

TASTE

HONG KONG

香港好味



名シェフが厳選するグルメレストラン

GOURMET RESTAURANTS HANDPICKED BY MASTER CHEFS

香港の味 名シェフが厳選するグルメレストラン

香港は、どのエリアにも「食のよこび」が満ちています。にぎわう街角で中華鍋を振るう大牌檔（ダイパイドン／屋台）の激しい鍋さばきから、ミシュランの星を獲得したキッチンで作られた繊細な一皿まで、その食の風景は、広東語の「好味（ホウメイ）」——「おいしい！」で溢れています。エリアごとに異なる味わいがあり、それぞれが土地の記憶や暮らしと結びつき、そうした食文化の積み重ねにより、香港はいつしか「アジアの食の都」と呼ばれる存在になりました。この奥行きある食文化を伝えるため、香港政府観光局（HKTB）は中華厨芸学院（CCI）と協力し、50名を超えるマスターシェフたちを招き、香港にある250軒のレストランや食堂を厳選しました。

ここに紹介する店はすべて、経験豊かな料理人たちが「本当にすすめたい」と思った店ばかりです。多彩で、地元根付き、質の高い——そんな香港の食の魅力、それぞれの形で伝えていきます。

確かな審美眼で選ばれたこれらのレストランは、香港の食の多様性と確かさ、そして完成度を映し出します。この「テイスト香港」は、読者を味わいの旅へと誘い、香港を特徴づけるさまざまな「好味＝おいしい！」に出会わせてくれます。単なる店の案内にとどまらず、食を通して街の息吹や精神に触れられる一冊です。ページをめくり、実際に歩き、味わうことで、香港の魅力がさらに深まっていくことでしょう。



中華厨芸学院 (CCI) について



中華厨芸学院 (CCI) は、香港職業訓練局 (VTC) に加盟する14機関の一つです。香港のミレニアムプロジェクトの一環として2000年に設立され、中国料理の技法とケータリング・マネジメントの専門知識を育成することに注力しています。初級からマスターシェフレベルまで中国料理の体系的なトレーニングを提供することで、志ある料理人や現役シェフにプロフェッショナルな資格を与え、中国料理シェフの専門水準と地位を向上させ、「アジアの食の都」としての香港の評価を、強固なものにしています。

また、香港を中国料理の地域的なトレーニングおよび認定拠点として確立することを目指し、最先端の施

設を備えています。同学院はデモンストレーションキッチン、実習用レストラン、郷土料理実習キッチンなどの最先端施設を完備。実践的な学習のための本格的な職場環境を整えています。

そのほか、中国料理の深い伝統を広めるため、地元の方や観光客向けの料理体験コースも提供しています。2003年以来、「マスターシェフコース」を開講し、業界のリーダー育成と中国食文化の振興を進めています。このコースは、これまでに五つ星ホテルのエグゼクティブシェフやミシュラン星付きシェフを含む70名以上の業界リーダーを輩出し、「マスターシェフ育成の場」としての名声を博しています。

CONTENTS

HONG KONG ISLAND (香港島)

CENTRAL & WESTERN (中西区) 6

EASTERN (東区) 22

WAN CHAI (灣仔区) 34

KOWLOON (九龍)

KOWLOON CITY (九龍城区) 50

SHAM SHUI PO (深水埗) 60

YAU TSIM MONG (油尖旺区) 70

お役立ち情報 90



HONG KONG ISLAND

CENTRAL & WESTERN

香港島 中西区

東洋と西洋、伝統と革新

中環（セントラル）のアイデンティティは独特です。古さと新しさが重なり合い革新が生まれると同時に、東洋と西洋の文化遺産が交差しています。それは建築や歴史だけでなく“食”、そして香港の人々が大切にしてきた食との向き合い方にも色濃く表れています。路

面電車が奏でる「ディンディン」という音は、文化とアイデンティティを守ろうとする香港の意識を、さりげなく思い出させてくれます。この地区の食のあり方は、時代を超えて受け継がれてきた香港の食文化そのものを凝縮した縮図なのです。



Mott 32のシェフ、Lee Man-singは、香港の食文化の形成に重要な役割を果たしてきました。料理人としてもチームを率いるリーダーとしても豊富な経験を持つ彼は、何よりも伝統の保持を重んじます。「料理を学ぶこと自体は難しくありませんが、師弟関係の中で受け継がれてきた本来の味と形を極めるのは難しいです。私は、この文化を文章で残すなど体系的な方法で後世に残したいのです」と語ります。同様に、マンダリン・オリエンタル香港内のMan Wahのシェフ、Wong Wing-keungも、情熱を原動力に料理の道を築いてきました。彼は伝統を大切にしながら東洋と西洋の要素を取り入れ、古きものと新しきものを融合させた料理に挑んでいます。



中国料理に西洋の調理法や食材を取り入れ、より洗練させ、現在から未来の世代へと豊かな食体験を届けようとする考え方は、The Chinese Libraryにも通じます。中国料理は地域や歴史によって多様であり、創作が革新的であっても、伝統は文化遺産として確かな位置を占め、常に新たな料理を生み出す源となっています。

Luk Yu Tea Houseのような老舗は、点心の伝統を高い水準で守り続けています。紙のメニューや年代物の真鍮製ティーポットといった意匠だけでなく、調理法そのものにおいても、伝統的な作法を大切にしています。同様に、L'Atelier de Joël Robuchonは、フランス料理を中心とした高級レストラン文化における卓越性を体現する存在です。フランス料理の華やかさと、時代を超えて愛されるクラシックを掲げ、名店を目指すレストランの指標となっています。

“中国料理を学ぶのは難しくありませんが、師弟関係の中で受け継がれてきた本来の味と形を極めるのは容易ではありません。私は、その文化を文章にし、体系的な方法で、後世に残していきたいと考えています”

40年の経験を持つシェフ、Lee Man-singは広東料理をはじめとする各地の料理を極め、Mott 32を含む世界10店舗のレストランを率いてきました。中華厨艺学院のマスターシェフ課程修了後、Man Wahをミシュラン獲得へと導き、香港政府観光局のアワードも複数回受賞しています。

Group Chinese Executive Chef, Mott 32

Lee Man-sing



“食後に見せるお客様の満足そうな微笑みが、次はもっと良い仕事をしようという原動力となります”

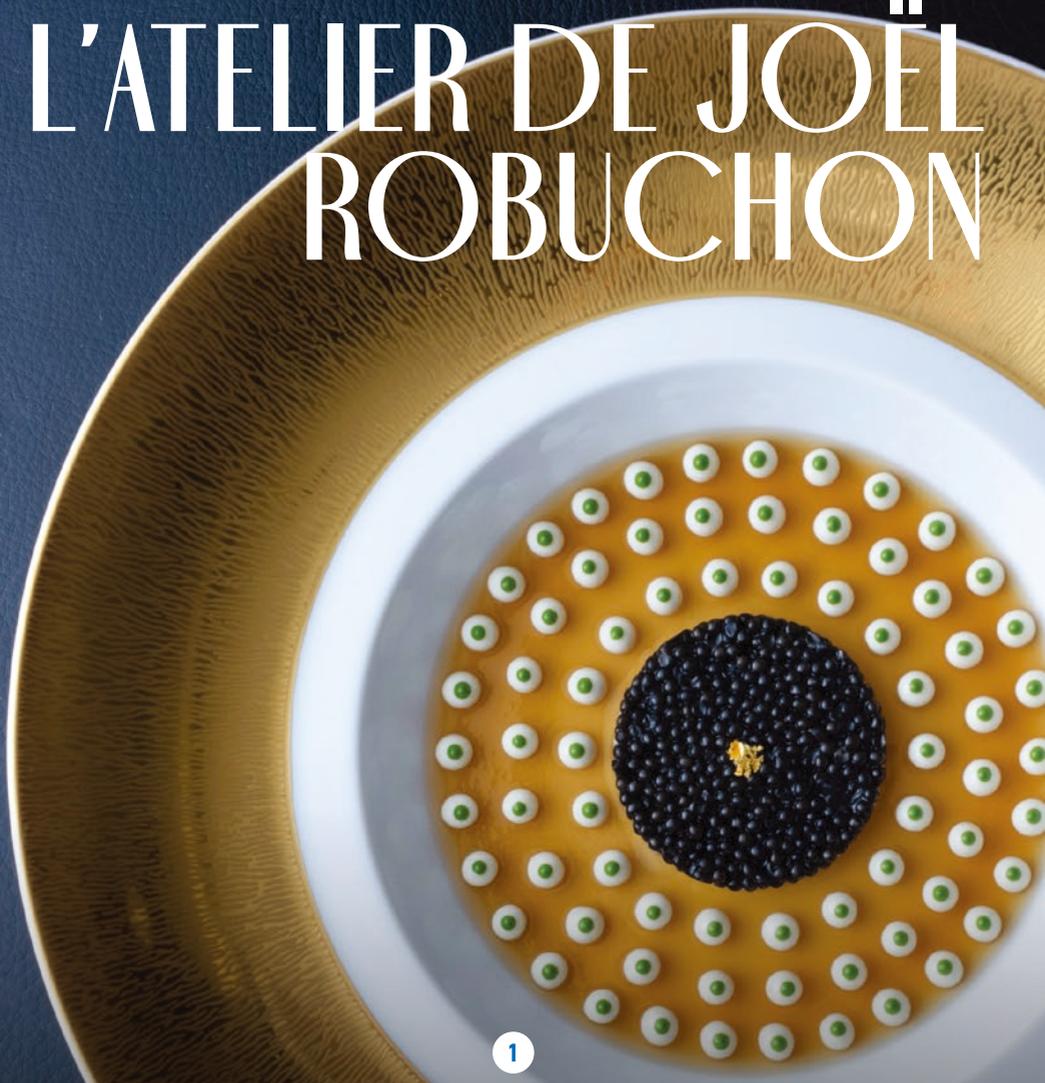
香港中華厨師協会の元副会長を務めたシェフ、Wong Wing-keungは、Man WahとYee Tung Heenの両店を、それぞれミシュラン一つ星へと導きました。30年以上のキャリアを通じて数々の賞を受賞し、中華厨艺学院などで、次世代の料理人育成にも力を注いでいます。

Executive Chinese Chef, Man Wah, Mandarin Oriental

Wong Wing-keung



L'ATELIER DE JOËL ROBUCHON



1

ミシュラン三つ星を獲得し、内装を一新したL'Atelier de Joël Robuchonは、料理界の巨匠、故・ロブションが構想したフランス料理で、美食家たちを魅了し続けています。

赤と黒のファサードとオープンキッチンのデザインが、洗練された雰囲気演出。ダイニングルームはグループにもプライベートな空間を提供します。看板料理には、キャビアと新鮮なカニ肉のロブスターゼリー添え、ロブスターのスパゲッティ(コライユのエマルジョンソース)、注文後に焼き上げるスフレなどがあります。

L'ATELIER DE JOËL ROBUCHON



Shops 403-410, 4/F, Landmark Atrium,
15 Queen's Road Central, Central, Hong Kong Island



+852 2166 9000



www.robuchon.hk/en/jr-latelier



LUK YU TEA HOUSE



2

1930年代に開業した Luk Yu Tea House (陸羽茶室) は、メインダイニングや個室の至る所にステンドグラス、芸術的な書画、年代物の木製家具などが配され、古き良き時代の魅力を今に残しています。早朝の飲茶から、午後や夕食の広東料理の宴席まで、何世代にもわたる中国料理愛好家が足繁く通うこの店は、伝統的な手法とレシピを忠実に守り続けています。看板料理には、海老トースト、酢豚、杏仁クリーム入り豚肺スープなどがあり、昔ながらの点心は週替わりで提供されます。

陸羽茶室 (LUK YU TEA HOUSE)

📍 G/F-3/F, 24 Stanley Street, Central, Hong Kong Island

☎ +852 2523 5464

🌐 www.lukyuteahouse.com

THE CHINESE LIBRARY

3

大館（タイクン）の旧警察本部内にあるThe Chinese Libraryは、シェフのJunno Liが膨大な料理書から埋もれたレシピを復刻し、新旧を見事に融合させています。同店は、忘れられた名作料理を、新しい美学、複雑な味わい、そして芸術的な盛り付けによって現代に蘇らせました。

そして、テイスティングメニュー「Icons of Flavours」では、黄花魚のガーリック風味や、熟成させた北京ダックなどが並び、点心は黒ニンニク入り海老と豚肉の焼売、ラクサ小籠包、北海道産タラバガニとウニの春巻きなどが味わえます。

THE CHINESE LIBRARY

📍 Police Headquarters Block 01, Tai Kwun,
10 Hollywood Road, Central, Hong Kong Island

☎️ +852 2848 3088

🌐 chineselibrary.com.hk





4 AMBER

長年にわたりファインダイニングを牽引してきた、ザランドマークマンダリン オリエンタル内にあるAmber。料理ディレクターのRichard Ekkebusが培ってきたフランス料理の技法を基盤に、香港の味覚に寄り添う料理を展開しています。ミシュラン三つ星とグリーンスターを獲得した同店では、大地と海の食材を組み合わせたコース料理で、伝統と革新の調和を描き出します。近年の印象的な一皿には、赤ウニにカリフラワー添えや、ロブスターと最高級のキャビアを合わせた料理があります。

AMBER

📍 7/F, Mandarin Oriental The Landmark, Hong Kong, 15 Queen's Road Central, Hong Kong Island

