼地城】

- 05 卓記正宗粥品
Winstons Coffee
- 06 新興食家

【西營盤】

- 06 永合成馳名煲仔飯
- 07 生記滷味
華記潮州滷水車仔麵
- 08 聯華茶餐廳
- 09 余均益
不籽是咖啡
- 10 齒來香蛋卷

【上環】

- 11 祥興茶行
王榮記菓子廠
- 12 樓上·食好啲
科記咖啡餐廳

叮叮

一鄉音

玩遍香港

「電車全景遊」使用的是仿1920年代開放式設計的古雅電車，今天我們幸運搭到有「麥兜」的特別版。



被暱稱為「叮叮」的香港電車 (Tram) 是香港歷史最悠久的公共交通工具，從一九〇四年開始，香港人便乘著它上班上學、出行購物。在港島北部沿著海岸線慢慢悠悠晃蕩了一百多年的叮叮車，卻一點也不顯老，反而在這個復古即時髦的年代裡，變成優雅亮相的大明星。

今日的叮叮車，除了依舊肩負交通任務，也擔起讓世界各地的人們認識香港的重任。精心規劃的「電車全景遊」，請來一九二〇年代的復古敞篷電車擔綱，今天我們很幸運搭到有「麥兜」領頭的電車，當我們乘風出街，一瞬間與它一起成為大明星。我們拍街景，路人拍我們，看著許多大人拿出手機猛拍，或拉著朋友一起指著看，興奮得像個孩子。

雖然「香港速度」是個褒義詞，但觀光客偶爾也想緩下節奏，看看香港人是怎麼享受生活的，而叮叮就是最佳領路人，我們從銅鑼灣總站上車，跟著它去到地鐵未至的跑馬地，感受港島悠閒氣息，再原路返回，沿灣仔晃蕩到中環。

平常走在中環的馬路上，總覺得被人群推擠前進，現在在摩天大樓包圍中，居高臨下看著人潮，有種來到樂高世界的失真感，耳裡娓娓道來路面電車的演進與途經地方的歷史故事，電車仿如成了移動中的近代史博物館。

短短一小時飛也似的過去，到了西港城旁的上環下車點，我還是依依不捨，買下幾樣超可愛的電車紀念品。聽香港好友說，她二十歲的成年禮就是包下一輛派對電車開生日趴，看著她臉上懷念的表情，電車上的美好時光，真的能讓人記住一輩子。

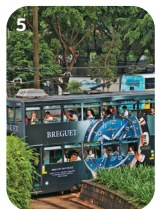
香港電車 Tram

票價：成人票價3.3元，3-12歲小童1.6元，65歲以上長者1.5元

電車全景遊

說明：成人港幣180元、兒童港幣110元，提供1小時觀光之旅，每日3班，有A、B兩條路線，可選擇從上環總站或銅鑼灣總站上車，建議上網預約(hktramways.com/tc/tramoramix) 路線與班次，若有空位也可現場買票上車；購買黃金套票即贈2天通行證，憑證可不限次數乘坐普通載客電車。

3. 坐在復古敞篷電車的2樓招搖過市，像是穿越時光回到120年前。
4. 在軌道上與印有星宇航空史努比機身廣告的載客電車擦身而過。
5. 在路上奔馳的載客電車是一輛輛活廣告，也成為香港獨有的風景。



1. 印有各種可愛電車圖樣的「雨傘」「保溫壺」與「矽膠杯蓋」等紀念品，可在全景遊的電車上購買，也可上網挑選，以全球郵遞服務配送到家。(港幣25~265元)
2. 電車上保留古老的機械設備，仿如活生生的博物館。



「懷舊糯米飽」是在自製黃麵皮中包進調味過的糯米飯。(港幣23元/份)



《新興食家》

大家都說到香港要「嘆早茶」，最早開門迎客的港點店就是位在堅尼地城的「新興食家」。每日凌晨3點開張，下午4點收工，無論是夜班打工仔來吃宵夜或早起的貪嘴饕客，都可以在這裡得到舌尖上的救贖。他家的懷舊港點是一絕，其貌不揚的「鵝鴨蛋燒賣」「懷舊糯米飽」與尋常的「豉汁蒸鳳爪」，都讓人吃得眼前一亮，更別提那種停留在老時光中的氛圍感，絕對令美味度翻倍成長。

info

地址：香港堅尼地城士美菲路8號美暉大廈地下C號舖
電話：+852-2816-0616 營業時間：凌晨03:00~16:00
備註：內用限時45分鐘

1. 其貌不揚的「鵝鴨蛋燒賣」裡頭有整顆鳥蛋。(港幣23元/份)
2. 「香芋燒賣皇」鮮味十足。(港幣29元/份)
3. 「新興食家」每天一開張就湧進眾多食客。



《永合成馳名煲仔飯》

每個饕客心中都有一份最強煲仔飯名單，西營盤50年老字號「永合成」靠著獨創烹調手法榜上有名。有別於其他名店多半主打炭爐炮製，它的美味祕訣在於使用「麵包爐」烹製，讓米飯保留鬆軟的同時又吃得到焦香鍋巴。「窩蛋牛肉飯」海量的碎牛肉鋪在飯上，打上生雞蛋充分攪拌後，蛋液包裹每一粒牛肉與米飯，淋上醬油的焦脆鍋巴更是靈魂所在。只賣早午間時段，下午4點就休市，想吃要趁早！



←老字號「永合成馳名煲仔飯」從上環搬至西營盤，茶餐廳搖身一變主打煲仔飯的飯館。

info

地址：香港西營盤德輔道西360號地下
電話：+852-2850-5723
營業時間：07:00~16:00，週日公休。



↑「窩蛋牛肉飯」鋪滿碎牛肉再打上一顆生雞蛋，攪拌後，粒粒米飯都包裹著蛋香。(港幣90元/份，飯焦加價港幣10元)

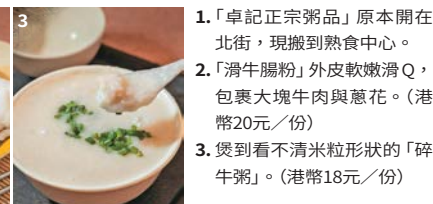


《卓記正宗粥品》

美食江湖云：「西環人，無人不識卓記。」坊間傳聞在士美菲路街市熟食中心內的「卓記正宗粥品」才是正宗老店。盛得幾乎要滿出來的「碎牛粥」1碗港幣18元，經濟又實惠，粥底米香濃郁，牛肉粒的肉香為粥增色不少。即點即蒸的「滑牛腸粉」包裹大塊牛肉與蔥花。大力推薦一定要點一款「油器」嘗嘗，巨大的「咸煎餅」裡面是空心的，炸過的老麵皮不油不膩，白芝麻越嚼越香，撕成小塊配粥也美味。

info

地址：香港堅尼地城士美菲路12K號2樓C6舖(士美菲路市政大廈熟食中心)
營業時間：06:00~15:00



1. 「卓記正宗粥品」原本開在北街，現搬到熟食中心。
2. 「滑牛腸粉」外皮軟嫩滑Q，包裹大塊牛肉與蔥花。(港幣20元/份)
3. 煲到看不清米粒形狀的「碎牛粥」。(港幣18元/份)

古早味油器三寶之一的「咸煎餅」，單吃、配粥都好吃。(港幣7元/個)



《Winstons Coffee》

曾被Big 7 Travel評為「亞洲50最佳咖啡店」的「Winstons Coffee」，在香港有4間分店，位在科士街與爹核士街交界處的Winstons Coffee-Kennedy Town最受遊客歡迎，黑色外牆與轉角路標宛如電影場景，隨手拍就充滿浪漫復古氛圍。Winstons深受澳洲風格影響，「#Coffeeisthenewblack」使用濃縮咖啡、Vodka與冷萃咖啡酒調製，一杯喝完究竟是提神還是昏昏欲睡，就全憑個人酒量了。



「#Coffeeisthenewblack」酒感與咖啡香氣平衡得剛剛好。(港幣100元/杯)

info

地址：香港堅尼地城爹核士街11號波峰地下8號舖
電話：+852-2697-1878
營業時間：07:00~22:00，週日、一至19:00。



←「Winstons Coffee-Kennedy Town」，大大的招牌「HONG KONG BE HAPPY」吸引遊客到此一遊。



禁止酒駕 飲酒過量害人害己

↓「雙拼飯」可拼鵝、雞、鴨、豬、肝、翼、豆腐或蛋。
(港幣55元/份，滷蛋30元/份、豬耳朵30元/份)



←「生記滷味」創始於1998年，用餐空間不大，想內用建議避開熱門時段。



「滷水獅頭鵝」選用每日從潮州直送香港的穀飼獅頭鵝，鵝片厚薄度剛好，皮香肉嫩，分量適合兩人合吃一盤。(港幣168元/例牌)

生記滷味

2024年全港最紅滷水，就屬初次入選香港米其林必比登的「生記滷味」了，這間1998年創立的潮州滷水店，早已是香港政商名流李嘉誠等人的私房愛店。老闆李志勝是潮州人，陳年滷水以花椒、八角、桂皮等數十種香料熬煮，有了靈魂滷汁，滷什麼都香。我點了一盤「滷水獅頭鵝」，師傅刀功了得，三兩下俐落去骨，鵝片吃來皮滑肉嫩、鮮美緊緻；「滷水豬耳」也是店內的隱藏熱賣單品。懷念這滋味，只能下次再乖乖飛來香港吧！

info

地址：香港西營盤皇后大道西263號

電話：+852-2547-4035 營業時間：10:00~20:30

聯華茶餐廳

如果想感受幾十年前的懷舊茶餐廳氣氛，那就不能錯過西營盤的「聯華茶餐廳」，位在人來人往的正街上，最出名的是「豬扒飯」，但我覺得最厲害的是「雞蛋三文治」，能夠把雞蛋煎得如此蓬鬆而無油膩感，真的需要不凡功力。



↑ 樸素的「菠蘿包」不會過油，反而越吃越喇嘴，搭配「凍奶茶」剛剛好。(下午茶套餐，港幣32元/份)

←從閣樓上俯視「聯華茶餐廳」，有如回到上世紀70年代的香港場景，懷舊感十足。



聯華的「雞蛋三文治」厚度超過2公分，煎雞蛋蓬鬆鮮嫩，非常美味。(港幣23元/份)

info

地址：香港西營盤正街28號地舖

電話：+852-2540-1563 營業時間：07:00~22:00



←吃得到真材實料的牛大腸、牛肺和牛肚的「牛雜米粉」。(港幣48元/份)

↓「華記潮州滷水車仔麵」的用餐空間舒適潔淨，餐具都藏在抽屜裡。



華記潮州滷水車仔麵

從太子起家的「華記」算是香港車仔麵的後起之秀，短短幾年開了3家店，位在西營盤正街上的分店乾淨明亮，採用掃碼點餐，正好讓我可以克服選擇困難症。起因是「車仔麵」的選項實在太豐富，除了可以選粉麵

info

地址：香港西營盤正街40號地舖

電話：+852-6563-3939 營業時間：11:00~22:00



↑ 任選3款配料的「車仔麵」，必吃蘿蔔、粉腸與咖喱魚蛋。(港幣52元/份)

款式與軟硬，配料也有牛腩、豬頸肉、鮮魷魚鬚、蘿蔔、咖喱魚蛋等40多種，等選完湯底和配料，已經5分鐘過去，幸好成品沒令人失望，有滋有味卻不重鹹，分量大到兩人分食都綽綽有餘。





→ 標榜香港製造的「辣椒醬」(右, 港幣45元/小瓶) 與「豉椒醬」(左, 港幣30元/瓶), 前者酸辣、後者鹹香, 用途也有區別。

← 1922年創立的「余均益」在香港只有一家西營盤總店, 現在也是品牌文化館。

info

地址: 香港西營盤第三街66號地下A號舖

電話: +852-2568-8007 營業時間: 09:00~17:00, 週日公休。



↑ 因為手工製造、產量稀少, 余均益西營盤總店裡只陳列少量商品。

《余均益》

香港西營盤有一款很「難買」的「余均益辣椒醬」, 至今仍以石磨、木桶手工製作, 加了白醋、番薯、辣椒的獨門配方, 酸香辣兼具, 風味獨樹一格, 吃乾炒牛河、豉油皇炒麵, 非得配它不可。以前要買它只能到西營盤總店, 現在雖然鋪貨點多了一些, 但還是經常缺貨, 最好直接去總店掃貨, 順便朝聖這間百年老店的輝煌歷史。

↓ 每條蛋卷都是純手工製作, 每日產量極其有限。



《齒來香蛋卷》

在西營盤第三街開業超過40年的「齒來香」, 是本地人才知道的隱世蛋卷老店, 主打新鮮椰汁製作的「椰汁蛋卷」, 甜中略帶鹹味, 酥脆可口; 意外之喜則是「蝴蝶酥」, 特有的迷人焦香甜味, 很容易讓人一塊接一塊停不下來。而且老闆娘待客親切, 可以感受香港難得的人情味。回台灣後, 我很後悔那天沒有多買幾盒, 只能期待下次去香港再補貨。



↑ 透過窗戶可以看到現做蛋卷的實況, 店裡也售賣其他酥餅點心。

↓ 「齒來香蛋卷」的外觀非常樸實, 就像街坊鄰居的麵包店。



↑ 「特製鮮椰汁短蛋卷」(後, 港幣38元/包) 甜中帶鹹, 十分涮嘴; 「蝴蝶酥」(前, 港幣50元/包) 焦香可口。

info

地址: 香港西營盤第三街100-106號真光大廈1B地舖

電話: +852-2618-0830 營業時間: 09:00~19:00, 週日10:00~18:00。



↑ 「龍蝦湯配牛油果大蝦稻庭烏冬」額外附上一壺高湯, 可以依照口味調整湯底。(港幣128元/份)

← 西港舊社區「藝里坊」活化成SOHO壁畫村, 20多幅塗鴉牆散落各個角落。

《不籽是咖啡》

在香港繁忙街頭, 我與匆匆討生活的人們擦肩而過, 此刻真慶幸自己是個悠閒的遊客, 能四處細細探索。來到港島西區的藝里坊, 20多幅壁畫塗鴉散落社區角落。逛累了, 就到「不籽是咖啡」歇歇腳, 這間咖啡店融合了日式與波希米亞風, 精選來自衣索比亞、巴西等地的咖啡豆, 甚至喝得到世界杯冠軍烘焙師的特調豆。最受歡迎的餐點「龍蝦湯配牛油果大蝦稻庭烏冬」, 鮮美龍蝦湯頭讓我在快節奏的香港之行中, 找到片刻綠洲。

info

地址: 香港西營盤忠正街8號藝里坊1號地下1號舖

營業時間: 11:00~21:00 備註: 每人低消1杯飲品



加入天然椰子水的「爺椰的咖啡(凍)」特調, 比普通拿鐵多了幾分清甜。(港幣50元/杯)



↑ 「不籽是咖啡」以淺色系木桌、藤編家具與多肉植物營造日系清新氛圍。





- 1.「樓上·食好啲」的上環主店規模頗大，光是出入口就有前後兩個。
- 2.上環主店的商品齊全，可隨意走逛挑選，在海味街的激烈競爭中占有一席之地。

《樓上·食好啲》

1998年創立的「樓上·食好啲」，首創以自助超市形式販售燕窩、冬蟲夏草、海味、滋補品與陳皮梅、嘉應子等各種本地零食。上環主店的規模頗大、商品齊全，可以買到生龜板、韓國海馬、厚杜仲、蟲草花等稀奇古怪的藥材與食材，也提供現成的煲湯料組合。有別於傳統海味店的挑選自由，吸引不少觀光客上門享受逛街開眼界的樂趣。



香港氣候濕熱，幫助排水腫的「健康祛濕湯」煲湯料組合特別受歡迎。(港幣120元/包)

info

地址：香港上環永樂街93-103號協成行上環中心地下
電話：+852-2851-1577 營業時間：11:00~20:00
網址：www.hkjebn.com



↑「金牌豬扒飯」半熟蛋與煎得焦香的厚豬排絕搭，套餐會附贈咖啡或茶。(港幣62元/份)

- 1.「沙爹洋蔥鮮牛多士」吐司烤得又酥又脆，處於燒焦邊緣的脆度是美味精髓。(港幣55元/份)
- 2.「科記咖啡餐廳」位在上環的廣福義祠對街。



《科記咖啡餐廳》

讓香港上班族就算午休1小時也要來排隊吃的豬扒飯，究竟是什麼神仙美味？上環40年名店「科記咖啡餐廳」是許多在地人激推的茶餐廳，招牌「金牌豬扒飯」即點即做，有厚度的豬排煎得恰恰焦香，肉汁全鎖在裡頭，半熟蛋戳破後，蛋液四處流淌，混進香濃醬汁與米飯中，大口下肚真的超滿足。我還要推薦「沙爹洋蔥鮮牛多士」，酥脆吐司夾著滿滿餡料，調味剛剛好不過重，一口氣吃完也不膩。



info

地址：香港上環荷李活道200號地下F&G號舖
電話：+852-2546-8947
營業時間：07:00~16:00，週日公休。

→ 祥興自有品牌的「鐵羅漢」(前，港幣50元/包)和「錫蘭紅茶」(後，港幣110元/磅)。



1



2

info

地址：香港上環皇后大道西74號地舖
電話：+852-2543-3654
營業時間：09:00~17:00，週日公休。



《祥興茶行》

- 1.祥興自己烘豆、調配的「神奇拼配」，有股花香。 (港幣280元/磅)
- 2.門面帶上有世紀懷舊氣息的「祥興茶行」，是信譽掛保證的老字號。

上環皇后大道西的「祥興茶行」，是一間1895年發源於福建安溪的老茶行，1950年代遷來香港後，本地的老茶樓無人不知祥興的名號，他們最出名的是一款自家品牌的「鐵羅漢」，以武夷水仙烘培，儲存10年才出售，帶著舊茶獨有的醇厚氣息。30年前老茶行飄出了咖啡香，自家烘豆的品質同樣受到肯定，如果你也喜歡喝茶或咖啡，一定要到祥興來看看門道。

《王榮記菓子廠》

上環有間1901年創立的「王榮記」，可以買到各種被香港人稱為「涼果」或「口立濕」的獨門蜜餞。疫情之後我特別鍾愛他家的「黃皮」，曬製後有點金桔味，清潤美味，比吃喉糖的效果還好；會量車的人可以買他家的「旅行話梅肉」，一吃就神清氣爽。第四代老闆王柏源除了堅守祖業，也不忘改良包裝，又研發「花旗參話梅肉」、「田七話梅肉」等新產品，老字號一點都不老，反而新意層出不窮。