☎ +852 2132 0066 🌐 www.mandarinoriental.com/en/hong-kong/the-landmark/dine/amber



5 BELON

2021年の移転以降、Belonは淡いグレーを基調とした外観に生まれ変わりました。Black Sheepグループのもと、総料理長のMina Güçlüeが同店のレガシーを受け継ぎ、テイastingメニューやアラカルトを通して、料理がもつ遊び心溢れる魅力を表現しています。代表的な一皿に、キャビアを添えたブリオッシュ仕立てのビーフタルタル、アプリコットとブルグル小麦を合わせた鴨料理、マンゴーを添えたババ・オ・ラムなどがあり、厳選されたワインとともに楽しめます。

BELON

📍 1/F, 1-5 Elgin Street, Soho, Central, Hong Kong Island

☎ +852 2152 2872 🌐 www.belonsoho.com





6 CHEUNG HONG YUEN

1967年創業のCheung Hong Yuen (祥香園餐廳)は、ケネディタウンの店舗を大衆食堂「茶餐廳(チャーチャンテン)」のコンセプトを現代風に刷新。ミルクティーに、蓮の実あんのカクテルパンやエッグタルトといった定番に加え、スープ入りマカロニや豚足入り焼きそばなど、メニューの幅も広がっています。中でもおすすめは、サテソースで味付けした牛肉入りインスタント麺に、ハムオムレツとソーセージが付くデラックス・ブレックファスト・セットです。

祥香園餐廳 (CHEUNG HONG YUEN)

📍 Shop 6, G/F, Smithfield Court, 41A-43 Smithfield, Kennedy Town, Hong Kong Island

☎️ +852 3468 7563



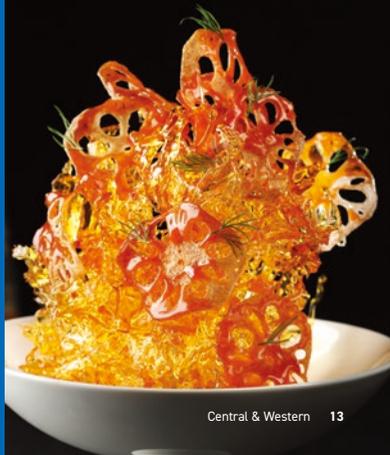
7 CHINESOLOGY

料理長のChau Sai-toは、Chinesology (唐述)において、芸術的な盛り付けや新しい発想と洗練された体験を通して中国料理を再構築しています。彩り豊かなインテリアが、少量で多品目を楽しめるデグスタシオンメニューやハラール対応の料理を引き立て、キャラメリゼしたレンコン、チリソースで味わう冷製の大ぶりなマテ貝、干しアワビを使ったオープン焼きのバタータルト、キンモクセイと烏龍茶の茶葉で香り付けした放し飼いちキンの燻製といったアラカルトのシグネチャー料理も揃います。

唐述 (CHINESOLOGY)

📍 Shop 3101, Podium Level 3/F, ifc mall, 8 Finance Street, Central, Hong Kong Island

☎️ +852 6809 2299 🌐 www.chinesology.com





8 GODENYA

上環（シヨンワン）にひっそりと佇むGodenyaは、看板のない控えめな入口が隠れ家のような雰囲気醸し出し、温かみのあるアースカラーの内装がその世界観を引き立てています。利酒師でありミシュラン・ソムリエでもあるGoshima Shinyaが、季節ごとの日本酒を最適な温度で提供する利き酒セットを用意し、日本の海産物を用いた親密な雰囲気のおまかせコースに合わせて提供しています。

GODENYA

📍 UG/F, 182 Wellington Street, Sheung Wan, Hong Kong Island
🌐 www.godenya.com



9 GU LIANG CAI

歴史的建築を再利用したセントラル・マーケットに店を構えるGu Liang Caiは、蛍光サインなどで大牌檔（ダイパイドン）さながらの雰囲気を演出しつつ、潮州料理のレシピを気軽に楽しめます。看板料理の打冷（ダーラン）には、牡蠣のフライドパンケーキや花椒を効かせたチキンがあり、これに加えて、潮州風の生マリネのアサリ、甘酸っぱいソースと砂糖で仕上げた冷製フラワークラブの焼きそば、さらに潮州式ポークチャーハンなどが並びます。

久兩菜 (GU LIANG CAI)

📍 Shop 124-125, 1/F, Central Market, 93 Queen's Road Central, Central, Hong Kong Island
☎ +852 2117 1919
🌐 lubuds.com/guliangcai



10 HOUSE OF CULTURE

西宮盤（サイインブン）にあるこの洗練されたレストランは、シェフ・Gavin Chinのオーストラリアとマレーシアという2つのルーツ、それに地元の食材を融合させた料理を提供しています。2つの料理文化を通して、地元食材の魅力を誇えています。看板料理にはオニオンタルトや、ココナッツとタイバジルを合わせ14時間煮込んだ「 런던・ショートリブ」があり、おまかせスタイルの「Chaos Menu」もおすすめです。

HOUSE OF CULTURE

📍 Shop B, G/F, Kenbo Commercial Building, 335-339 Queen's Road West, Sai Ying Pun, Hong Kong Island
☎ +852 4418 2265 (WhatsApp)



11 MAN HO CHINESE RESTAURANT

JWマリオット香港を代表するこの店は、鳥や花、植物のモチーフを取り入れたガーデン風の内装が特徴です。総料理長のJayson Tang Ka-hoは、伝統的な広東料理をより洗練された形へ昇華しています。バーベキュー、点心、そしてロブスターの茶碗蒸し、熟成切り干し大根・乾燥魚卵・サフランを添えたガチョウのロースト、蜂蜜ソースのチャーシュー、特製のクリスマスチキンなどのアラカルト料理がその代表です。

萬豪金殿 (MAN HO CHINESE RESTAURANT)



Level 3, JW Marriott Hotel, Pacific Place, 88 Queensway, Admiralty, Hong Kong Island



+852 2810 8366



www.myclubmarriott.com/hotel/restaurantdetail/en/man-ho-chinese-restaurant_6



12 MAN WAH

1968年の創業以来、広東料理の魅力を体現してきた、マンダリン オリエンタル 香港の名店です。広々とした空間と中環(セントラル)エリアの眺望が魅力。伝統的な広東料理を提供しており、カニ爪と春雨の中華炒め、ロブスターの身、ウニ、ミニ金魚餃子、そして看板料理のひき肉入り揚げ餃子やイペリコハムのパフなどが味わえます。昼間は点心やセットメニューも用意され、さらに広東料理の多彩な魅力を堪能できます。

文華廳 (MAN WAH)



25/F, Mandarin Oriental Hong Kong, 5 Connaught Road Central, Hong Kong Island



+852 2825 4003



www.mandarinoriental.com/en/hong-kong/victoria-harbour/dine/man-wah



13 MIAN

中環(セントラル)の喧騒から離れた、ラグジュアリーホテル「ザ・マレー」の敷地内に佇むMIAN(紅棉)。その料理長、Shao Tak-lungによる中国フュージョン料理が人々を魅了しています。中庭からの自然光が、落ち着いた雰囲気をもさらに引き立てます。料理には、ネギソースを添えたカリッと揚げた鶏肉や、有機トマトと卵を組み合わせた鹿児島産ポークチョップの焼きご飯など、新しい発想の中国料理が並びます。

紅棉 (MIAN)



U/6 floor in The Pavilion, The Murray Hong Kong, 22 Cotton Tree Drive, Central, Hong Kong Island



+852 3563 6405



www.niccolohotels.com/en/the-murray-hong-kong/dining/mian



14 MOTT 32

ニューヨーク・モット通り32番地に1891年に開店した、米国初の中華系コンビニエンスストアに由来する「Mott 32」は、中国のルーツと現代のグローバルカルチャーとのつながりを感じさせるレストランです。総料理長のLee Man-singが手がけるのは、イベリコ豚のチャーシュー、アップルウッドで燻したイベリコ豚ブルマ、名高い北京ダック、ロブスター麻婆豆腐など、創造性溢れるシングチャーマニューとオリジナルカクテルの数々です。

卅二公館 (MOTT 32)

📍 Basement, Standard Chartered Bank Building,
4-4a Des Voeux Road Central, Central, Hong Kong Island

☎ +852 2885 8688 🌐 www.mott32.com/hong-kong



15 NEIGHBORHOOD

中環（セントラル）のビールストリート近くにひっそり佇むこのレストランでは、シェフ兼オーナーのDavid Lai'sが、カジュアルでありながら洗練されたヨーロッパ料理を提供します。ブッラータチーズをのせたビーフタルタルやスモークした季節の魚、名物・塩釜丸鶏のリゾット仕立て（モレル茸とクリーム添え）が定番です。デザートは70%チョコレートのムースタルトや「チョコレートパレット」で、濃厚で滑らかな余韻とともに食事を締めくくります。

NEIGHBORHOOD

📍 G/F, 61-63 Hollywood Road, Soho, Central, Hong Kong Island

☎ +852 2617 0891





16 PAK LOH CHIU CHOW PRIVATE KITCHEN

1967年創業の潮州料理の名店・百樂潮州酒樓のプライベートパーティ専用のレストランでは潮州料理をより洗練されたスタイルで味わえます。定番の味に加え、潮州地方特有のメニューとして、潮州風醬油ガチョウの盛り合わせ、煮込みアワビのご飯、サテービーフともやし、金華ハムを添えたアワビのポーチなどが並びます。大人数向けのセットメニューが中心です。要予約。

百樂潮州私房菜 (PAK LOH CHIU CHOW PRIVATE KITCHEN)

 1/F, Queen's Road Centre, 152 Queen's Road Central, Central, Hong Kong Island

 +852 6444 4991

 buick-hk.com/pages/central



17 SABATINI RISTORANTE ITALIANO

1958年にローマで創業したサバティーニ・リステランテ・イタリアーノはビクトリア・ハーバーを臨むIFC店でもイタリア料理の真髄を守り続けています。セミビュッフェ形式の前菜、人気のランチ、ライブ音楽、自家製パスタや季節のトリュフメニューが楽しめます。伝統的なヴェネトスタイルの鴨ラグーを合わせた自家製ピゴリは必食の名物です。

SABATINI 意大利餐廳 (SABATINI RISTORANTE ITALIANO)

 Shop 4008, 4/F, ifc mall, 8 Finance Street, Central, Hong Kong Island

 +852 2610 0080

 www.rghk.com.hk/en/dining/ifc-sabatini.php



18 SAINT NOODLES

中環（セントラル）を行き交う人々の目を引く赤い外観の小さな麺屋では、現代風にアレンジした香港の屋台麺を頂けます。麻辣やサテーなどの色鮮やかなスープに麻辣豚足やカレーソースのイカ、甘辛いスイスチキンウィングといったトッピングが華を添えます。かぼちゃとチキンのスープを使った定番麺も、一度は味わうべきです。

麵聖 (SAINT NOODLES)

 G/F, 30-34 Cochrane Street, Central, Hong Kong Island

 +852 2133 1114



19 SER WONG FUN

1895年に広東で創業し、現在は四代目が受け継ぐ名店は、移動式屋台から始まり、今は蛇スープで名高い本格レストランへと成長しました。130年以上の歴史を誇り、伝統中国料理を今に伝えます。秋冬限定の鲍入り五蛇スープは必食で、二重蒸しにしたスープも通年で楽しめます。ランチは地元客に人気で、ディナーには広東料理の定番が味わえます。

蛇王芬 (SER WONG FUN)

📍 G/F, 30 Cochrane Street, Central, Hong Kong Island

☎ +852 3579 5954



20 SHEUNG HEI

大牌檔(ダイバイドン)の魅力を受け継ぎつつ、夜は点心を提供する、地元で人気の料理店。特に、豚レバーのネギ炒めや、アサリ入り大根餅、冬の土鍋ご飯(腊味、豚リブ、または塩漬け魚と豚肉団子のトッピング)が評判です。昼食・夕食・深夜には、海鮮と野菜の煮込みや春雨の家庭的な煲料理(クレイポットライス)と、蒸し餃子が気軽に堪能できます。

嗜饌煲仔小菜 (SHEUNG HEI)

📍 G/F, 25 North Street, Kennedy Town, Hong Kong Island

☎ +852 2819 6190



21 SHIKIGIKU JAPANESE RESTAURANT

IFCモールからビクトリア・ハーバーを望む四季菊は、上質な食材を使った天ぶらを筆頭に鉄板焼き、刺身、季節の懐石料理で高い評価を得ています。店内併設のバーとカフェでは、カクテルやデザートも味わえます。

四季菊日本餐廳 (SHIKIGIKU JAPANESE RESTAURANT)

📍 Shop 4001-07, 4/F, ifc mall, 8 Finance Street, Central, Hong Kong Island

☎ +852 2805 0600

🌐 www.rghk.com.hk/en/dining/shikigiku-four-seasons-hotel.php



22 SWISS CAFE

2008年創業のこの店は、伝統的な茶餐廳(チャーチャンテン)をファストカジュアル風にアレンジした人気店です。モザイクタイルや木製ボックス西洋と東洋が融合した料理を楽しむのにぴったりの居心地の良い雰囲気を出しています。看板メニューのスイスチキンウィング(甘醤油マリネ)はもちろん、パイナップルパンや厚切りバタートーストや熱々のミルクティーも外せません。

瑞士咖啡室 (SWISS CAFE)