←「王榮記菓子廠」裝潢古雅，牆上掛了許多王家的老照片。

info

地址：香港上環蘇杭街52號利基商業大廈地下
電話：+852-2544-7281
營業時間：09:00~17:00，週日10:00~17:00。
備註：只收現金。



「潤喉美味黃皮」(左下，港幣36元/包)、「旅行話梅肉」(右下，港幣35元/包)、「清潤甘草檸檬」(上，港幣48元/包)都是招牌產品。





↑ 下午茶時段，「祥興記上海生煎包」的人潮川流不息。

←「黑松露生煎包」一咬開就肉汁橫流，香氣四溢。(港幣38元/2顆)

選「D餐」可同時享受招牌、鮮蝦、黑松露3種口味。(港幣80元/6顆)



《祥興記上海生煎包》

在香港有3間分店的「祥興記上海生煎包」，以18摺、外皮18克、內餡35克的嚴格品質要求聞名，2016年獲得米其林必比登推介並蟬聯至今。他家的生煎包有招牌、鮮蝦、黑松露、黃金蟹粉4種口味，全都做到了「底脆、皮薄、多汁」。下次如果時間充裕，還想試試他們的上海麵食小吃，例如四喜烤麸、老上海雙檔粉絲湯、祕製蔥油拌麵、蟹黃拌麵等，看看香港式的上海味可以做到什麼程度？

↓ 每顆生煎包都在鐵板上煎到底部酥脆。



info

地址：香港中環擺花街48號地下

電話：+852-2690-0725 營業時間：09:00~21:00



3. 中環店的主要用餐空間在2樓，以木質調堆砌出沉穩感。

4. 「太平館餐廳」在香港有4間分店，每間門面都古樸典雅，很有老派氛圍。

《太平館餐廳》

從廣州到香港已有超過160年歷史的「太平館餐廳」，是港式「豉油西餐」第一把交椅，孫中山、蔣介石、周恩來都曾是座上賓，現在香港太平館依舊由徐家第五代經營，在尖沙咀、油麻地、銅鑼灣及中環士丹利街設有4間分店，當年的招牌如瑞士雞翼、燒乳鴿、瑞士汁炒牛河、焗葡國雞，依舊原汁原味呈現，吸引舊雨新知接連登門。

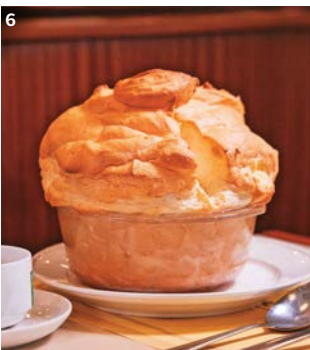
菜色上桌，瑞士雞翼和炒牛河一如既往的美味；燒乳鴿真的有12兩重，看起來像一隻小春雞，以古法醃製生炸，皮脆肉嫩，喜歡禽味的人一定會愛；最大的高潮還是巨無

霸「梳乎厘」上場的那一刻，連隔壁桌的客人都忍不住伸出頭一起欣賞這款香港最有名氣的特色甜品，以純蛋白打發，非常考驗技術，剛入口如雲朵般鬆軟，底層的蛋糕體軟綿甜香，叫人印象深刻。

我們今天造訪的太平館中環店，只有20多年歷史，是最新的一家店，裝修古典雅致，服務的全是資深員工，彬彬有禮，我每次上門，都見到熟客自在用餐，也能看到慕名而來的網紅忙著拍照，新舊客人都招呼周到，讓太平館經歷近兩個世紀時光，依舊穩坐港式西餐的第一把交椅。



5. 「太平館燒乳鴿」是餐廳歷史最悠久的菜式，新界養殖的乳鴿足有12兩，燒至皮脆肉嫩，蘸上特製醬汁入口最好。(港幣168元/份)
6. 現點現做、需等待30分鐘的「太平館焗梳乎厘」，巨無霸體型引起全場關注。(港幣160元/份)



↑ 下午茶餐的「太平館瑞士雞翼」，包含2隻雞翼和煎蛋飯。(港幣78元/份)

1. 服務人員皆是資深人士，從點菜到上菜，都很專業周到。
2. 櫥窗裡展示的剪報訴說太平館從廣州到香港的歷程，也是一頁濃縮的近代史。



info

地址：香港中環士丹利街60號 電話：+852-2899-2780

營業時間：11:00~23:30，週六、日至23:00。 網址：www.taipingkoon.com.hk

備註：晚餐時段18:00~21:00，每位設低消港幣120元。



《羅富記粥麵專家》

粥麵，對香港人來說，不僅是一碗尋常滋味，而是真能吃出情感。「羅富記粥麵專家」是在地人與觀光客都會光顧的中環老店，手藝傳承至二代，口味50多年如一日。現點現滾的「鯪魚球粥」粥底綿滑，一碗粥內就有5顆大魚

球，看起來很紮實，咬下去才發現是軟Q口感；「淨雲吞」麵湯使用曬乾的大地魚乾熬製，煲出來的湯底鮮美甘醇，一碗足足有8顆雲吞，每顆都包裹整尾蝦子，搭配細細蔥段，一口接一口讓人欲罷不能，下次來中環還想再嘗。



「鯪魚球粥」粥底綿滑，超大顆魚球咬下去軟Q彈牙，肉質鮮甜香滑。(港幣42元/份)



- 1.「淨雲吞」的內餡飽滿，蝦子頗大。(港幣44元/份)
- 2.「羅富記粥麵專家」目前在中環共有2間分店，一間在擺花街，另一間在德輔道中。

info

地址：香港中環擺花街48-50號地舖
電話：+852-2850-6756
營業時間：09:00~17:30，週日公休。



《勝香園》

到香港若不吃一頓大牌檔，簡直就像沒來過！創立於1959年的中環老字號「勝香園」，就位在必比登推介名店「九記牛腩」對街，人氣也不遑多讓。我們專程來點一碗余文樂同款的「番茄鮮牛肉通麵」，番茄湯濃郁香醇，搭配醃過的厚切牛肉片與Q彈通粉，簡單卻讓人滿足。另一款人氣品項是「牛油檸檬汁蜜糖脆脆」，不敢相信簡單的奶油、蜂蜜、檸檬跟豬仔包，相遇在一起竟如此美味。豬仔包底部烤得酥脆，而那一抹檸檬的酸甜清香正是靈魂所在，比純奶油吃起來更加清爽，是回台灣後也經常想起的不凡美味。

→ 老字號大牌檔「勝香園」創立於1959年，人氣始終不墜。

info

地址：香港中環美輪街2號牌檔
電話：+852-2544-8368
營業時間：08:00~15:30，週日公休。



←「番茄鮮牛肉」提供公仔麵、通粉與米粉3種選擇。(港幣40元/份)



「牛油檸檬汁蜜糖脆脆」豬仔包底部烤得超級酥脆，上層檸檬蜜糖酸甜清香。(港幣24元/份)



- 1.「筷子記」牆上貼滿密密麻麻的各種菜單介紹，光麵食可選的配料就有近30種。
- 2.在這工作的阿姨們都很資深，最久的已待十幾年。

《筷子記》

「筷子記」是一間位於中環商圈心臟地帶、標榜「澳門平民麵食」的茶檔，店面風格讓人憶起懷舊冰廳。點菜填單像在闖關，決定湯麵或撈麵後，接著選料、挑麵，最後擇醬汁與辣度。「撈麵套餐」我看中了3款配料，搭配細麵與命名幽默的「窮人洋蔥汁」。微甜的洋蔥醬汁緊緊依附麵條；咖哩魚蛋入味彈牙；澳門特色的馬鮫魚羹帶有魚鮮味；至於需加價5元的沙茶醬生魷魚，口感軟嫩卻沒有特別驚豔，但想到這是港幣40元有找的套餐，在這物價高昂的區域，已是物超所值了。

info

地址：香港中環威靈頓街85-89號群英商業大廈地下A1號舖
電話：+852-2854-9969 營業時間：08:30~22:00
備註：每人低消港幣13元



↑ 澳門特色車仔麵「撈麵套餐」，我選了咖哩魚蛋、馬鮫魚羹與沙茶醬生魷魚三拼，配上窮人洋蔥汁與幼麵。(港幣33元/份，沙茶醬生魷魚需另加價港幣5元)

↓ 套餐「即炸豬扒飯」是厚實豬排加上半熟蛋與青菜，還贈一杯熱飲。(港幣48元/份)





↑ 檯面陳列包括「特濃椰子糖」、Jumbo 尺寸的「大大粒椰子糖」等特色產品。

info

地址：香港中環德輔道中中環街市2樓 P05店
電話：+852-2522-5306
營業時間：11:00~19:00

甄沾記

1915年創立，2006年停產的「甄沾記」，曾經是代表香港的椰子糖品牌。2011年，第三代九姑娘甄賢賢與八姐甄麗賢、姪子甄嘉浚合力讓家傳老品牌重出江湖，改包裝、推新品，讓甄沾記重回「香港土產」的行列。推薦必喝的「仙椰子薑汁」是在椰奶中加入鮮磨薑汁，色澤淡黃，喝起來有淡淡薑味，又不會掩蓋椰子香氣，冰過後非常好喝。



↑ 開在中環街市內的「甄沾記」，門口有一個放大的古早椰子雪糕模型，供遊客拍照。

←「仙椰子薑汁」(左)「仙椰子薑汁」(右)的風味都很獨特，值得一試。(皆港幣22元/罐)



↑ 私心推薦杏仁可頌「Almond Croissant」(前，港幣45元/個)；嗜甜的人才能挑戰「Mini Mud Cake Bites」(後，港幣60元/盒)。



會流漿的濃郁開心果丹麥酥「Pistachio custard danish」(前，港幣68元/個)與抹茶苔甜口味有麻糬夾心的「Matcha Mochi custard danish」(後，港幣60元/個)都是熱賣商品。

1. 品項與價格直接寫在玻璃櫃上，想吃哪個直接點單。
2. 中環最火紅的排隊店「Vission Bakery」，位在士丹頓街斜坡上。



Vission Bakery

走在中環街頭，常見人們手提亮橘色的紙袋，裡面裝的可不是愛馬仕，而是近期爆紅的「Vission Bakery」。這家新開的烘焙坊與大坑「Cookie Vission」系出同門，玻璃櫃裡，剛出爐的麵包、可頌、蝴蝶酥層層堆疊，讓人忍不住想一口氣多買幾個。最熱賣的丹麥酥系列，那天搶到了開心果與抹茶兩種熱門口味，另外也推薦杏仁可頌，外層烤得香酥且層次分明，完全不輸我在法國吃到的道地可頌。因為人氣太旺，有想吃的鎖定目標，建議提早去排隊。

info

地址：香港中環蘇豪士丹頓街7號翠文樓地下低層
電話：+852-5545-6787
營業時間：07:30~21:00，週五、六、日09:00~21:00。

更紗制菓

遊玩香港，大家多半會買熟悉的曲奇餅乾、蛋捲或蝴蝶酥當成伴手禮，想來點新意，不妨到「更紗制菓」逛逛。這是一間香港創立的和洋甜點專門店。馬卡龍配色的「北海道野菜」迷彩戚風蛋糕，選用南瓜、菠菜與番茄等天然食材製作，烘烤後散發田園清

香，蛋糕體吃起來非常濕潤，帶有天然甜味。全店最可愛獎必須頒給「焦糖堅果貓貓脆餅」與「焦糖堅果兔子脆餅」，糯米粉烤製的脆底填上用數種堅果與焦糖熬製的內餡，裝進同樣可愛的禮盒中，是送給貓奴朋友的最佳伴手禮。



↑ 全港最可愛伴手禮「焦糖堅果貓貓脆餅」採獨立包裝，一盒有9隻貓。(港幣150元/盒)



迷彩戚風蛋糕「北海道野菜」外觀繽紛可愛，蛋糕體綿密濕潤、微甜清香。(港幣150元/尺寸15公分)

↓「更紗制菓」在全港有9間分店，銅鑼灣、旺角、尖沙咀、元朗都能選購。



info

地址：香港中環德輔道中68號萬宜大廈地下G02號舖
電話：+852-2699-9063
營業時間：10:00~20:00，週日公休。



↑「黯然銷魂飯」鋪上肥瘦相間的金牌叉燒，一次配上雙煎蛋最銷魂。(港幣60元/份)



↑「筍扶大班燒味」是灣仔的排隊名店，目前在大埔也有分店。

→無骨的「冰燒鳳凰雞飯」，外皮焦香肉汁滿滿。(港幣52元/份)



《筍扶大班燒味》

香港經典電影《食神》中那碗黯然銷魂飯簡直是香港燒味的最佳廣告片。2020年，位於灣仔三角街的「筍扶大班燒味」在一片老字號中脫穎而出，好味道吸引金融街的上班族們，午休時間搭著叮叮車前來排隊。店內自設太空爐，每日新鮮出爐各款燒味，「冰燒鳳凰雞飯」表皮酥脆、肉質滑嫩，配上靈魂鳳凰辣汁超對味；「黯然銷魂飯」中的金牌叉燒，嚴選梅頭精華，半肥半瘦相間的叉燒裹上特調大將燒肉蜜汁，一次兩顆半熟蛋拌飯，真的既銷魂又過癮。

info

地址：香港灣仔三角街2-3號華欣閣地下3號舖
電話：+852-2892-2789 營業時間：09:30~20:30

《中記小廚》

熱門熟路的饕客都知道，在香港想吃經濟實惠又道地的美食，得往各區的熟食中心找，這回我就在灣仔駱克道市政大廈附設的熟食中心裡，覓得煙火氣十足的大牌檔「中記小廚」。招牌菜「薯仔牛柳粒」鑊氣逼人，馬鈴薯夠鬆軟，些許黑胡椒讓整體滋味更有層次；「蜜瓜炸脆奶」是炸鮮奶的進階版，奶漿混入哈蜜瓜汁，裹麵糊炸到外皮酥香，咬下後帶著淡淡甜香，沒有過多人工香料味，一顆接一顆，很快就完食。

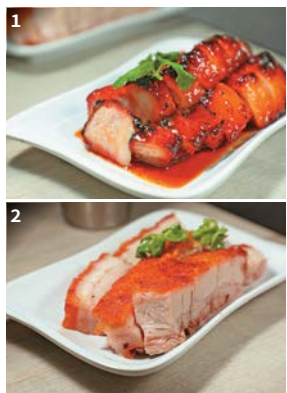
info

地址：香港灣仔軒尼詩道225號2樓9-13號舖（駱克道市政大廈熟食中心）
電話：+852-2507-2188 營業時間：08:00~23:00

1. 中記有上百道菜，牆上還寫著廚師研發的新菜。
2. 「蜜瓜炸脆奶」外脆內軟，一口咬下飄出奶香與蜜瓜甜香，屬於老少咸宜的涮嘴菜。(港幣68元/份)
3. 開在熟食中心的「中記小廚」，晚餐時段座無虛席。



「薯仔牛柳粒」鑊氣很夠，馬鈴薯與牛柳都鬆軟可口，黑胡椒有點睛提味的效果。(港幣88元/份)



1. 「肥煨腩叉」表面焦香，肉質彈牙。(港幣100元/例牌)
2. 「脆皮燒腩仔」的麻皮鹹香爽口。(港幣90元/例牌)



「天龍燒鵝皇」選擇含鵝腿的1/4下庄，鵝皮香脆，皮下脂肪豐厚。(港幣155元/份)

《天龍燒鵝》

灣仔可說是港式燒味的兵家必爭之地，方圓5公里內集齊了甘牌燒鵝、再興等各家高手，最新入局的是2023年開張的「天龍燒鵝」。天龍之名源自老闆阿成曾在四季酒店二星中餐廳天龍軒的燒味部工作多年，開業時曾造成一波話題。點了「天龍燒鵝皇」「肥煨腩叉」和「脆皮燒腩仔」試味，上桌時震驚於分量之大，燒鵝皮下油脂豐厚，喜歡吃重口味肥鵝的人一定會滿意；叉燒表皮燒到略帶焦脆，甜香迷人；燒腩仔的麻皮鹹香脆口，蓋章認證是肉食主義者的天堂。

info

地址：香港灣仔軒尼詩道68-76號新禧大樓地下D號舖
電話：+852-2702-1388
營業時間：11:00~21:00



←櫥窗吊掛品類豐富的燒味，燒鵝、叉燒、乳豬，每一樣都令人垂涎。

←2023年在灣仔開張的「天龍燒鵝」，老闆來自米其林餐廳燒味部。



《標記雲吞麵》

香港麵舖曾有過雲吞麵一碗10元拚客數的時代，「標記雲吞麵」就是其一，如今物價飆漲，10元雲吞麵成絕響，不過標記麵食依舊平價，港幣30元有找就能吃很飽。雲吞與水餃手工現包，湯頭使用大地魚與豬骨熬製，點了一

碗「鳳城水餃」搭米線，水餃皮薄料多、非常大顆，套餐附青菜、豆漿，只要港幣42元。另一碗口味較重的牛腩與牛筋「雙拼粉麵」，牛筋軟嫩入味，美中不足的是，那日的牛腩吃來有些柴，下回再訪，牛筋拼水餃會是我的首選。



↑「雙拼粉麵」選了牛腩與牛筋，牛筋燉得超軟嫩，膠質滿滿。(港幣34元／雙拼)

↓主打平價的「標記雲吞麵」是灣仔打工人的最愛之一，基本麵食港幣30元有找。



info

地址：香港灣仔灣仔道119號
營業時間：09:00~22:30

↑皮薄餡多的「鳳城水餃」非常大顆，包滿肉餡與木耳，可搭配粗麵、河粉或米線。(港幣28元／單拼)

↓「馳名掛爐燒鴨」鴨皮焦脆、肉質軟嫩，比有些燒味專門店還好吃。(港幣48元／小份)