 G/F, 12 Li Yuen Street West, Central, Hong Kong Island
 +852 2111 0841



23 THE AUBREY

カクテルバーと日本の居酒屋の融合を体現する、マンダリンオリエンタル香港のThe Aubrey。フードメニューは弁当ランチや週末ランチ、握り・巻き寿司、刺身の盛り合わせ、人気の炭火焼きチキン唐揚げなど幅広く揃います。バーの名物カクテル「Torii (トリイ)」は、芋焼酎をベースに、アモンティリヤード・シェリー、カンパリなどを重ねた複雑な味わいで日本の感性に着想を得た一杯です。

THE AUBREY

 25/F, Mandarin Oriental Hong Kong, 5 Connaught Road Central, Central, Hong Kong Island

 +852 2825 4001

 www.mandarinoriental.com/en/hong-kong/victoria-harbour/dine/the-aubrey



24 THE CHAIRMAN

化学調味料不使用のレストランとして独自のアプローチで中国料理を解釈するこのレストランは、「アジアのベスト50レストラン」で香港初の1位に輝きミシュラン一つ星も獲得しています。旬の食材を生かした斬新な料理を味わえると同時に、消えつつある伝統レシピを取り入れた新たな味を生み出し続けています。看板料理の1つ、老酒(紹興酒)で蒸した花蟹と鶏油を添えた平打ちライスヌードルは絶品です。※オンライン予約のみ

大班樓 (THE CHAIRMAN)

 3/F, The Wellington, 198 Wellington Street, Central, Hong Kong Island

 +852 2555 2202

 www.thechairmangroup.com



25 WING

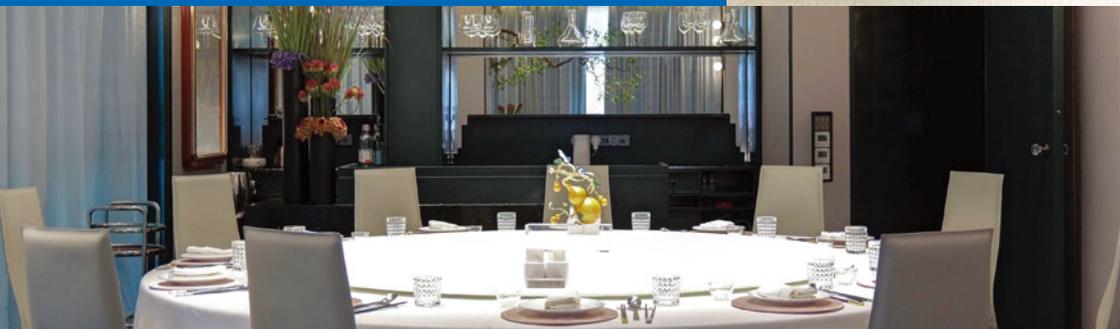
旬の食材を重視し、丁寧で緻密な調理を行うこのレストランでは、シェフのVicky Chengが中国八大料理を現代的な視点で融合させた料理を提供しています。ザ・ウェリントンの29階に位置し、季節のテイस्टिंगメニューに加えて、自家製サワーソースを添えた燻製ナス、香り高い唐辛子アラスカ産タラバガニ(クリスピー腸粉添え)、花膠のアワビソースご飯など、アラカルトも充実しています。

永 (WING)

📍 29/F, The Wellington, 198 Wellington Street, Central, Hong Kong Island

☎ +852 2711 0063

🌐 www.wingrestaurant.hk



26 XING SOUTH BEAUTY

北京の鹿上鹿と喬江南、2つの有名店称え、Xing South Beautyでは伝統的な魯菜(山東料理)に革新的な四川風味を融合させた料理を提供。京劇をテーマにした内装が、中国北部と南部の料理文化の融合を強調しています。キャビアとパンケーキを添えたローストダック、クリアスープで煮た大黃魚、そして鴨血、ハチノス、ハムを唐辛子油で煮込んだ料理など多彩で個性的な一皿が揃います。

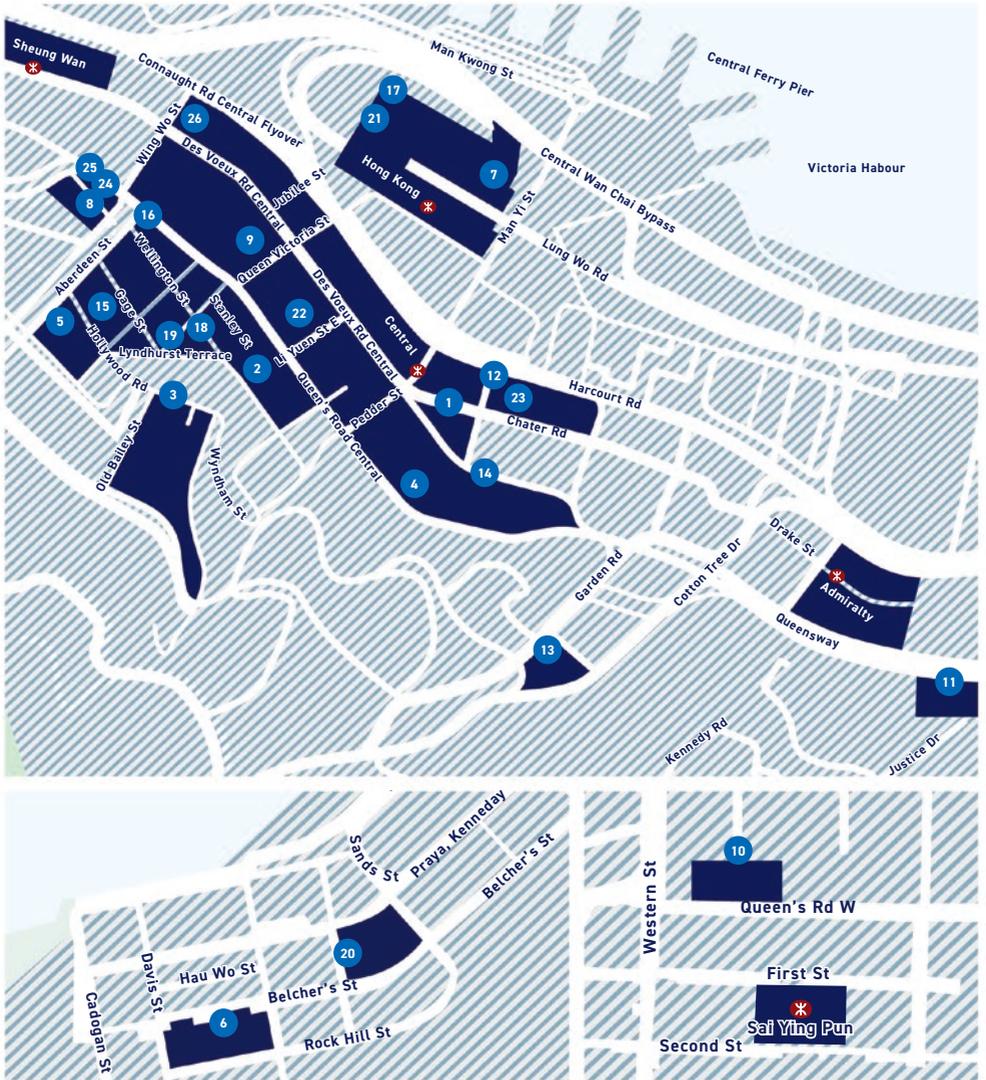
星・South Beauty (XING SOUTH BEAUTY)

📍 3/F, Nan Fung Place, 173 Des Voeux Road Central, Central, Hong Kong Island

☎ +852 2808 1311

🌐 www.nanfungplace.com/dine/xing-south-beauty





FEATURED RESTAURANTS

- | | | | |
|------------------------------|------------------------------|--------------------------------------|----------------------|
| 1 L'Atelier de Joël Robuchon | 8 Godenya | 15 Neighborhood | 22 Swiss Cafe |
| 2 Luk Yu Tea House | 9 Gu Liang Cai | 16 Pak Loh Chiu Chow Private Kitchen | 23 The Aubrey |
| 3 The Chinese Library | 10 House of Culture | 17 Sabatini Ristorante Italiano | 24 The Chairman |
| 4 Amber | 11 Man Ho Chinese Restaurant | 18 Saint Noodles | 25 Wing |
| 5 Belon | 12 Man Wah | 19 Ser Wong Fun | 26 Xing South Beauty |
| 6 Cheung Hong Yuen | 13 MIAN | 20 Sheung Hei | |
| 7 Chinesology | 14 Mott 32 | 21 Shikigiku Japanese Restaurant | |

EASTERN

香港島 東区

かつて今も、活気に満ちた海岸線

香港が大都市へと成長する以前から、東区は、“海”と“石”に関わる仕事を通じて、街としての姿を整えてきました。筲箕湾（シャウケイワン）には漁師たちの暮らしが根づき、鴨脷洲（アブレイチャウ）や柴湾（チャイワン）では、客家の石工や丘陵地の農民たちが土地を切り拓いてきました。彼らの素朴で栄養のある料理は、日々の暮らしを支える食事として親しまれ、香港の「ソウルフード」の原型となっていきました。

やがて工業化の波が、この海岸線を一変させます。太古（タイクー）ドックヤードや製糖工場の発展によ

り、鰂魚涌（クォーリーベイ）や西湾河（サイワンホー）は、活気ある労働者の街へと成長しました。路面電車が筲箕湾から北角（ノースポイント）までを結び、市場、茶館や屋台が連なり、街は次第に活気を帯びていきました。

さらに上海や福建からの移住者がもたらした水餃子をはじめとした料理が加わり、東区には独自の食文化とコミュニティが形づくられてきました。それらが重なり合うことで、香港島東部ならではの風味とコミュニティの混浴が生まれた。



新しいキッチン、 馴染みのある安らぎ

いまなお料理人たちは、異なる文化が交わってきた香港の歴史を、料理で表現しています。「Maison ES」のシェフEsther Sham Ei-hungは、上海料理と、潮州料理（広東料理の系譜の1つ）という自身のルーツを、フランス料理の技法で表現しています。「中国とフランスの料理を融合させた一品で、香港を訪れてみたいと思ってもらいたい」と、彼女は語ります。一方、「Moon Koon Restaurant」のLam Huen-faiシェフは、40年にわたる経験をもとに、茶館の伝統を現場で支えてきた料理人です。「苦勞があるからこそ、身につくものがある」と話します。



彼らと並んで、下町の食堂や近隣の飲食店もまた、香港島東区の食の多様性を映し出しています。筲箕湾にある「Rong Yue」は、四川料理と広東料理の親しみ深い味わいを届け、「Sushi Zinc」は、日本料理にイタリア的な明るさを添えながら、地元の海の幸を際立たせています。

ノースポイントでは、「Time To Gold」が香港の伝統的な菓子文化を守りつつ、シニア女性の活躍を後押ししています。

さらに、「Pak Lee Cafe」のシュガードーナツや、「Yi Jia」の上海・四川料理といった地元の名店が、この食のモザイクを完成させています。

それらは、香港島東部が今もなお、食卓を囲む喜びや交じり合う伝統、そして慣れ親しんだ味の安らぎを称え続けていることを物語っています。多くの人の手によって形づくられてきた、生きたコレクションなのです。

“中国とフランスの料理を融合させた料理で、香港を訪れてみたいと思っ
たいのです”

シェフのEsther Sham Ei-hungは、上海と潮州の伝統を土台に、フランス料理の要素を取り入れ、中国の風味と洗練を融合させた料理を生み出しています。自身のルーツと向き合い、彼女自身のアイデンティティを映し出す料理を生み出しているのです。

Founder and Chef, Maison ES

Esther Sham Ei-hung



“困難な挑戦であればあるほど、人は強くなれると常に信じてきました”

香港ジョッキークラブ「Moon Koon Restaurant」の料理長、Chef Lam Huen-faiは、40年を費やして広東料理を極めてきました。茶室からミシュラン推奨のキッチンまで、彼は献身、バランス、伝統を重んじ、未来のシェフたちにインスピレーションを与えています。

Chef de Cuisine, Moon Koon Restaurant, The Hong Kong Jockey Club

Lam Huen-fai



セントレジス香港の広東料理レストラン「Rùn」で副料理長を務めるKwan Ho-manは、2023年から2025年にかけてミシュラン二つ星獲得に貢献しました。国際大会での受賞歴は、広東料理の魅力をさらに引き出す確かな技術と発想力を示しています。

Sous Chef, Rùn, The St. Regis Hong Kong

Kwan Ho-man



RONG YUE



1

筲箕灣（シャウケイワン）のグルメストリートにあるレストランであり、同時にプライベートキッチンを兼ねる一軒です。四川料理と広東料理を軸に、定番メニューから現代的な感性をまとうせた創意に富むフュージョン料理まで味わえます。2024年のオープン以来、その評判は瞬く間に広がりました。食欲をかき立てる炒め物の数々はもちろん、黄金色に仕上げたハチミツ風味のクリスピーポーク、滋味深い二重蒸しスープなど、独創的な料理がとりわけ高く評価されています。さらに、魚の皮で具を包んで揚げたダツの詰

め物は、冒険心をくすぐりながらも、伝統的な嗜好に寄り添う一品です。盛り付けに美意識が反映され、深紅と金を基調とした店内空間に、西洋的な洗練がさりげなく重ねられています。

蓉玥 (RONG YUE)

 Shop D, G/F, Tung Wong House, 14-22 Shau Kei Wan Main Street East, Shau Kei Wan, Hong Kong Island