↑「古法蝦子柚皮」將取出的柚皮內層，反覆慢火燉煮再瀝乾水分，最後撒上烘乾蝦卵製成的乾粉，做工十分繁複。(港幣40元／份)

info

地址：香港灣仔寶靈頓道21號1樓5舖(鵝頸街市熟食中心)
電話：+852-2574-1131 營業時間：11:30~19:00

《清真惠記》

巷口大牌檔起家、飄香70餘年的「清真惠記」，早在1979年就進駐全香港首座設有熟食中心的鵝頸街市。招牌「咖喱牛飯」擺盤簡單粗暴，一碗咖喱、一盤白飯，全以味道決勝。讓我印象深刻是這道幾乎快失傳的傳統粵菜「古法蝦子柚皮」，原以為吃起來會像鹹菜或蘿蔔乾，沒想到是軟綿口感，閉上眼，彷彿在吃浸過海水、吸滿鹹香的海綿蛋糕，非常特別，值得一試。



↑「咖喱牛飯」裡燉煮至軟嫩的牛肉，隨著祕製香料咖喱醬汁一同在嘴裡散開。(港幣58元／份)



1. 每日新鮮出爐的麵包油亮亮，誘人麵包香不停飄來。
2. 鎮店三寶之一的「菠蘿包」(左，港幣10元／個)與「港式蛋塔」(中，港幣9元／個)，可配上清爽的「凍檸茶」(右，港幣23元／杯)。

info

地址：香港灣仔灣仔道148號 電話：+852-3188-0906
營業時間：07:00~18:00



內餡偏甜的「招牌蓮蓉餡雞尾包」(右，港幣11元／個)搭配「熱鴛鴦奶茶」(左，港幣20元／杯)剛剛好。

《祥香園》

西環起家、飄香逾半世紀的「祥香茶餐廳」，與「卓記正宗粥品」「新中華飯店」並稱為「西環三寶」。時光飛逝，老照片裡，原址的西環三寶已成追憶。祥香前傳完結，在灣仔道以「祥香園」續寫篇章，懷舊風格結合新潮

元素，開啟茶餐廳新世代。鎮店三寶「招牌蓮蓉餡雞尾包」「菠蘿包」與「港式蛋塔」每日新鮮出爐，雞尾包以蓮蓉作為餡料，麵包體鬆軟軟，輕輕就能撕起；蓮蓉餡細緻滑順，內餡偏甜，搭配微苦的加濃「鴛鴦奶茶」正好。



←「祥香園」前身為創立於1967年的祥香茶餐廳，在西環享有盛名。



→ 進駐灣仔古蹟綠屋的「豪華咖啡茶廳」其實是新店，旁邊還有一間老店。

↓ 綠屋內以紅磚為牆，仍是樸實的茶餐廳風格。



《豪華咖啡茶廳》

1952年創立於灣仔茂蘿街的「豪華咖啡茶廳」，從路邊茶水檔一路發展到現在成為一店兩舖的老牌茶餐廳，最出名的是他家處理吐司的功力，無論包夾雞蛋牛肉或塗上咖央奶油，都是看似平凡，吃過後卻會常常想念的港式家常味。

info

地址：香港灣仔莊士敦道226號、茂蘿街7號

電話：+852-2574-3069 營業時間：05:00~19:00



↑ 在豪華可以吃到夾厚片奶油的「菠蘿油」（前，港幣14元／份），但更推薦外酥內軟的「奶央包」（後，港幣10元／份）。

← 鹹度控制得宜的「蛋牛治」，餡料裝在切成口袋狀的吐司裡，吃到最後也不沾手。（港幣17元／份）



↑ 鄰近叮叮車莊士敦道站的「薈紅特色茶餐廳」於1999年創立，已是老字號。

↓ 窗邊的卡座位置剛好可以看見叮叮車經過，推薦來這喝杯下午茶，感受懷舊風情。



日銷上百隻的招牌「脆皮燒春雞」，因用竹籃裝著半雞，老客人簡稱它為「雞籃」。（港幣88元／份）

《薈紅特色茶餐廳》

搭乘叮叮車到熱鬧的灣仔莊士敦道下車，就能抵達老字號「薈紅特色茶餐廳」，來到這的客人，八成都是為「脆皮燒春雞」而來。聽說老闆每日最少可賣出上百隻雞，每隻雞在烹煮前皆經過長時間醃漬入味，接著用滾水淋皮，最後再下油鍋炸至皮脆肉嫩。香氣誘人的春雞，用刀叉切下會發出酥脆聲響，雞肉醃得入味，肉汁全鎖在裡頭，美食當前先別管形象，戴起手套大口吃最過癮。

↑ 「維他奶紅豆冰」使用香港家喻戶曉的豆奶品牌，與幾乎半杯滿的紅豆泥調製而成。（港幣18元／杯）

info

地址：香港灣仔莊士敦道194-204號1樓（灣仔商業中心）電話：+852-2838-3784

營業時間：07:00~24:00，週日11:00~24:00。備註：燒春雞上午11點後開始供應

《Five Guys》

香港之行吃膩了港式美食？不如嘗一嘗那些紅遍全球，但在台灣吃不到的連鎖速食美味。來自美國的「Five Guys」於2018年進軍香港，標榜使用手切馬鈴薯、新鮮美國牛漢堡肉，還有15種配料免費任意搭。最妙的是，店內還提供整箱花生，想吃多少自己鏟。點餐遇上選擇障礙的話，直接喊出通關密語「All The Way」，店員就會端出官方搭配的最佳組合，既省時又保證美味。



↑ Five Guys採國際化團隊，工作氣氛良好，待客也很熱情。



← 超濃奶昔「Milkshake」有花生醬、蓮花焦糖餅乾、Oreo等8種口味可自由搭配，建議平常喝慣全糖飲料的人來挑戰。（港幣60元／杯）



← 美國連鎖快餐店「Five Guys」，全球有1,600多間分店，大膽的紅白色調是一大特色。

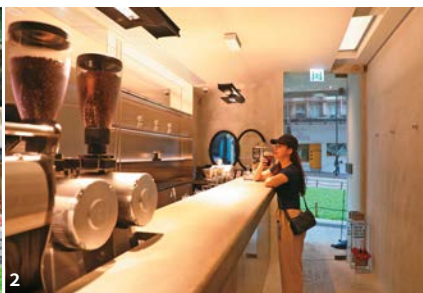
info

地址：香港灣仔莊士敦道60號 電話：+852-3618-9122

營業時間：11:00~22:00



1. 位於銅鑼灣希慎道的「Project C」，是一間個性十足的獨立咖啡館。
2. 水泥原色就是店裡的主色調。
3. 櫃檯前擺放了9款當日精選咖啡豆，可以試聞後再依心情決定。



Project C

在寸土寸金的銅鑼灣，有一間「立飲」咖啡吧「Project C」。每日精選9款咖啡豆，每杯咖啡上桌時，都會附上小卡，上頭寫著咖啡豆的產地、處理方法與風味。熱拿鐵「Milk Coffee」使用來自衣索比亞的日曬處理 Ethiopia Worka Chelbesa，醇厚黑巧克力風味中帶有細緻酸度，加入牛奶後，不僅沒有蓋過咖啡風采，反而更突出豆子風味，路過時別忘了買杯咖啡帶走，神清氣爽開啟活力的一天。



↑「Cold Brew Black」選用來自哥斯大黎加的蜜處理 Costa Rica Santa Maria，帶有果香、堅果與焦糖風味。(港幣50元/杯)

info
地址：香港銅鑼灣希慎道29號
營業時間：08:00~18:00

Blue Bottle Coffee

有「咖啡界Apple」之稱的「Blue Bottle」從美國舊金山起家，首間海外分店開在日本東京。其實想要喝杯香醇濃郁的藍瓶咖啡，離台灣最近的亞洲分店就在香港！藍瓶在香港有中環、灣仔與香港國際金融中心3家分店，最大間的灣仔店，座落於星街小區，這裡分布了許多餐酒館、畫廊與精品小店，如今又有設計感十足的藍瓶，便多了一個來逛街的好理由。

info

地址：香港灣仔聖佛蘭士街15號 電話：+852-6411-0689
營業時間：08:00~19:00，週六、日09:00~19:00。

1. 灣仔的「Blue Bottle Coffee」是香港最大間的藍瓶咖啡。
2. 灣仔店1樓販售精品咖啡豆、濾掛咖啡與各式周邊，粉絲可以一次收集。



↑ 漂浮咖啡「Nola Float」使用本地品牌「Gelat Etc.」的義式手工冰淇淋。(港幣70元/杯)

→ 店員推薦的「Coffee Gin Fizz」是百香果風味的冷萃琴酒特調。(港幣78元/杯)



1. 各種老式卡帶擺滿一整面牆，你認識哪一位歌手？
2. 「喜喜冰室」的門口區域禁止車輛通行，被布置成一座都市遊樂場。
3. 用餐卡座設在小巴裡面，十分趣味。

喜喜冰室

「喜喜冰室」除了座落讓人很有畫面感的百德新街，裝潢擺設更是一比一複製1950年代氛圍，原來老闆有電影美術背景，把老香港街景全部裝進店裡，增添用餐樂趣。喝完奶茶吃完西多士，還可以在門口打一場乒乓球消耗熱量，宛如一座下班後的都市遊樂場。

info

地址：香港銅鑼灣百德新街57號 電話：+852-2868-0363
營業時間：07:30~22:00



↑「香煎法蘭西多士」不愧是經典菜，香而不焦，淋上蜂蜜更是甜美誘人。(港幣42元/份)

禁止酒駕 飲酒過量害人害己





←「煎釀尖椒」在特選尖椒中填入肉餡，煎到出現虎皮，辣味跳躍，是一道精彩的下飯菜。(港幣168元/份)