 +852 5440 2459

SUSHI ZINC



2

Sushi Zincは、筲箕灣（シャウケイワン）の天后廟の裏手にひっそりと佇む、小さなおまかせ寿司店です。シェフのZinc Leungが手がけるのは、日本料理を軸に、イタリア料理の明るく洗練されたエッセンスを織り交せた一皿。地元で水揚げされる多彩な海の幸を主役に、その魅力を引き出すコースが組み立てられています。

店内は活気に溢れつつも親密さを感じさせる空間。カウンター越しにシェフと言葉を交わし、食材の背景や料理に込めた物語を聞きながら食事が進むことで、一皿一皿が特別な体験へと昇華していきます。看板料理として、白子とポルチーニのリゾット、アワビを添えた魚の浮き袋の天ぷらなどが看板料理です。

SUSHI ZINC

📍 Shop A1, G/F, Pak Ling Mansion, 5-11 Miu Tung Street, Shau Kei Wan, Hong Kong Island

☎ +852 9867 5271



TIME TO GOLD



3

Time To Gold (糕點時光)は、香港の伝統菓子の味を次世代へ伝えることを、事業目的の一つとしています。店名にある「Gold」は、広東語でプリンや菓子を意味する「糕(ゴー)」の音に由来します。ここでは、定年後の女性たちが新たなやりがいを持って働ける場を用意し、菓子作りの研修や仕事、ワークショップを通じて、経験を生かしながら社会とつながり続けられる仕組みを育んでいます。

北角(ノースポイント)の旗艦店では、小豆の鉢仔糕(ブッチャイコウ)や茶粿(チャグォ)、黒ごまのロール菓子など、懐かしさを誘う香港の定番の味が揃います。9種類の菓子の盛り合わせのほか、麺料理やカレーライス、バオサンドを組み合わせた軽食セットもあり、気軽に立ち寄れる一軒です。

糕點時光 (TIME TO GOLD)

📍 Shop D1, G/F, Fortuna Building, 26 Kam Ping Street, North Point, Hong Kong Island

☎ +852 6479 2992 🌐 www.timetogold.org/en





4 ASHIMA

オフィスワーカーに親しまれている雲南料理の名店です。名物は、具材と麺を分けて提供する伝統的な過橋米線（グオチャオ・ミーシエン）です。エビや雲南ハム、豆腐皮、青ねぎ、もやしといった具材を、熱々の鶏スープに入れ、その後麺を加えることで、麺がのびるのを防ぐ工夫が凝らされています。そのほか、キノコや木耳を合わせた壺蒸し鶏など、印象に残る看板料理が揃っています。

阿詩瑪 (ASHIMA)

📍 Shop G1010, G/F, Yiu Sing Mansion, 14 Taikoo Shing Road, Tai Koo, Hong Kong Island

☎ +852 2352 2338



5 DIRTY SKILLET

カーニバルを思わせる装飾と、床から天井まで広がる大きな窓が印象的なレストラン。可愛い空間には動物モチーフが配され、店内中央にはメリーゴーラウンド風のブース席も。季節感溢れるセットメニューに加え、自家製ナポリピッツァや、炙りチーズを添えたシェイクシェイク・シーフードなどのアラカルトも揃います。名物のスフレオムレツは、ふわわり軽やかな口当たりが印象的です。

DIRTY SKILLET

📍 Shop G12, G/F, Lime Gala, 393 Shau Kei Wan Road, Shau Kei Wan, Hong Kong Island

☎ +852 2827 0003



6 DOUBLE K KITCHEN

Double K Kitchenは、香港らしい感覚を取り入れた洋食を、気取らず楽しめるローカルスタイルのレストランです。看板料理には香ばしくカリッと、中はジューシーに焼き上げたドイツ風ポークナックルなどがあります。コーラにチョコレートアイス浮かべた「ブラックカウ」、スプライトにバナナアイス合わせた「ホワイトカウ」など、香港の喫茶文化を今に伝える定番も並びます。

DOUBLE K KITCHEN

📍 G/F, 33 Shau Kei Wan Main Street East, Shau Kei Wan, Hong Kong Island

☎ +852 9159 9651



7 FEAST (FOOD BY EAST)

FEAST (饗宴) という店名の通り、食事の楽しさと人と過ごす時間の心地よさを大切にしているレストランです。太古 (タイクー) の中心に位置し、リラックスした終日営業のダイニングと、アジアと西洋の味が調和した活気あるビュッフェを提供しています。高級和牛や、シルクのように滑らかなクレームブリュレがあり、どちらも丁寧に仕上げられた一皿です。

FEAST (FOOD BY EAST)

 1/F, EAST Hong Kong, 29 Taikoo Shing Road, Taikoo Shing, Hong Kong Island

 +852 3968 3777

 www.easthotels.com/en/hongkong/restaurants-and-bars/feast



8 FEDERAL BANQUET

本格的な点心と変わらぬ味わいで親しまれてきた、伝統的な広東式の茶館です。朝から昼にかけては、湯気の立つ蒸籠に盛られた蝦餃 (えび蒸し餃子) や湯葉巻き、豚ひき肉入りの揚げもち団子に加え、香ばしい炒飯や、麺料理が味わえます。夕方以降は雰囲気が変わり、炒め物や新鮮な魚介料理が並び、家族や友人と食卓を囲むためのにぎやかな食事処となります。

聯盛宴 (FEDERAL BANQUET)

 Shop 202, 2/F, Island Place, 51-61 Tanner Road, North Point, Hong Kong Island

 +852 2628 0183



9 FUNG SHING RESTAURANT

足を踏み入れると、まるで昔にタイムスリップしたような感覚になります。素材の新鮮さを大切にし、香辛料や濃い味付けに頼らない順徳 (ジュントク) 料理を専門とするミシュラン推奨レストランでは大良 (ダイリヨン) 式の牛乳入り卵白炒めが頂けます。また、豚肉や海老、干し貝柱、椎茸上湯を使った伝統的な点心「灌湯餃 (スープ餃子)」を今も味わえる、数少ない店のひとつです。

鳳城酒家 (FUNG SHING RESTAURANT)

 G/F and 1/F, Goldfield Mansion, 62-68 Java Road, North Point, Hong Kong Island

 +852 2578 4898  www.fungshinghk.com



10 JENG'S BEEF BRISKET SPECIALIST . CAFE

香港で最も愛されているローカル料理のひとつ、牛バラ肉のスープ麺を専門にする店です。20世紀初頭の屋台文化にルーツを持つこの一品は、繊細で香り高いスープと口の中でとろける牛バラ肉で親しまれてきました。弾力のある米麺や卵麺、ほのかに甘みを添える大根と調和し、素朴ながら完成度の高い味わいを楽しませてくれます。

正九清湯腩・冰室 (JENG'S BEEF BRISKET SPECIALIST . CAFE)

📍 Shop 12 & 12A, G/F, Maylun Apartments, 442-456 King's Road, North Point, Hong Kong Island

☎️ +852 2345 6777



11 KAYA SINGAPORE CASUAL DINING

シンガポールとマレーシアが誇る豊かな味わいを北角(ノースポイント)にもたらし、南国ムード溢れる内装と、満足感のある価格設定で気軽に楽しめる一軒。海南チキンライスには、冬瓜の澄んだスープが添えられ、クリーミーなシンガポールラクサも人気です。さらに、パンダン香るカヤトーストと、泡立ちがよく甘いマレーシア風のミルクティー「テー・タリ」の組み合わせも楽しめます。

咖吧 (KAYA SINGAPORE CASUAL DINING)

📍 Shop G09, G/F, Harbour North Phase 2, 123 Java Road, North Point, Hong Kong Island

☎️ +852 2576 8989





12 MOON PALACE

名門「福臨門」やミシュラン推奨店「悦」でシェフを務めたAu-yang Sung-keiのもと、上質な広東料理を提供しています。アワビ、ナマコ、フカヒレ、花膠といった高級食材を用いた料理に加え、上質な点心や看板料理「トマトポークチョップベイクドライス」が味わえます。

望月樓 (MOON PALACE)

📍 Unit 1, 2/F, Kerry Centre, 683 King's Road, Quarry Bay, Hong Kong Island

☎ +852 2217 0388

🌐 www.lubuds.com/moon-palace-quarry-bay



13 MUI FA CHUEN RESTAURANT

味付けガチョウ、豚の耳や腸、イカ、豆腐といった前菜盛り合わせが、テーブルいっぱいに並びます。冷製のボラを醤油だれで味わう一品や、豚ひき肉のお粥、サテソースの牛肉と米麺など、潮州料理の定番が揃います。昼食はもちろん、「打冷（ダーラーン）」と呼ばれるカジュアルな深夜食の時間帯に訪れるのもおすすめです。

梅花邨小館 (MUI FA CHUEN RESTAURANT)

📍 G/F, 8A Tsat Tsz Mui Road, North Point, Hong Kong Island

☎ +852 2561 9777





14 PAK LEE CAFE

半世紀以上にわたり地元で親しまれてきた西湾河（サイワンホー）にある老舗です。80歳を超える名物料理長が、今でも毎朝欠かさず広東風ドーナツ「沙翁（サーヨン）」を手作りしています。卵と小麦粉で作ったふんわりとした生地を黄金色に揚げ、たっぷり砂糖をまぶした素朴な味わいが人気です。コンビーフと卵のサンドイッチ、サクサクのエビトースト、そして濃厚な香港式ミルクティーなどが、長く地元の人に愛されています。

百利冰室 (PAK LEE CAFE)

📍 G/F, 216 Shau Kei Wan Road, Sai Wan Ho, Hong Kong Island

☎️ +852 2560 5214



15 YI JIA

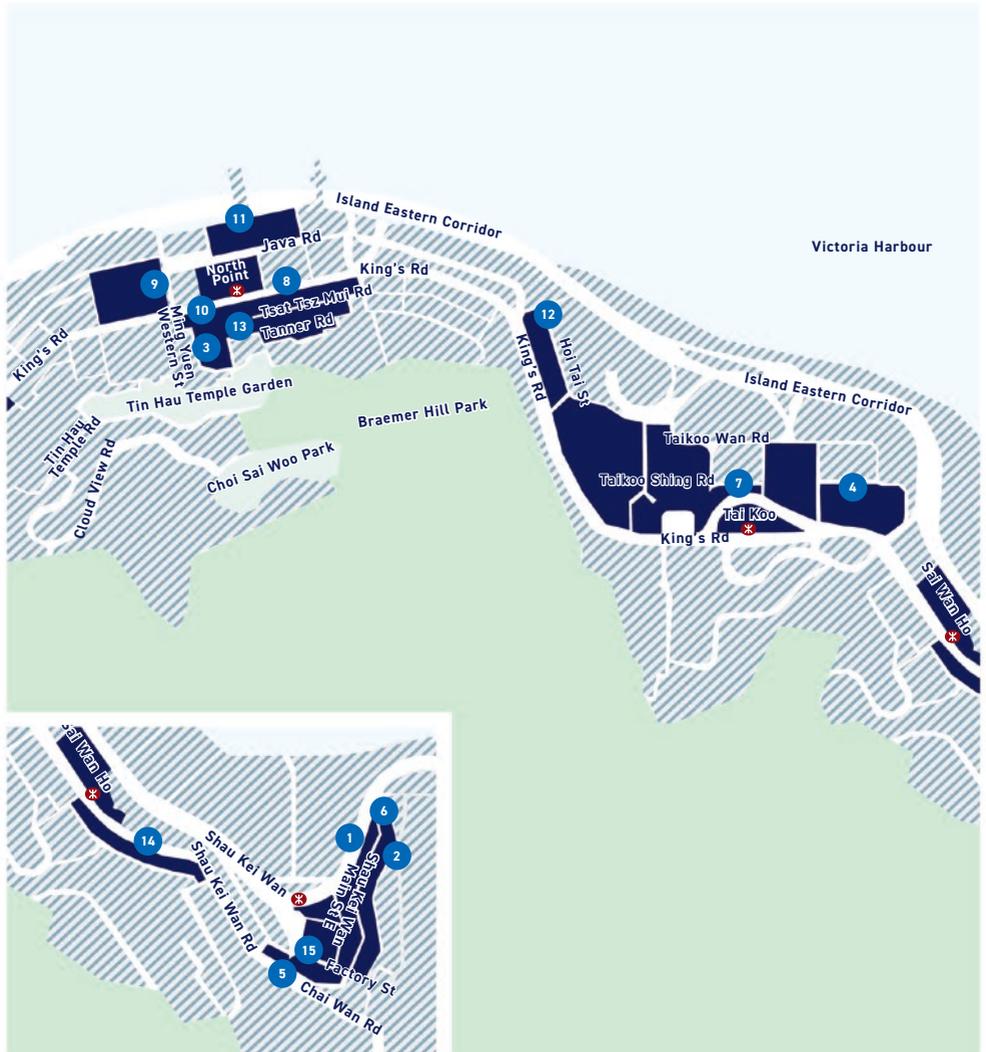
鮮やかなネオンや大胆な色使いを用いたレトロな装飾が懐かしさを誘い、視覚と味覚の両方を楽しませてくれる一店。上海料理と四川料理の定番に加え、特製の紹興酒を使った葱油蒸鶏や、黄花魚の春巻き、土鍋入りワンタンチキンスープなど、個性豊かなメニューが並びます。手作りの小籠包はぜひ味わいたい名物で、フルーツティーやミルクティーと合わせていただくのがおすすめです。

一家 (YI JIA)

📍 Shop G04, G/F, Lime Gala, 393 Shau Kei Wan Road, Shau Kei Wan, Hong Kong Island

☎️ +852 2865 1131





FEATURED RESTAURANTS

- | | | | |
|----------------|------------------------|--|----------------------------|
| 1 Rong Yue | 5 Dirty Skillet | 9 Fung Shing Restaurant | 13 Mui Fa Chuen Restaurant |
| 2 Sushi Zinc | 6 Double K Kitchen | 10 Jeng's Beef Brisket Specialist . Cafe | 14 Pak Lee Cafe |
| 3 Time To Gold | 7 FEAST (Food by EAST) | 11 Kaya Singapore Casual Dining | 15 Yi Jia |
| 4 Ashima | 8 Federal Banquet | 12 Moon Palace | |

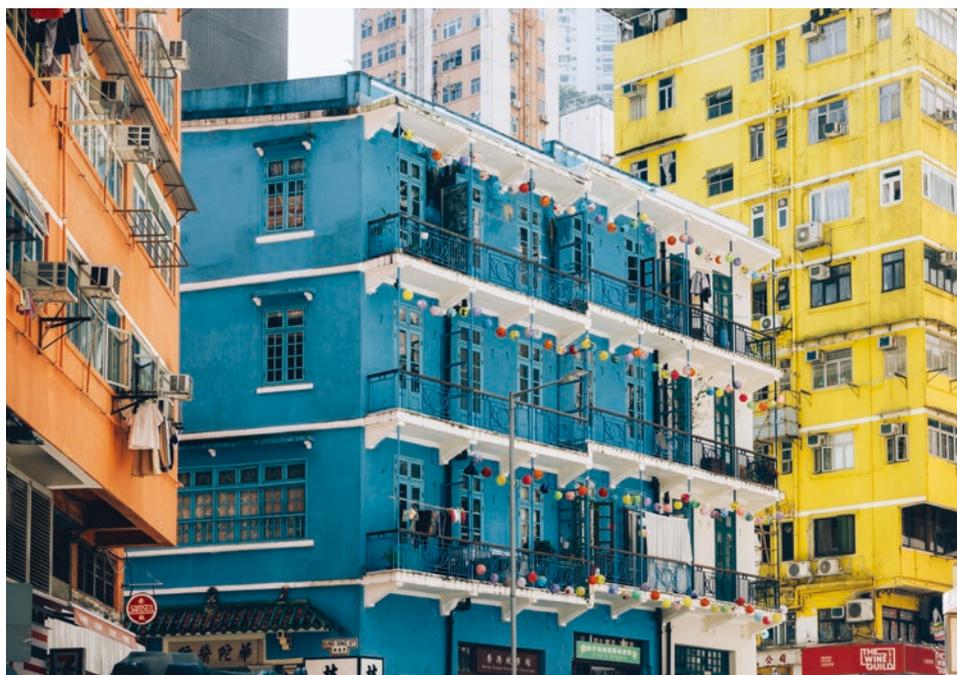
WAN CHAI

香港島 湾仔区

古い街並みと高層ビル、受け継がれる技

湾仔（ワンチャイ）は、いくつもの表情を持つ街です。香港のビジネスの中枢であると同時に、強い個性を宿す古い街でもあります。ガラス張りの高層ビルやホテルが、唐楼と呼ばれる集合住宅や入り組んだ路地の上にそびえ立つ一方で、この街はいまも食を通して語られ続けています。この街では、確かな技が、何気ない一杯や一皿の細部にまで息づいています。ミルクティーを濾す際の張り詰めた緊張感、火を絶妙に通した野菜の歯切れの良さ、長時間煮込まれたアワビのやわらかさ——その一つひとつが、積み重ねられてきた

経験を物語ります。長い年月のなかで、港湾労働者や商店主、各地からの移住者たちが、裏通りの小さな厨房を技を磨く場へと育ててきました。素朴な食材は、繰り返しと忍耐、研ぎ澄まされた感覚によって、奥行きのある味わいへと昇華されてきたのです。湾仔は、有名シェフや星付きレストランだけの街ではありません。職人の手仕事や仕事への誇り、受け継がれてきた技が折り重なり、香港の食と酒のあり方を静かに形づくってきた街なのです。



湾仔（ワンチャイ）では、料理を一度きりの表現としてではなく、日々の積み重ねとして磨き続ける姿勢が、今も料理人たちの仕事に息づいています。包丁の入れ方、火加減の見極め、味のバランス、そうした基本を丁寧に積み上げることで、料理は静かな深みを帯びていきます。



順徳（シュントク）料理は、広東料理の源流とも称される土地の食文化を背景に、白く濁る魚のスープや、ほのかに燻した豚肉のロールを通して、その確かな技を伝えています。素材を主役に据え、料理の味わいを広げる店もあれば、フランス料理の技法に香港ならではの感性を重ね、洗練されつつも温もりのある空間で料理を表現する店もあります。街のあちこちに点在する名店は、それぞれに広東料理の魅力を掘り下げ、湾仔の「匠の味」を形づくります。

30年以上にわたり広東料理と向き合ってきた、Forum Restaurantの総料理長、Adam Wongは「料理の世界では、人としての在り方と技は切り離せません」と語ります。また、伝統的な料理を丹念に磨き上げるSang Kee Restaurantの総料理長、Ang Ka-chunは、「子供の頃に食堂に入り浸っていた経験が、今も変わらない原点です」と振り返ります。

これらの店を通して見てくるのは、湾仔の食が華やかさよりも確かさを重んじてきたということです。裏通りの食堂から格式ある宴席まで、繰り返し磨き続ける姿勢が受け継がれ、街の食文化を静かに支えています。

“料理は、人としての姿勢と技は表裏一体です。師に学びながら、謙虚に腕を磨いていきたいです”

ミシュラン三つ星を獲得するForum Restaurantの総料理長、Adam Wong Lung-toは、30年以上にわたり広東料理と真摯に向き合ってきました。アワビ料理の名匠として知られるYeung Koon-yatの直弟子として、受け継いだ繊細な技と奥義を、現在の料理へと昇華させています。

Executive Chef, Forum Restaurant

Adam Wong Lung-to



“子供の頃、食堂に入り浸るのが大好きでした。それが私の原点であり、その時の気持ちを忘れたことはありません”

Sang Kee Restaurantグループの総料理長Ang Ka-chunは、洗練された広東料理において40年以上の経験を持っています。伝統的な料理を洗練された料理へと昇華させることで知られ、ミシュラン推奨のキッチンを率いながら、広東料理の古典を受け継ぎながら新たな表現へとつなぐことに力を注いでいます。

Executive Chef, Sang Kee Restaurant Group

Ang Ka-chun

Lam Wan-faiは、中華厨芸学院認定のマスターシェフ。上海 Hilton で総料理長を務めた後、現在はThe Hong Kong Jockey Clubの厨房を率い、中国料理の新たな可能性を切り拓いています。創作性あふれる料理と、秘伝のXO醤でも知られています。

Executive Chinese Chef (Racecourse - Chinese),
The Hong Kong Jockey Club

Lam Wan-fai



FLOWER DRUM



1

中国料理を軸にしなが、静かな遊び心を添えた表現で知られる一軒。上質な食材を主役に据え、その産地や背景を丁寧に伝える構成も特徴です。

味の基盤は中国料理にありつつ、食材は世界各地から厳選。地元産の新鮮な牛ほほ肉や韓国の最高等級1++の韓牛テンダーロインをはじめ、北海道産ホタテ、雲南のズッキーニ、日本のたまごかけごはん祭りて3年連続優勝して殿堂入りした九州産の卵「夢王」などが使われています。看板料理は、宮崎県産「まるみ豚」を21日間乾燥熟成させたポークチョップライス、最高級の上湯、そして目玉焼きを添えた叉焼飯です。

豚肉を使った二品にはいずれも21日熟成の宮崎県産「ハッピーポーク」を使用し、芳ばしい焼き目をまとわせて仕上げています。叉焼飯には濃厚なコクの夢王卵を合わせ、米はタイ産ジャスミンライスと日本米を9対1で配合。素材から仕立てに至るまで、細部にまで配慮が行き届いた一皿が揃います。

鋒膳 (FLOWER DRUM)

📍 Shop B, 2/F, Linway Court, 69-71 Stone Nullah Lane, Wan Chai, Hong Kong Island

☎ +852 6382 9826

🌐 www.flowerdrum.com.hk

MAISON ES

2

Maison ESは、灣仔（ワンチャイ）に店を構える広東×フレンチのフュージョンレストランです。花々に縁取られたエントランスや、庭園をイメージしたインテリア、選び抜かれたアンティーク家具の数々など、細部まで絵になる空間づくりで知られ、香港でも屈指の“写真映え”するダイニングとして注目を集めています。上海にルーツを持ち、カリフォルニアで育ち、フランス料理の修業を積んだシェフ、Esther Sham Ei-hungが2015年に創業。彼女の多層的なバックグラウンドが、洗練のなかに遊び心を秘めた、東西融合の世界観を形づくっています。

テイastingメニューは、メイソンジャーに入った、濃厚なトリュフ風味の半熟卵から始まり、独創的なフュージョンの世界へと誘います。クラシックなフランス料理には香港らしいアクセントを重ねられています。鹿児島産チャックリブのステーキタルタルにはサテのエマルジョンと米麺のクリスピーを添え、鳩料理は焼きガチョウを思わせる香りに甘酸っぱいプラムソースを添えて提供されます。さらに、伝統と創意が響き合うメニューが続きます。



MAISON ES

📍 Shop B, UG/F, Hang Tak Building, 1 Electric Street, Wan Chai, Hong Kong Island

☎ +852 2521 8011

🌐 www.maison-es.com



SHUNDE CUISINE



3

順徳料理は、広東料理の源流とも称され、旬の素材を大切にしながら、素朴な食材を高度な技で引き上げる食文化として知られています。緻密な包丁さばきや、強い火力で鍋を振ることで生まれる饗気（ウオック・ヘイ）という、独特の香ばしい風味が、素朴な食材の持ち味を引き出す料理です。

Shunde Cuisineの看板料理は、花膠と細切りの魚を使ったスープです。魚の種類や部位を使い分けることで、自然な甘みをたたえた、軽やかで乳白色のスープに仕立てています。そこへ、歯切れのよいキクラゲとやわらかな花膠を加え、さらにレモンリーフ、菊花、香菜、陳皮が爽やかな輪郭を添えます。もう一品の名物が、大良（ダーリャン）式の燻製ポークロール。極薄にスライスした豚バラ肉をバラのリキュールで燻し、蒸したのちに揚げることで、香ばしく歯切れのよい、満足感の高い一皿に仕上げています。

順聯齋 (SHUNDE CUISINE)

📍 6/F, Kwan Chart Tower, 6 Tonnochy Road, Wan Chai, Hong Kong Island

☎ +852 2347 7009



4 AMA RISTORANTE BY THE AMATRICIANIST

AMA RISTORANTE BY THE AMATRICIANISTは、料理への愛情を意味する「AMA」と、ローマの伝統的なパスタソースである「アマトリチャーナ」の名を重ねて名づけられたレストランです。灣仔の中心にある店内は、フェリー二映画に描かれたローマの風情や、伝統的な食材・調理法を取り入れつつ、古き良きローマの食堂の雰囲気を実現代に再現することを目指しています。

AMA RISTORANTE BY THE AMATRICIANIST

-  25/F, 208 Johnston Road, Wan Chai, Hong Kong Island
-  +852 2117 9789
-  www.ama.hk



5 CHEUNG KUNG KOON

Cheung Kung Koonは、クラシックな広東料理の技と現代的な感性を融合させたレストランで、店内からはビクトリア・ハーバーの眺めも楽しめます。花膠や燕の巣、海参(ナマコ)といった高級食材で知られ、名物には潮州風フカヒレスープ、アワビソースで煮込んだ花膠、二重蒸しの杏仁豚肺スープなどがあります。ランチには蟹味噌焼売から海鮮餃子まで美しい点心が並びます。

張公館 (CHEUNG KUNG KOON)

-  29/F, V Point, 18 Tang Lung Street, Causeway Bay, Hong Kong Island
-  +852 8118 1177
-  www.cckkdining.com



6 DAAI ZAAK

Daai Zaakは、ミラムーンホテル内にあるごぢんまりとしたプライベートキッチンで、広東料理と福建料理の味わいを上質でどこか家庭的な空間で楽しめる一軒です。花膠やナマコ、花彫酒を使った二重蒸しのアワビスープ、熟成花彫酒に漬けて燻製にした平原鶏などが味わえ、デザートには、香ばしく黄金色に揚げられた、団らんや幸運を象徴する看板メニューのジャンボ胡麻団子がおすすです。

大宅 (DAAI ZAAK)

-  3/F, Mira Moon, 388 Jaffe Road, Causeway Bay, Hong Kong Island
-  +852 5695 8863
-  <https://www.miramoonhotel.com/hong-kong/en/dining/daai-zaak-chinese-restaurant/>



7 FORUM RESTAURANT

故Yeung Koon-yatが創業した富臨飯店は、ミシュラン三つ星を誇る広東料理の名店で、40年以上にわたり広東料理の基準を築いてきました。世界の要人にも振る舞われてきた伝説のアワビの煮込みで知られるほか、乾みかんの皮を添えた揚げ豚、干し貝柱とカニ身のオープン焼き、土鍋炒飯など、革新の精神を受け継ぐ料理が並びます。それぞれの一皿に、卓越した技と時を超えた味わいが宿っています。

富臨飯店 (FORUM RESTAURANT)