↓從2013年蟬聯米其林一星至今的「彭慶記食家」，座位不多，建議預約。



《彭慶記食家》

2002年在跑馬地創立的「彭慶記食家」，是許多名人經常來吃家常飯菜的食堂，拿下米其林一星後，依舊不改初心，待客親切，把貌不驚人的順德家常菜做得精緻美味、舒服順口，來這裡喝一碗老火湯，就像回家吃飯一樣，從身到心都溫暖起來。

info

地址：香港跑馬地奕蔭街25號
電話：+852-2838-5462 營業時間：11:00~22:00
備註：午市套餐僅在平日11:00~14:30供應，週末假期除外。



1. 彭慶記堅持以繁複手工製作「琵琶豆腐」，魚漿豆腐軟嫩有味，令人想一吃再吃。(港幣188元/份)
2. 現在餐廳由彭伯常夫婦和小兒子Adan一起經營，一家人樂在生活。

《Reaction Coffee Roasters》

由咖啡豆批發商在跑馬地開設的「Reaction」，主打澳洲風味美食和新鮮烘焙咖啡豆。無論是以澳洲Batch Brew手法沖煮的厄瓜多Sidra水洗豆或少見的薑汁拿鐵，手法和風味都十分專業。胃納還行有餘力的話，建議嘗試他家的澳洲式大早餐和手作甜點，享受一個跑馬地的悠閒午後。

→工業風裝潢的「Reaction Coffee Roasters」是街坊鄰居都稱讚的專業咖啡館。



info

地址：香港跑馬地成和道67號地下B及C號舖
電話：+852-2674-7388 營業時間：08:00~18:00



「全港第一厚多士」可以任選牛油、花生醬、果醬、鮮油、砂糖、煉奶口味。(單點港幣22元/份、配凍奶茶套餐，港幣40元/份)



←「雞蛋鹹牛肉雙拼三文治」用的是薄片吐司，滋味也很好。(港幣20元/份)

《昌記》

隱身跑馬地黃泥涌市政大廈熟食中心的「昌記」，靠1.5吋黃金比例、外酥內嫩的厚片吐司，吸引眾多食客專程搭叮叮車來品嚐。明明是無比單純的食物，吃下去的幸福感和簡直要爆棚，吃過後念念不忘，隔天又想搭車再去吃一次，難怪敢自稱「全港第一厚多士」，美味度名符其實。

info

地址：香港跑馬地毓秀街2號2樓CF6號舖(黃泥涌市政大廈熟食中心)
電話：+852-2573-5910
營業時間：07:00~16:00，週日公休。

→「昌記」隱身在黃泥涌市政大廈熟食中心，卻是當地知名的老字號。



《祥興咖啡室》

歷史悠久的「祥興咖啡室」，從簡約外表到內部空間，都散發一股老派紳士情懷。店後的烘焙廚房一大早就開始忙碌，源源不絕送出剛出爐的蛋塔、菠蘿包、餐包。熱呼呼的菠蘿包，表皮香脆，包體軟嫩，夾上凍奶油，簡直是讓人銷魂的罪惡組合，難怪拿出去比賽能大獲全勝。

1. 熱呼呼上桌的「金獎菠蘿油」(前，港幣17元/份)，是冰與火的完美組合；再來一杯冰涼的「正宗港式奶茶」(後，港幣25元/杯)，更是錦上添花。
2. 「祥興咖啡室」的木頭門窗與紅字招牌，構築成一種老派美感。



↑剛出爐的「酥皮蛋塔」，蛋液香濃、酥皮鬆化。(港幣10元/個)

info

地址：香港跑馬地奕蔭街9-11號地舖
電話：+852-2572-5097 營業時間：07:00~17:00



《德昌魚蛋粉》

九龍城起家、在全香港有3家分店的「德昌魚蛋粉」，每日在自家工廠以新鮮魚肉打製魚丸，口感鬆軟滑嫩，配上清爽的湯頭與河粉，令人百吃不厭。點「金牌八寶湯窩」可囊括魚皮餃、雲吞、水餃等所有招牌產品，分量澎湃，是香港人最愛的早午餐選擇。

info

地址：香港天后電氣道75號地舖

電話：+852-2510-8783 營業時間：07:00~24:00

1. 九龍城起家的「德昌魚蛋粉」，天后分店也兼營冰室，供應咖啡奶茶。
2. 時近午餐時間，德昌魚蛋粉店裡已經座無虛席。



「金牌八寶湯窩」裡頭有魚蛋、魚片、魚皮餃、墨魚丸、貢丸、豬肉丸、雲吞跟水餃。(港幣70元/小碗)

1. 綠松色的門面，讓「魚事者Fisholic」在眾多小店中顯得很突出。
2. 「茺荳肉碎炒炒米米粒粒」將魚肉變身「飯粒」，拌入各種配料，口感豐富多彩。(港幣68元/份)

↓「扮墨西哥魚皮」的酪梨番茄莎莎醬是點睛之筆。(港幣35元/份)



《魚事者Fisholic》

2020年創立，2023年就進榜香港米其林必比登的「魚事者Fisholic」，是一家以「魚」為主題的創意料理店，光看菜名「炸魚無薯條」「扮墨西哥魚皮」「茺荳肉碎炒炒米米粒粒」就令人好奇心大起；各種口味的魚麵也讓人愛不釋口。大玩創意之外，也沒忽視美味度，每一種料理都有專屬滋味，難怪能紮根進年輕族群的日常飲食，成為新一代受矚目的香港美食。

info

地址：香港北角宏安道14-28號威德閣地下14號舖

電話：+852-3590-4930 營業時間：11:30~22:00

《德島》

由拿下2010至2011年香港金茶王、國際金茶王與金鴛鴦3項大獎的羅德師傅創立的「德島」，撞出的奶茶香滑細緻，帶有獨特茶香與奶香，就連餐點如「豬扒包」「秘製醬油雞中翼」「沙爹牛肉」的細緻度都比人家高出一截，想要感受港式奶茶的最高水準，來這裡就對了。

↓辣味與甜味交融的「秘製紫蘿豬柳包」(前，港幣31元/份)夾入鳳梨和子薑，與燙口絲滑的「冠軍奶茶」(後，港幣24元/杯)是絕配。



↑特餐的「秘製醬油雞中翼」可搭配出前一丁，並附贈鮮奶炒蛋與半片吐司。(港幣36元/份，需另點一杯飲料)

1. 無論「冠軍奶茶」或「鴛鴦王」都可以買到原汁原味不稀釋的瓶裝版本。(皆港幣29元/瓶)
2. 「德島」的座位不多，只有20多席，旨在發揚港式奶茶文化。



info

地址：香港天后水星街6-8號恆寶大廈地下B號舖

電話：+852-9161-5389 營業時間：07:45~17:45



老闆推薦的「潮式魚露浸花甲王」每顆花甲都浸泡在靈魂醬汁中，魚露與海味完美平衡。(港幣238元/份)



↑「滷水鴨片」片片浸透入味，墊底的豆腐吸飽滷汁，連跑龍套的花生都沒有在美味上懈怠。(港幣198元/份)

→人氣招牌「蠔仔肉碎粥」以南薑、魷魚乾與大地魚乾熬粥底，牡蠣粒粒飽滿鮮香。(港幣75元/小份)



潮樂園

香港正宗潮州菜館比比皆是，位於北角的「潮樂園」卻在眾多老字號中殺出重圍，連續7年入選米其林必比登推介。招牌「滷水鴨片」與「蠔仔肉碎粥」是每桌必點，獅頭鵝以陳年老滷熬製，片片浸透入味；「蠔仔肉碎粥」以南薑、魷魚乾與大地魚乾熬粥底，吸滿大海精華，讓人吃得津津有味。

- 1.「潮樂園」從2018年起連續7年獲得香港米其林必比登推介，總店位在北角，大坑也有分店。
- 2.老闆李超敏(Eddy)從科技電子業跨界餐飲，和潮汕人的岳父一同打造道地的潮州菜館。



info

地址：香港北角和富道96號僑裕大廈地下4號舖
電話：+852-3568-5643 營業時間：12:00~22:00



- 1.「蛇王良」在炮台山開業超過20年，環境整潔，毫無異味。
- 2.許多香港人來吃蛇羹當午餐，行氣活血，出門又是一尾活龍。

蛇王良

開在炮台山的「蛇王良」是一間平易近人的小店，雖然專賣進補蛇羹，卻以美味為宗旨，並在2020年登上香港米其林必比登。除了會隨季節改變蛇羹中的藥材，達到補而不燥的功效，搭配的套餐主食如臘味糯米飯、上海鹹肉菜飯都做得甚有水準，一口羹一口飯，就達成今日的進補目標了。



↑小碗「蛇羹」(前)與「臘味糯米飯」(後)組成套餐，吃起來滋補又美味。(港幣89元/套)

info

地址：香港炮台山電氣道298號地下A號舖
電話：+852-2578-8135 營業時間：11:40~22:00



↑宏都拉斯 Mocha Finca 咖啡莊園出品的 Caturra, Catuai 精品豆，用圓杯喝感覺較甜，以尖杯喝則偏酸，非常神奇。(「咖啡」港幣80元/壺、「蛋糕捲」港幣55元/份)

info

地址：香港北角京華道9-27號富利來商場地下7號舖 電話：+852-9869-5573
營業時間：08:30~17:00，週六、日12:00~18:00，週一公休。