- 📍 1/F, Sino Plaza, 255-257 Gloucester Road, Causeway Bay, Hong Kong Island
- ☎ +852 2869 8282
- 🌐 www.forumrestaurant1977.com



8 GONPACHI

東京の居酒屋の雰囲気そのまま香港に移した店で、木の温もりあふれる空間の中、手打ちそばや炭火で焼き上げた串焼き、洗練された小皿料理が楽しめます。おすすめは、干し魚を使ったつけ汁でいただく冷たいせいろそば、北海道産のカニと濃厚なミルクで作ったクリーミーなカニクリームコロッケ、そして牛タンや鶏つくね、宮崎牛サーロインなどを炭火でじっくり焼いた盛り合わせ。香ばしい煙の風味が食欲をそそる、味わい豊かな料理が揃っています。

權八 (GONPACHI)

- 📍 3/F, Lee Garden Two, 28 Yun Ping Road, Causeway Bay, Hong Kong Island
- ☎ +852 2787 3688
- 🌐 www.gonpachi.com.hk





9 HANA SAKAZUKI JAPANESE RESTAURANT

2004年の開業以来、銅鑼灣（コースウエイベイ）の中心で、洗練された日本料理を提供しています。30年以上の経験を持つベテランの料理人が、世界各地から取り寄せた厳選素材を用い、毎日日本から届く海鮮をはじめ、新鮮な刺身や寿司、見た目にも華やかな鉄板焼きを生み出します。宮崎産A5ランク牛や福岡やオーストラリア産のアワビ、北海道産のタラバガニ、希少な日本酒など、贅沢な味わいも存分に楽しめます。

花盃日本料理 (HANA SAKAZUKI JAPANESE RESTAURANT)

 1/F & 2/F, Phase II, China Tai Ping Tower, 8 Sunning Road, Causeway Bay, Hong Kong Island

 +852 2577 9799  www.hanasakazuki.com

10 HAU TAK RESTAURANT

ロックハートロードの裏手にひっそりと佇む銅鑼灣（コースウエイベイ）にある隠れ家の様な広東料理店です。丁寧な調理で家庭的で懐かしい味わいを、現代に伝えています。鶏の白子スープ、干し貝柱を包んだ蓮の葉ご飯、蟹入り桂花卵、パイナップル入りの黒豚ほほ肉の甘酢煮など多彩なメニューが揃います。さらに金塊の形をしたパイ生地の中にアワビを忍ばせたアワビパフはこの店を象徴する一皿です。

厚德飯店 (HAU TAK RESTAURANT)

 G/F, 454-456 Lockhart Road, Causeway Bay, Hong Kong Island

 +852 9888 9153



11 HUNG'S DELICACIES

50年以上にわたって提供されてきた潮州料理と広東料理の技が、力強い味わいの皿に生かされています。特製のマリネや炒め物が名物で、歯ごたえのある鶏の脚軟骨辛子風味や、香り豊かなガチョウのマリネが人気です。自家製の素鵝(菜鵝)や、桜エビやXO醤、もやし、ホタテ、ゴマを盛り込んだ招牌撈麵(混ぜ麵)もぜひ味わいたい一品です。

阿鴻小吃 (HUNG'S DELICACIES)

📍 Shop B01, Basement, Tower 535, 535 Jaffe Road, Causeway Bay, Hong Kong Island

☎ +852 2831 0188

🌐 www.hungsdelicacies.com



12 KAI KAI DESSERT

1979年に屋台として始まったこの店は、今や香港のピブグルマンに推薦される名店です。銅鑼灣(コーズウェイベイ)の支店では、赤・緑豆や黒ゴマ、サツマイモ、銀杏と豆腐を使った伝統的な糖水(広東風スイーツ)を提供。香り高い広州産黒ゴマや、シャキットした桂林産ウォーターカシューナッツ、イタリア産大麦など、素材ひとつひとつにこだわり、あたたかいおもてなしとともに楽しめます。

佳佳甜品 (KAI KAI DESSERT)

📍 G/F, 472 Lockhart Road, Causeway Bay, Hong Kong Island

☎ +852 2350 0058



13 LES SAVEURS PRIVATE KITCHEN

パリの名店、ル・コルドン・ブルーで修業したシェフが営む、湾仔の小さなフレンチレストランです。季節ごとのテイस्टینگメニューでは、スモークサーモンにキャビアを添えた一品や、ロブスターのクリームブリュレ、フォアグラのアップルタタン、さらに和牛や魚料理など、フレンチにアジアの味わいを重ねた料理を楽しめます。落ち着いた空間で、上質なひとときを過ごせる隠れた名店です。

LES SAVEURS PRIVATE KITCHEN

📍 21/F, 239 Hennessy Road, Wan Chai, Hong Kong Island

☎ +852 2116 8883

🌐 www.lessav.com



14 NANHAI NO.2

明代の航海者・鄭和の西方への旅に着想を得た店で、現代的な広東料理を通して新しい発見を届けます。尖沙咀（チムサアチョイ）の姉妹店 Nanhai No.1は、2年連続でミシュランを獲得しており、湾仔の支店でもビクトリア・ハーバーの眺めを楽しみながら、本格的な点心、ジャスミン茶で燻した鶏、濃厚なロブスター出汁のご飯をカリッと蒸し上げた一皿などが堪能できます。

南海二號 (NANHAI NO.2)

📍 12/F, World Trade Centre, 280 Gloucester Road, Causeway Bay, Hong Kong Island

☎ +852 2435 3088

🌐 www.elite-concepts.com/our-concepts/hong-kong/nanhai-no-2



15 SANG KEE RESTAURANT

1976年創業の湾仔（ワンチャイ）の老舗で、手作りの広東料理を気取らず丁寧に対応します。12年連続、ミシュランガイドでおすすめされ、豪華さよりも伝統の味を大切にしています。蒸しカニの梅肉添えや魚腸と卵のオープン焼き、甘酢豚などの名物が楽しめ、リニューアルされた明るい店内でも、変わらぬ温かいもてなしが受けられます。

生記飯店 (SANG KEE RESTAURANT)

📍 3/F, Sunshine Plaza, 353 Lockhart Road, Wan Chai, Hong Kong Island

☎ +852 2575 2236

🌐 www.sangkee.com.hk





16 SHANGHAI LANE

上海の伝統的な裏通りの街並み「里弄（リーロン）」にちなんで名付けられた店で、家庭的な味わいを大切にしています。天后（ティンハウ）店では、上環（シヨンワン）店と同様、新鮮な手作り食材を使用し、化学調味料不使用で、本格的な上海料理を提供。豚肉と野菜のワンタン、きのこ麩の煮込み、豆腐結びと紅焼肉、草魚のから揚げなど、どれもクラシックな味わいを忠実に再現しています。

上海弄堂（SHANGHAI LANE）

📍 Shop A, G/F, Fat Cheong Building, 63-81 Electric Road, Tin Hau, Hong Kong Island

☎️ +852 2510 0393

🌐 www.shanghai-lane.com.hk



17 SHIP KEE

広めのモールに移転しても、点心や焼き物、懐かしい味の広東料理の腕は健在です。特製チャーシューは、肩ロースの上質な肉にハチミツを塗り、外は香ばしく中はやわらかく仕上げています。杏仁ミルクで煮込んだ豚の肺と花膠のスープや、伝統的な塩釜チキン定評があります。3年連続でミシュランのピブルグマンに選ばれたのも納得の味です。

船記（SHIP KEE）

📍 6/F, Hopewell Centre, 183 Queen's Road East, Wan Chai, Hong Kong Island

☎️ +852 2893 9688

🌐 www.epicurean.com.hk/restaurant/ship-kee





18 SICK BURGER

2021年に開店し、現在3店舗を展開する人気店です。銅鑼湾の旗艦店では、香港らしい屋台の雰囲気とアメリカンダイナーのスタイルを融合。ミシュラン星付き店で修業した創業シェフ・Lai Chun-wanが、手作りのアンガスビーフバーガーや自家製ソース、工夫を凝らしたトッピングで、心地よい満足感を提供します。名物は「シックバーガー」と、「Ovaltine」や「Vitasoy」など香港で愛される飲料を使った遊び心あふれる「ミルクシックシェイク」です。

SICK BURGER

📍 G/F, 31 Haven Street, Causeway Bay, Hong Kong Island
☎️ +852 9383 3401



19 SISTER WAH

澄んだスープで仕上げる牛バラ肉麺で知られる、香港の定番名物店です。看板料理には、味付けした牛バラ肉や柔らかな牛スジ、スパイシーな肉餃子、紹興酒漬けチキン、スープ入り牛バラ麺や牛もつ入りスープなどがあり、いずれも丁寧な技と新鮮な素材が光ります。

華姐清湯腩 (SISTER WAH)

📍 G/F, 13A Electric Road, Tin Hau, Hong Kong Island
☎️ +852 2807 0181



20 SUN KWONG CHIU CHOW RESTAURANT

1984年創業の潮州料理の名店で、店内には常連の有名人の写真が並び、その人気ぶりがうかがえます。厨房では質の高い素材と手間のかかる技を駆使し、「カンフー式」骨なしガチョウの首肉、潮州風の牡蠣ケーキ、海老とカニの揚げ物などの名物を生み出しています。

新光潮州菜館 (SUN KWONG CHIU CHOW RESTAURANT)

📍 Shop D, G/F, Wah Fat Mansion, 405-419 Lockhart Road, Wan Chai, Hong Kong Island
☎️ +852 2572 0830
🌐 www.chiuchowrestaurant.weebly.com



21 THE DEMON CELEBRITY

“デーモンシェフ”として知られるAlvin Leungと、Master Fuが手掛ける、伝統的な広東料理に独自のアイデアを加えた革新的な料理が特徴のお店。おすすめは、イカとトリュフを詰めた豚大腸揚げ物や、Master Fuの看板料理である燕の巣入りチキンウィングなど、懐かしさと新しさが絶妙に融合した一皿。2023年と2024年にはミシュラン一つ星を獲得し、丁寧な技と独創的な味を求める人には必訪の店です。

廚魔名人坊 (THE DEMON CELEBRITY)

📍 Shop 1102, Food Forum, Times Square, Causeway Bay, Hong Kong Island

☎️ +852 9139 3200

🌐 www.lubuds.com/the-demon-celebrity



22 THE GRAND BUFFET

ホープウェルセンターの62階にあるbuffelestranで、香港の景色を一望しながら多彩な料理を楽しめます。シーフード、グリル、天ぷら、鉄板焼き、カレー、豊富なデザートなど、ライブキッチンの迫力と世界各国の味わいが魅力。セルフサービスのワインサーバーも備え、地元客にも観光客にも人気です。

自助餐 (THE GRAND BUFFET)

📍 62/F, Hopewell Centre, 183 Queen's Road East, Wan Chai, Hong Kong Island

☎️ +852 2506 0888

🌐 www.thegrandhk.com/en/grand-buffet





23 THE HUA RESTAURANT

四川料理、広東料理、潮州料理を融合した店で、2025年には「ベスト・オブ・ザ・ベスト マスターシェフ推薦店」に選ばれています。サフラン香る白菜漬け魚等の四川料理は大胆かつバランスの取れた味わいを見せています。一方杏汁仕立ての白肺スープ、カニ味噌入りもち米ご飯など、いずれも丁寧な技と奥行きのある味わいが楽しめます。

紅花匯 (THE HUA RESTAURANT)

📍 6-9/F, 303 Jaffe Road, Yin He Building, Wan Chai, Hong Kong

☎ +852 5505 5121



24 YONG FU HONG KONG

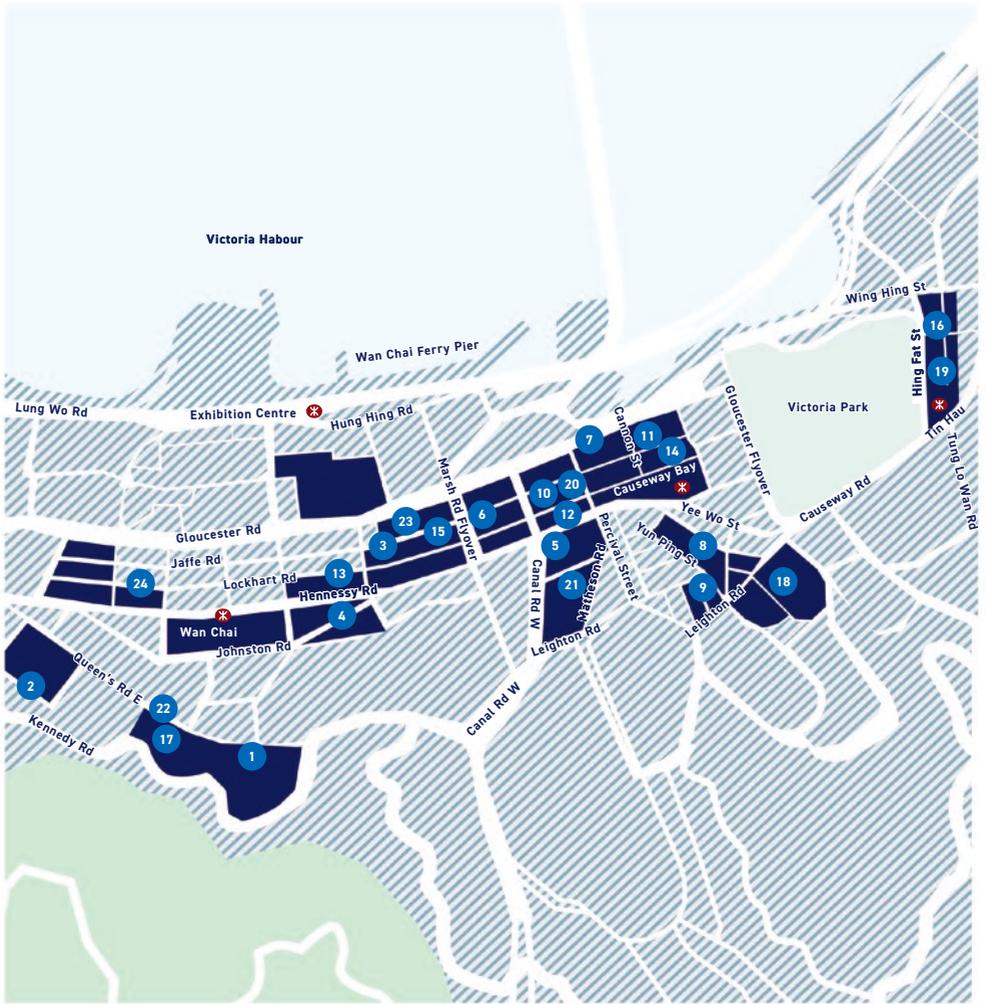
上海発の精緻な寧波（ニンポー）料理を香港で楽しめるお店です。上海など江南地方ならではの上品で繊細な味わいと、香港の多彩な食文化が巧みに融合しています。2011年に上海で創業し、香港店は2019年の開店以来ミシュランを獲得しています。名物は、旬の渡り蟹を18等分にカットし、素材の旨みを活かしたまま、寧波風の米酢と醤油で仕上げた「18カット生渡り蟹」です。