- 1.門口擺了唯一一張咖啡桌，其他人則都是「立飲」。
- 2.「Uncle Ben Coffee」的空間超迷你，但陳列了各種咖啡豆與周邊商品。

Uncle Ben Coffee

「Uncle Ben Coffee」是炮台山的一間迷你咖啡館，店主雖然自稱 Uncle，其實年紀不大，對咖啡研究得非常透澈，還得過幾座拉花獎盃。在這裡能喝到來自世界各地的精品咖啡豆，加奶或手沖皆可，Ben 還會附上兩款杯子，利用流入舌頭的位置不同，凸顯同一支豆子的酸味和甜味，神奇的舌尖感受讓人覺得這簡直是一間神奇小店，難怪客人天天川流不息。





石磨製作的溫熱「豆腐花」香滑無比，舀上一匙黃糖，就是最佳甜品。(港幣12元/小碗)

德興隆豆腐鋪

北角有間開張超過60年的「德興隆豆腐鋪」，時至今日仍然堅持用石磨製作豆腐、豆漿、豆腐花。熟客都知道，來他家務必要點溫熱的「豆腐花」，加上一大匙黃糖，香滑軟嫩、豆味濃郁的甜美口感，叫人一吃難忘，也是當地食客早餐與下午茶的首選。

1. 「煎釀豆腐」口感紮實有豆香(前，港幣8元/2塊)；「薑汁豆漿」略帶辣氣(後，港幣13元/杯)。
2. 每天一早，「德興隆豆腐鋪」就聚集了來採買和吃早餐的人潮。



info

地址：香港北角馬寶道1號地下 電話：+852-2563-8815
營業時間：07:00~19:00，週三公休。



阿姨腸粉

腸粉對於香港人來說，就像蛋餅之於台灣人般無可取代。北角街坊有間「阿姨腸粉」，吃起來和粥麵店賣的略有不同，街邊「腸粉」用蒸熟的米漿製成，外觀呈圓柱狀，沒有包餡，非常軟滑且略帶厚度，嚼起來更有口感，混入了花生醬的芝麻醬汁加上辣醬，又香又濃，讓人不知不覺就嗑掉整盒。

info

地址：香港北角書局街27號地下A及B號舖
營業時間：08:00~19:00



1. 上午一開攤，客人紛紛聞香而來，店內還有賣菜飯、炒麵、牛肉球、燒賣、珍珠雞與魚蛋等小吃。
2. 「阿姨腸粉」於2007年開業，前身為「參寶皇」，是北角熱門早餐店。

招牌「腸粉」又Q又香(左，港幣11元/小份)；也推薦外皮Q彈、包著豐富餡料的「粉果」(右，港幣11元/2粒)。



↑ 大老遠就看到英皇道上的「利強記雞蛋仔」招牌，從早到晚都被人潮包圍。

利強記雞蛋仔

開在北角的「利強記雞蛋仔」因為登上米其林必比登而奠定江湖地位，天天大排長龍。他家的「雞蛋仔」剛出爐時可以做到一邊脆一邊軟，口感非常特別。沒想到唯二的產品「格仔餅」塗上香濃的奶油花生醬更搶鏡，吃得滿手流油又狼狽也值得。



剛出爐的「雞蛋仔」外脆內軟，一顆顆掰下來吃，十分溜嘴。(港幣28元/份)



↑ 利強記的供餐窗口四周貼滿報導與名人照片，可見其江湖霸主的地位。

1. 內餡是奶油花生醬的「格仔餅」，油脂逐漸滲入餅身，香濃可口。(港幣28元/份)
2. 雞蛋仔全部現點現做，絕對吃得到熱騰騰口感。



info

地址：香港北角英皇道492號 營業時間：07:00~23:00



1. 香港上班族習慣下班經過「益壽堂涼茶」，就來喝一碗保養身體。
2. 每日早上熬煮好的各式涼茶，裝在大鐵罐中保溫，打開龍頭就可取用。

→「去濕龜苓茶」(右，港幣20元/碗)可排毒養顏；「清肝雞骨草」(左，港幣12元/碗)能清肝理膽。

info

地址：香港北角英皇道411號地下
營業時間：10:30~23:00



《益壽堂涼茶》

連續出差多日，稍有不慎就風邪入體，人在香港，稍有感冒症狀，我寧可去喝一杯滾燙涼茶，比吃西藥都有用。「益壽堂涼茶」是北角歷史最悠久的涼茶舖，無論祛濕清熱、預防中暑、口乾口苦、喉痛咳嗽，都能找到對症涼茶飲用。我以身試茶，先喝「感冒茶」，隔數小時再喝「化痰野葛菜」，隔天早上原本「束」起來的聲音就打開了，祖傳配方果然不是浪得虛名。



← 德成號僅售3種口味，包括「家鄉雞蛋卷」(右，港幣125元/小盒)、「鮮牛油蛋卷」(左，港幣130元/小盒)、「鮮椰汁蛋卷」(中，港幣134元/小盒)。

《德成號》

北角最出名的排隊店「德成號」，一週只開3個早上，中午前就全部售罄。他家只賣3種口味的鐵盒蛋卷，家鄉、鮮牛油、鮮椰汁各有擁護，每一款都蛋香濃郁、真材實料。因為每人每日限購2小盒，如果有香港朋友買來送你，一定要好好珍惜他的心意。

→ 店內的蛋卷鐵盒排到天花板。

1. 排了20分鐘，隊伍終於移動到近門處。
2. 週四早上一開門，「德成號」門口就已出現排隊長龍。



info

地址：香港北角渣華道64號地下 電話：+852-2570-5529

營業時間：09:30~19:00，週日公休。

備註：蛋卷僅在週四、五、六09:30開賣，每人限購2小盒或1大盒；每日定量，售完即止。



↑ 懷舊點心「豬潤釀燒賣」相當鮮甜，豬肝也無異味。(大點，港幣35元/份)

《鳳城酒家》

經歷大浪淘沙仍舊屹立在北角的「鳳城酒家」，主打講究食材配搭與鮮嫩脆香的順德菜，觀光客則愛在早茶時間上門，感受香港人特有的飲茶文化。鳳城的早茶點心中規中矩，經典款式都做得不錯，偶爾也可試試懷舊點心如「豬潤釀燒賣」「鳳城灌湯餃」。



↑「鳳城灌湯餃」盛在特殊容器中，熱騰騰上桌，2小顆正好方便分食。(港幣42元/份)

1. 「鳳城酒家」門面貼上大張紅紙菜單，很有古早酒家的氣派。
2. 熟客大多早早上門，各占一張餐檯，享受悠閒早茶時光。



info

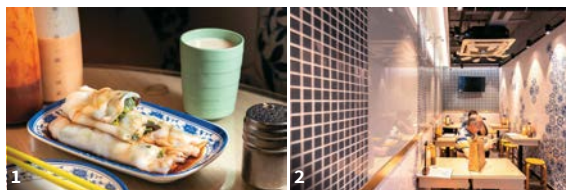
地址：香港北角渣華道62-68號高發大廈地舖及1樓

電話：+852-2578-4898 營業時間：09:00~15:00、18:00~22:30

備註：茶資每人港幣14元，特價早茶時段為平日09:00~11:00。



1. 雙重濃郁的「即蒸皮蛋苳腸粉」(前, 港幣27元/份)搭配「豆漿」(後, 港幣9元/杯)就是幸福早餐組合。
2. 海匯的內用空間不大但乾淨衛生, 吃粥配冷氣才不會滿頭大汗。



《海匯粥品》

鄰近鰂魚涌知名景點「怪獸大廈」的「海匯粥品」, 標榜平價美味, 每日特價粥品一碗只要港幣25元, 是在地的人氣早餐店。「魚腩滑雞粥」白粥綿密、米味香濃, 魚肚滑嫩一點也不腥, 再來一碟香菜跟皮蛋雙重濃郁的「即蒸皮蛋苳腸粉」就是最佳組合。



←「海匯粥品」鄰近知名電影《變形金剛4》取景地「怪獸大廈」。

info

地址：香港鰂魚涌英皇道1010-1056號東匯中心地庫Z1號舖
電話：+852-9838-9829
營業時間：07:30~19:30



↑ 料多實在的「魚腩滑雞粥」鮮味十足(左, 港幣50元/碗) 佐上「香脆油條」(右, 港幣11元/份)才對味。

點一碗「雜麵」就能吃到牛全餐, 牛腩腩、牛腸、牛肚與牛肺一次滿足。(港幣49元/碗)



《太安樓牛雜》

被香港人稱為「東區小士林」的太安樓, 多達50間街坊小店齊聚飄香, 是美食掃街集中地, 小食、粉麵到甜點, 一站式滿足。其中排隊名店「太安樓牛雜」是老饕的最愛, 供應牛肚、牛肺、蘿蔔、油豆腐、柚皮等14種好料, 牛雜處理得很乾淨且吸飽湯汁精華, 湯頭濃郁一點都不死鹹, 加麵配湯剛剛好。

1. 排隊名店「太安樓牛雜」, 大老遠就能聞到陣陣香氣。
2. 牛肚、牛肺、蘿蔔、柚皮都是饕客的熱門首選。(任選雙拼港幣37元/份)

info

地址：香港西灣河筲箕灣道57-87號太安樓第二街A31B號舖
電話：+852-6768-0552 營業時間：12:00~24:00, 週二公休。



↑「蝦米腸粉」的蝦米非常提味, 讓清淡的腸粉也變得鮮美誘人。(港幣19元/份)



→入口清香的「銀杏白粥」, 供應量有限, 要吃記得早點上門。(港幣12元/碗)



1. 每逢早、午餐時段, 金峰門口便出現等位人潮。
2. 「金峰靚靚粥麵」的內用空間不大, 早上多是街坊鄰居來吃早餐。

《金峰靚靚粥麵》

開在鰂魚涌與太古之間的「金峰靚靚粥麵」, 是許多當地居民不願透露的口袋名單, 他家的「滑牛粥」「皮蛋瘦肉粥」「魚片粥」等各式粥品都做得出色, 就連油條和腸粉也令人印象深刻, 不過最讓人津津樂道的是一款早上10點前供應的「銀杏白粥」, 單純美好的滋味讓我不忍再吃任何重味食物, 以免破壞它在口中留下的淡淡清香。



金峰的「滑牛粥」牛肉軟滑, 瑤柱粥底軟糯清甜。(港幣35元/碗)

info

地址：香港鰂魚涌祐民街2號地下
電話：+852-2562-6821 營業時間：07:30~17:00





「柱侯炆牛腩撈麵」可加價將切腩改成肥瘦相間的坑腩。(港幣66元/份)

《安利魚蛋粉麵》

魚蛋粉在香港是不分貧富、男女老少都愛的庶民美味。開業逾半世紀的「安利魚蛋粉麵」，知名藝人周潤發、鄭伊健、余詩曼都曾來光顧，使用新鮮門鰱及鹹魚製作魚蛋，「魚蛋魚片雙拼」以大骨與大地魚熬的湯頭十分清甜，魚蛋吃起來爽脆彈牙，鮮味滿滿，每日熱賣上百碗，名聲實在響亮。

info

地址：香港筲箕灣東大街22號

電話：+852-2513-8398

營業時間：09:00~19:00，週四公休。

- 1.「安利魚蛋粉麵」創立於1966年，從大牌檔打響名號，至今仍是東大街的名店。
- 2.「魚蛋魚片雙拼」的魚蛋非常彈牙，配上大骨、大地魚等食材熬製的清甜湯頭。(港幣48元/份)



《呂仔記二哥一九七八》

東大街是美食一級戰區，想吃魚蛋去「安利魚蛋粉麵」、想吃雞蛋仔找「低調高手大街小食」，想吃燒賣到「呂仔記」就對了！1978年從深水埗街邊攤車起家，使用黃門鰱製作的「馳名手工海鮮魚肉燒賣」，吃起來Q彈爽口多了魚肉鮮香，個頭也比別家大，加上自製辣椒醬，又想再加點幾個。

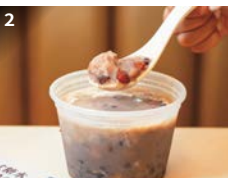
info

地址：香港筲箕灣東大街28-40號東興大廈1號舖

電話：+852-2885-8590

營業時間：13:30~23:00，週一公休。

- 1.「呂仔記」可內用也提供外帶，能看見員工現場包燒賣手速之快。
- 2.「家傳呂記椰香撈咋」裡面有綠豆、紅豆、花豆、鷹嘴豆、芋頭等豐富糖水料。(港幣34元/大碗)



以黃門鰱製作的「馳名手工海鮮魚肉燒賣」，每日手工現包，即包即蒸。(港幣19元/份、4粒)



↑「魚蛋」(左起)「沙爹牛」「沙爹雞」「沙爹羊」，咀嚼時花生顆粒香氣在嘴裡散開。(皆港幣15元/串)

→「印尼沙爹屋」的徐老闆是印尼華僑，1990年在香港街邊賣起串燒，以獨門秘製醬汁成功吸引顧客上門。



《印尼沙爹屋》

筲箕灣東大街是香港著名的美食一條街，飄香逾30年的「印尼沙爹屋」，被許多饕客列入必吃榜單中。光是串燒就有沙爹牛、沙爹雞、沙爹羊、碳燒魷魚鬚、魚蛋等多達20種食材可選。醬汁是沙爹的靈魂，從炒花生、磨花生到炒醬都是純手工製作，烤串直火炭烤後，肉香與醬香四溢，街邊大口撈串超過癮。

info

地址：香港筲箕灣東大街76D號地舖

電話：+852-2886-5796

營業時間：16:00~24:00，週一公休。

《華記麵家》

位在東大街的「華記麵家」，外觀雖不起眼，卻成了我此行中最念念不忘的美味。「雲吞撈麵」的麵條非常勁道，雲吞一蝦一戶吃起來格外過癮；「紫菜木耳餃雙拼」的紫菜又鮮又嫩，水餃塞滿肉餡與木耳，增添了爽脆口感。愛吃辣的，一定要試試店裡的特製辣椒油，小小一匙，香辣帶勁此生難忘。

- 1.特製辣椒油需酌量使用，小小一匙就辣到噴火。
- 2.「雲吞紫菜撈麵」麵條非常勁道，手工現包雲吞，每顆都能吃到飽滿蝦肉。(港幣48元/雙拼)
- 3.「華記麵家」是在地人都會來吃的家常好味道。



info

地址：香港筲箕灣東大街59-99號東興大廈地下4號舖

營業時間：08:00~20:00



↑「紫菜木耳餃」放了近1/3碗的紫菜，非常大方。(港幣40元/雙拼)





←「臘腸黃鰱煲仔飯」的黃鰱肥美，臘腸偏甜，淋上醬油剛剛好。(港幣88元／煲，加黃鰱港幣20元／份)

《祥禧煲仔小廚》

冬日裡，台灣人喜歡吃火鍋暖心，香港人則靠煲仔飯暖肚。位在巷弄裡的「祥禧煲仔小廚」仍用傳統炭爐煲飯，掌廚的還是女師傅。一掀開鍋蓋，「臘腸黃鰱煲仔飯」熱騰騰的絲苗米上鋪滿臘腸與黃鰱，料給得非常足，肥美黃鰱無腥味，口感軟嫩，最後挖出一塊塊金黃鍋巴，脆口中帶有微微炭火焦香，試問誰能抗拒港式鑊氣的魅力？

info

地址：香港筲箕灣愛民街6-28號新利大廈地下4A、5A舖
電話：+852-2343-8811 營業時間：17:30~22:00



1. 2015年開業的「祥禧煲仔小廚」隱身巷弄但生意很好，建議先訂位。
2. 「豉椒鵝腸」的鵝腸處理得乾淨，大火爆炒鑊氣滿滿。(港幣128元／份)
3. 巨大版花枝丸「黃金墨魚餅」紮實Q彈，沾滿濃郁金沙醬，鹹香惹味。(港幣128元／小份)

《幸福美食》

「幸福美食」是開在東大街巷弄裡的小店，簡單美味卻是來自街角的小確幸。販售品項僅有3樣：碗仔翅、生菜魚肉湯與韭菜餃，「生菜魚肉湯」中的魚肉是灰色的，不加粉，真材實料使用鯪魚肉製成，湯底以烘烤過的大地魚熬製，全靠食材提鮮，吃過的人八成都會想念這味道，回頭再訪。

info

地址：香港筲箕灣杜雲里1-3號東強大廈地舖
電話：+852-6011-5201 營業時間：11:30~22:00

→「幸福美食」是一間專賣生菜魚肉與水餃的小店，主打真材實料。



↑「生菜魚肉湯」中的灰色魚肉是純天然保證，使用新鮮鯪魚肉製成。(港幣30元／小碗)

←「韭菜餃」每日現包，配上大地魚湯，令人回味。(港幣30元／小碗)



「Shake Shake Seafood and Seared Cheese」海鮮袋，裝滿龍蝦尾、帆立貝、淡菜等海鮮與蔬菜，適合4人分食。(港幣398元／份)



1. 巨無霸舒芙蕾「Fluffy Soufflé Omelette」裝在旋轉木馬轉盤上桌，點一份就能幫朋友夢幻慶生。(港幣118元／份)
2. 切開「Crazy Cheese pizza pie with bacon」，裡面是半磅的熔岩切達起士。(港幣198元／份)

→旋轉木馬主題打造的「Dirty Skillet」，餐點主打Dirty概念，藏著瘋狂少女心。

info

地址：香港筲箕灣筲箕灣道393號形善地下G12號舖
電話：+852-2827-0003 營業時間：11:30~22:00，週六、日10:30~22:00。

→海鮮袋上菜時，店員會先在桌邊搖袋，再點火炙燒起士。



《Dirty Skillet》

筲箕灣有一間充滿少女心的餐廳，以旋轉木馬為主題，整間店繽紛可愛，但菜單卻反差主打「Dirty」概念，奧爾良風格的招牌菜Shake Shake 海鮮袋，裝滿龍蝦尾、帆立貝、淡菜和蔬菜，上桌前，店員會在桌邊搖袋表演，最後再點火炙燒，拉絲的起士蓋滿海鮮，配上香辣醬汁，濃郁又罪惡。



FOODIES



GOURMET

STREET FOOD



DIM SUM

SIU MEI



DESSERT