甬府 (YONG FU HONG KONG)

📍 Shop 2, G/F and 1/F, Golden Star Building, 20-24 Lockhart Road, Wan Chai, Hong Kong Island

☎ +852 2881 7899 🌐 www.yongfuhk.com





FEATURED RESTAURANTS

- | | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Flower Drum | 7 Forum Restaurant | 13 Les Saveurs Private Kitchen | 19 Sister Wah |
| 2 Maison ES | 8 Gonpachi | 14 Nanhai No. 2 | 20 Sun Kwong Chiu Chow Restaurant |
| 3 Shunde Cuisine | 9 Hana Sakazuki Japanese Restaurant | 15 Sang Kee Restaurant | 21 The Demon Celebrity |
| 4 AMA Ristorante by The Amatricianist | 10 Hau Tak Restaurant | 16 Shanghai Lane | 22 The Grand Buffet |
| 5 Cheung Kung Koon | 11 Hung's Delicacies | 17 Ship Kee | 23 The Hua Restaurant |
| 6 Daai Zaak | 12 Kai Kai Dessert | 18 Sick Burger | 24 Yong Fu Hong Kong |

KOWLOON CITY

九龍 九龍城区

食文化が交わる街

九龍(カオルーン)は、長い年月をかけて移民たちの食文化によって形づくられてきた街です。広東麺の店の隣にタイ食材店が並び、淡水魚を専門に扱う家族経営の食堂が軒を連ねるなど、多様な文化と味が混ざり合う、活気ある食の街です。

この街の食の歴史は、何十年も前に移民たちがこの地に暮らしはじめ、記憶を頼りに故郷の味を再現する食堂を開いたことに始まります。潮州、順徳、華南からの家族は、牡蠣オムレツや澄んだスープ、魚の炒め物といった馴染みの味を、新しい環境に合わせて作り

続けました。さらにタイからの移民が加わり、雅真園道(Nga Tsin Wai Road) 界隈にはタイ料理店や輸入食材店が次々と増え、街の一角に独特の東南アジア文化が息づくようになりました。

九龍はかつての啓徳空港周辺の高さ制限もあって、低層の建物が多く残っています。そのおかげで、村のような落ち着いた雰囲気が保たれ、家族経営の食堂が育ち、代々受け継がれてきたレシピが守られてきました。順徳料理のLee Hon-wahや、Shun De Kung Seafood RestaurantのChan Kei-yingなどこの街を



代表する料理人たちは、伝統料理に深く根ざした技と柔軟な創意を融合させ、九龍らしい素材の味を大切に料理を作り続けています。

Thonglorのタイ風のグリルポーク串、Islam Foodの看板メニューのビーフパティなど、ひと口ごとに物語を感じられる料理が揃います。さらに、Lok Hau Fookレストランでは、懐かしい潮州の定番料理が地元の人々を惹きつけ、街の食文化を今に伝えています。

現在の九龍は、こうした多層的な歴史を映す“生きた食のモザイク”として存在しています。MTR駅の新たな接続によりアクセスは向上しましたが、街の個性はそのまま。訪れる人々は、香港の豊かな食文化を一度に味わえる、この街ならではの体験を楽しむことができます。



“この仕事で楽しいのは、
お客様が食事を楽しんでい
ると、自分まで幸せな気持
ちになることです”

40年以上にわたりプロの厨房で腕を磨いてきた料理長の Lee Hon-wah は、深い経験と自信をもって料理に向き合っています。彼のキャリアは香港の名店 Spring Moon から始まり、台湾、日本、アメリカと活躍の場を広げ、それぞれの経験が技に厚みを加えてきました。現在は順徳料理に専念し、地域の名匠たちとともに、順徳料理の伝統を形作る、繊細な味わいのバランスと技を、地域の名匠たちとともに受け継ぎ守りながら調理しています。

Executive Chef, Shunde Cuisine

Lee Hon-wah



“父が歳を重ねる姿を見て料理の道をさらに深めようと決意しました。新しい料理の研究に取り組み、ひとつひとつの皿が水準を満たすように心を尽くしています。手を抜くことは許されません”

Shun De Kung Seafood Restaurant の総料理長、Chan Kei-ying の料理の道は、幼い頃に自宅で父が淡水魚を扱う姿を見たことから始まりました。その経験が礎となり、現在は中華厨芸学院での正式な修行で培った技術とあわせ、伝統と知識を自らの料理に生かしています。どの魚を蒸すか、煮るか、もしくはスープにすると最も引き立つか——川魚の特性を熟知したその手腕は、静かにしかし確かな力を放っています。

Executive Chef, Shun De Kung Seafood Restaurant

Chan Kei-ying

ISLAM FOOD



1

Islam Foodは1950年の創業以来、ハラール対応の中国料理を提供し続け、九龍城で長年親しまれてきた名店です。特に人気のある料理は、外は香ばしく、中はジューシーに仕上げられたビーフパティ。鉄板で焼き上げるビーフパティは定番ですが、驚かされるのは大胆な香辛料使いと繊細な調理技術の絶妙なバランスです。手打ち麺や、クミン香るラム肉、ふわふわの蒸し餃子など、どれも期待を裏切りません。地元の人にも観光客にもおすすめできる、香港の多文化食体験を象徴する一軒。新疆や西北地方の料理も安定した美味しさで楽しめます。

清真牛肉館 (ISLAM FOOD)

📍 G/F, Shun King Building, 33-35 Tak Ku Ling Road, Kowloon City, Kowloon

☎️ +852 2382 1882

🌐 www.islamfood.com.hk



LOK HAU FOOK RESTAURANT



2

潮州料理を専門とする街の名店で、昔ながらの家庭的な味を楽しめます。名物は外は香ばしく中はふんわりした牡蠣入り潮州風オムレツ。ほかにも、濃厚な味付けの肉の盛り合わせや、香り高い砂糖衣をまとったタロイモなど、どれもボリュームがあり、食べ応え十分です。店内は派手さはありませんが、温かみのある雰囲気、地元客や常連客が何度も足を運びます。大胆な味わいと昔ながらのレシピを守る姿勢が、この街の食文化を伝える定番店としての存在感を際立たせています。

樂口福酒家 (LOK HAU FOOK RESTAURANT)

📍 G/F, 1-3 Hau Wong Road, Kowloon City, Kowloon

☎ +852 2382 7408



THONGLOR



3

バンコクの人気エリアにちなんで名付けられたこの店では、本格的なタイの屋台料理を堪能できます。香ばしくジューシーなムーピン（タイ風グリルポーク串）や、スパイシーな和牛ガパオライスが人気。ほかにも、柔らかいソフトシェルクラブの卵カレーにパンを添えた一品や、ユニークな名前の「酔いどれ猫の焼き平麺」など、ハーブの香りとスパイスが効いた料理が揃います。辛さも創意も妥協せず、タイ料理の本格的な味わいを大切にしている一軒。九龍の多彩な食文化の中で、現代的なタイ料理の魅力を堪能できる名店です。

銅羅 (THONGLOR)

📍 G/F, 19 Lung Kong Road, Kowloon City, Kowloon

☎ +852 2382 4855





4 EASTAR RESTAURANT

一見すると地元の軽食店のようなのですが、西洋料理のエッセンスを香港らしい味わいで楽しめるお店です。定番はステーキやオープン焼きロブスターなど、欧風料理にローカルの風味を加えた料理。なかでも人気なのはフレンチスタイルのラム肉の骨付きローストで、パリッとした野菜と濃厚なソースが添えられます。サービスは手早くボリュームも十分。気軽に寄れて満足できる料理が食せる、地元で愛される店です。

東星餐廳 (EASTAR RESTAURANT)

📍 Shop G/F, 33 Hau Wong Road, Kowloon City, Kowloon
☎ +852 2383 1889



5 GOLDEN HALL DESSERT

伝統を大切に作る広東スイーツの名店です。特におすすめは、餅米団子とココナッツミルクのホワイトプリン。見た目の美しさだけでなく、ほっとする味わいも魅力。すべて店内で少量ずつ手作りされており、胡麻スープやマンゴーサゴなど、懐かしい味わいを楽しめます。こぢんまりとした店内には常連客が絶えず、隠れた名店として知られています。

金滿堂甜品 (GOLDEN HALL DESSERT)

📍 G/F, 9 South Wall Road, Kowloon City, Kowloon
☎ +852 2383 3102



6 GOLDEN THAI BBQ

小さな店ながら、香ばしい香りが立つタイ式炭火焼きのお店です。海鮮や肉の串は炭火で丁寧に焼き、スパイシーなタレを塗って仕上げます。カレー味の炒めカニやカレー炒飯も、食べ応えがあり満足感たっぷり。テイクアウトも人気ですが、少人数用の席もあり、ゆったりと料理を味わうこともできます。

金泰燒烤 (GOLDEN THAI BBQ)

📍 Shop C, G/F, Prince Mansion, 386A-B Prince Edward Road West, Kowloon City, Kowloon
☎ +852 2383 8273



7 HAMATAKI

落ち着いた雰囲気と日本酒の香りが漂う居酒屋で、お酒も料理も楽しめます。炭火焼きの海鮮や刺身が中心ですが、看板料理は半生のロブスターのウニ添え。濃厚な磯の香りが口の中に広がります。炙りヒラメやアボカドを添えた、わさび風味の海老の一品も人気。オリジナルの日本酒とも相性抜群で、友人との食事や夜のひとときに最適です。

浜滝 (HAMATAKI)

📍 Shop A, G/F, 59 Fuk Lo Tsun Road, Kowloon City, Kowloon
☎ +852 2386 5055



8 HO KEE DESSERT

Ho Kee Dessert (浩記甜品) は、昔ながらの製法を守り続ける広東式スイーツの名店で、地元で愛される存在です。看板メニューは、蓮の実・桑寄生・桑の実を卵と一緒に二重蒸しにした「蓮子桑寄生蛋茶」。ほのかに菓膳の香りがあり、体に染み渡るような滋味深さが、多くの常連を惹きつけています。ほかにも季節ごとの甘味、黒胡麻糊やマンゴー西米露といった定番の糖水など、いずれも素朴ながら丁寧に仕上げられた味わいです。席数は多くなく、香港らしい温かさを感じさせる店内には、どこか懐かしい時間が流れます。デザート休憩にも、持ち帰り家でゆっくり味わうにも、一匙ごとに安らぎを届けてくれるお店です。

浩記甜品 (HO KEE DESSERT)

📍 Shops 111 and 122, G/F, I-Feng Mansions,
237A To Kwa Wan Road, To Kwa Wan, Kowloon
☎ +852 9195 1017



9 PAVIA

Pavia (帕維亞意大利餐廳) は、食通たちの間で九龍城屈指のイタリアンとして知られています。ごちんまりとしている分、温かみと個性に満ちています。おすすめは、ホタテとポルチーニを包んだラビオリに、黒トリュフのクリームソースで仕上げた贅沢な一皿です。肉料理やパスタも火入れが絶妙で、深みのあるソースも魅力です。店内は気取りすぎず、程よくカジュアルなもの魅力です。「飾らず丁寧に。それが良いイタリア料理」ということを体現する店です。

帕維亞意大利餐廳 (PAVIA)

📍 G/F, 85 Tak Ku Ling Road, Kowloon City, Kowloon
☎ +852 2382 8736



10 SANWA JO

Sanwa Jo (三和敘) は、1つの建物で3種類の日本料理を楽しめるレストランです。1階のHomura (焔) では炭火焼きの串と海鮮を、上階のTan (鍛) では迫力ある鉄板焼きのパフォーマンスを、そしてKoru (凝) ではカウンターでおまかせ寿司を楽しめます。料理は寿司、鉄板焼き、炉端焼きから、炭火焼きの和牛バーガーまで幅広く、どれも職人技と厳選素材の良さが際立ちます。上品で落ち着いた雰囲気、個室はお祝いごとやビジネス利用にも最適。各フロアは独立しているながら、素材と技へのこだわりを共有し、多様性と品質を両立させた稀有な一軒です。

三和叙 (SANWA JO)

📍 G/F, 46 Fuk Lo Tsun Road, Kowloon City, Kowloon

☎ Homura: +852 5169 7945 / Tan: +852 5169 3475 / Koru: +852 9542 2678

🌐 www.sanwa-jo.com.hk



11 TSO CHOI RESTAURANT

Tso Choi (粗菜館) という店名は、「粗菜＝素朴な料理」を意味します。扱うのはモツなどの内臓肉、発酵や塩蔵で作った保存食、そして中華鍋で強火にかける定番料理の数々。看板料理は山査子(サンザシ)グレイズのポークリブ。酸味のきいた甘さがねっとり絡み、ほろりとほどける柔らかさが魅力です。さらに炒魚腩(魚の腹身の炒め物)、炒猪雜(豚モツ炒め)、そして名物の猪油撈飯(ラードご飯)も並びます。店内は昔ながらの素朴な佇まい、味わいは遠慮のない力強さ。気取らない香港の味をそのままに伝えてくれます。華やかな盛り付けやフュージョン料理が流行する以前の、伝統的な香港の食へのオマージュでもあります。

粗菜館 (TSO CHOI RESTAURANT)

📍 G/F, 17A Nga Tsin Wai Road, Kowloon City, Kowloon

☎ +852 2383 7170



12 YOI COFFEE & BAKERY

日本の美意識と世界のカフェ文化を融合させた、YOI Coffee & Bakery。コーヒーは香り高く、美味しい焼き菓子も評判ですが、フードメニューも同じくらい注目に値します。とろりと半熟に仕上げた卵がのったチョリソーのシャクシュカ、チポトレ風味のブルドポークバーガー、そしてピスタチオのレリジュースなど、見た目にも楽しい料理が並びます。

店内はリラックスした雰囲気で、盛り付けから焙煎プロファイルに至るまで細部へのこだわりが感じられます。エスプレッソで一息つきたいときも、静かに食事を楽しみたいときも、YOIは気取らず洗練された体験を提供し、個性豊かな九龍城のダイニングシーンに自然に溶け込んでいます。

YOI COFFEE & BAKERY

📍 G/F, 20 Lung Kong Road, Kowloon City, Kowloon



FEATURED RESTAURANTS

- | | | | |
|---------------------------|-----------------------|------------------|------------------------|
| 1 Islam Food | 4 Eastar Restaurant | 7 Hamataki | 10 Sanwa Jo |
| 2 Lok Hau Fook Restaurant | 5 Golden Hall Dessert | 8 Ho Kee Dessert | 11 Tso Choi Restaurant |
| 3 Thonglor | 6 Golden Thai BBQ | 9 Pavia | 12 YOI Coffee & Bakery |

SHAM SHUI PO

九龍 深水埗

情熱が伝統と革新の原動力となる街

深水埗（シャムスイポー）は、繊維倉庫や生地の露店、手芸用品店が軒を連ね、歩くたびに新しい発見がある活気に満ちた街です。長年続く老舗と個性的なカフェや飲食店が混在し、伝統と新しいアイデアが自然に交わる独特の雰囲気を作り出しています。ここでは、食やファッション、デザインが互いに影響し合い、訪れる人々に新鮮な体験をもたらします。

ザ・リッツカールトン香港にある Tin Lung Heen（天龍軒）のシェフ、Lau Ping-luiは、40年以上にわたって培った経験を若手シェフに継承し、その成功の秘訣を惜しみなく伝えています。情熱を持ち、手を抜かずに取り組むことがすべての基本だ、と彼は語ります。同じく、Kwok Yin（Kwok宴）のシェフ兼シニアコンサルタントのChan Kwok-keungも、研鑽を怠ることは

ありません。知識と技術を深め続けることで、料理人としての信頼と実力を築いています。

伝統を守り続ける小さな麺屋、Lau Sum Kee Noodle（劉森記麵家）では、竹棒で麺を押す昔ながらの竹昇麺の手法が今も受け継がれています。熟練の職人が体重の重みをかけながら麺を押すことで、独特の食感を生み出します。その力加減を見極めるには経験と情熱の両方が不可欠で、この微妙な力加減が麺の味わいに表れます。同じように、大牌檔（ダイパイドン／屋台）として知られる Oi Man Sang（愛文生）では、通りに面した明火のコンロと巧みな鍋さばきにより、食材の香ばしさと旨みを最大限に引き出す炒め物が評判です。香ばしい「鑊気（強火炒めで生まれる香ばしい鍋の香り）」や、炒めた具材のカリッとした食感は、





家庭では再現しにくい職人芸の証です。例えば、牛肉とポテトの黒胡椒炒めや、乾物の魚介とニラを合わせる「家郷小炒王」など、どれもなじみ深いながら完成度を高めるのは容易ではありません。

また、Gold Garden Cafe（金園茶餐廳）の牛肉サテー麺や、焼き上がるとあつという間に売り切れる名物のエッグタルトのように、味を一定に保つことで、長く地元で親しまれる店もあります。ほかにも、UMAI（鞠舞）、Kam Ho（金豪酒家）、Hing Fat Noodle House（興發麵家）、Greater China Club（大公館）、Kung Wo Beancurd Factory（公和荳品廠）など、深水埗ならではの本格的な味が楽しめる名店が点在しています。

こうしたシェフや店は、情熱をもって伝統を守りながら、同時に新しい挑戦を続けています。その不断の努力こそが、深水埗の本当の魅力を生み出しているのです。



“中国料理への好奇心と食材の探求心を大切しながら、常に革新を重ね、料理の質を高め続けてきました”

香港でも屈指のホスピタリティ業界の重鎮として知られるシェフChan Kwok-keungは、上海料理でキャリアをスタートさせた後、広東、北京、四川、淮揚といった中国各地の料理を極め、その腕を磨き続けてきました。伝統を重んじつつも、現代的なアレンジを加えた料理を提供することで知られています。中華厨艺学院のマスターシェフ・プログラムを修了した後、世界マスターシェフ協会、広東料理部門（香港支部）のエグゼクティブディレクターや中国料理協会の副会長を務めました。2018年には、香港国際料理協会を設立しています。

Senior Consultant, Kwok Yin
Chan Kwok-keung



マカオ出身のシェフChan Wai-tengは、14歳で料理の世界に入り、茶餐廳や大牌檔、五つ星ホテル、ミシュラン星付きレストランで経験を積んできました。仕事と並行して料理コースを受講し、料理コンテストにも参加し、技術を磨き続けました。2015年には香港で総料理長に就任しました。

Executive Chef, Greater China Club
Chan Wai-teng

“若手料理人を取り巻く修業の環境や状況は時代とともに変化してきましたが、努力を惜しまず、情熱をもって、手を抜かずに学ぶこと。これが成功への不変の道筋です”

Lau Ping-luiシェフは40年以上にわたる中国料理の調理経験を持ち、北京・上海・広州をはじめ、ドバイや英国などでも勤務した後、ザ・リッツカールトン香港に加わりました。広州出身のシェフは14歳のときに香港へ移り、広東料理店で料理人としてのキャリアをスタート。現在はTin Lung Heen（天龍軒）のシェフとして、伝統的な技法に現代でクリエイティブなプレゼンテーションを融合させた料理を手がけています。

Chef, Tin Lung Heen, The Ritz-Carlton, Hong Kong

Lau Ping-lui



シェフのNg Wai-kwokは1997年に香港ジョッキークラブに入社し、副総料理長を務めました。2011年にはHOFEXで金賞を受賞。その後、Hopewell Hotelの開業チームに加わり、Hopewell Innの総料理長としてメニュー開発と日々のオペレーションを統括しました。

Former Executive Chinese Chef

Ng Wai-kwok



GOLD GARDEN CAFE



1

深水埗（シャムスイポー）で最も知られる茶餐廳（チャーチャンテン）のひとつで、市内でも指折りのエッグタルトを提供する名店として親しまれています。何層にも重なる薄く繊細なバターの香る生地の中に、なめらかでやさしい甘さのカスタードが詰められ、ひとつ味わえば、思わずもう一つ手に取りたくなる魅力があります。

店内は回転が早いものの、時間帯によって待ち時間が生ずることがあります。エッグタルトや定番の香港式ミルクティーに加え、沙嗲牛肉麵（牛肉のサテソース麺）も東西の味わいが融合した魅力的な一品として支持されています。

金園茶餐廳（GOLD GARDEN CAFE）

📍 G/F, 314 Castle Peak Road, Cheung Sha Wan, Kowloon

☎ +852 2725 6386

LAU SUM KEE NOODLE

2

香港の麺文化を理解する最良の方法のひとつは、Lau Sum Kee Noodle（劉森記麵家）のような老舗の麵店を訪れることです。深水埗の名物として長年愛されてきた桂林街のこの店は、スープ麵でも炒め麵でも、香ばしい蝦子（干しエビの卵）をたっぷりとのせた一杯で知られ、香港の麺文化を象徴する存在となっています。雲吞は豚肉とエビの配合が絶妙で、評判の高さも納得です。

さらに人気メニューの椎茸の煮込みと蝦子をあえた撈麵は外せません。竹の棒で生地を打って仕上げる同店伝統の「竹昇麵」を使用し、そのコシの強さが際立つ一皿です。食事の合間には、無料で提供される大根の酢漬けをぜひどうぞ。爽やかな酸味が口の中をリセットし、コシのあるアヒル卵麵（鴨蛋麵）との相性も格別です。

劉森記麵家 (LAU SUM KEE NOODLE)

📍 G/F, 48 Kweilin Street, Sham Shui Po, Kowloon
☎ 852 2386 3533



OI MAN SANG

3

夜が更けるにつれOi Man Sang（愛文生）には常連客が次々と集まり、その人気の高さを実感させます。店頭では大排檔ならではのライブ感あふれる調理風景が広がり、通りに面した明火のコンロでは、熱々の中華鍋で野菜や肉、海鮮が豪快に炒められ、食欲をそそる香りが辺り一帯に立ち込めます。看板料理の避風塘炒蟹（タイフーンシェルタークラブ）や、黒椒薯仔牛柳粒（牛肉とポテトの黒コショウ炒め）は今も変わらぬ人気を誇る定番メニュー。さらに、椒鹽九肚魚（白身魚の塩胡椒揚げ）は、キンと冷えたビールとの相性が抜群です。この店は、ライブクッキングの迫力と熱気に包まれながら、本格的な広東スタイルの炒め物を味わえる理想的な場所です。

愛文生 (OI MAN SANG)

📍 Shop B-C, G/F, 1 Shek Kip Mei Street, Sham Shui Po, Kowloon
☎ +852 2393 9315





4 GREATER CHINA CLUB

食通から高い評価を受けているGreater China Club（大公館）のモダン広東料理。ランチタイムには、独創性あふれる点心や焼き菓子の数々が並びます。大皿料理は、クラシックと新さが調和した絶妙な味わいを実現しています。この店にはいくつかの名物料理があり、雲南の名物である過橋米線（Guo Qiao Rice Noodles）や、四川風に仕立てた冷製鶏などがその代表です。広々とした店内には、趣向を凝らした手工火鍋を楽しめる特別なエリアも設けられており、季節や素材にこだわった多彩なスープや具材を堪能できます。

大公館（GREATER CHINA CLUB）

📍 Shop A, 10/F, D2 Place ONE, 9 Cheung Yee Street, Lai Chi Kok, Kowloon

☎️ +852 2743 8055 🌐 www.greaterchinaclub.com



5 HING FAT NOODLE HOUSE

香港で愛される名物のひとつが、Hing Fat Noodle House（興發麵家）のポークチョップヌードルです。熱々の麺にスープを注ぎ、酸菜（漬け野菜）を添えることで、シンプルながら奥行きのある味わいが一杯の中に広がります。ポークチョップは薄めにカットされ、外側はきつね色でカリッと、中はジューシー。スープ麺との相性も抜群で、この店が手ごろな価格ながら人気を集める理由がよく分かります。また、見た目は控えめながら、猪潤麵（豚レバー麵）も隠れた名品としてぜひ試したい一品です。

興發麵家（HING FAT NOODLE HOUSE）

📍 G/F, 337 Po On Road, Cheung Sha Wan, Kowloon

☎️ +852 6140 8345





6 KAM HO

地元の人々が強くおすすめするレストランがKam Ho (金豪酒家)です。大排檔(ダイパイドン)風の雰囲気と、友人同士でシェアするのに最適なボリューム感のある料理が評判を集めています。人気メニューには豚スペアリブや煲仔料理(土鍋煮込み)、多彩な炒め物が並び、なかでも鶏料理の完成度の高さは特に高く評価されています。四川風唐辛子炒め、チンゲン菜とともにスープで煮込んだ一品、生姜とネギを添えた蒸し鶏など、調理法のバリエーションも豊富です。海鮮料理はその日の仕入れにより価格が変動し、椒鹽(塩・胡椒)シリーズのメニューも充実。本場ならではの味わいを存分に楽しむことができます。

金豪酒家 (KAM HO)

 G/F, 17 Castle Peak Road, Sham Shui Po, Kowloon
 +852 2725 6806



7 KUNG WO BEANCURD FACTORY

公和荳品廠(Kung Wo Beancurd Factory)は、店内に豆腐をはじめ様々な大豆製品の製造工場が併設された、大豆にまつわる多彩な食の魅力を称える老舗。香港屈指のなめらかさを誇る甘い豆腐プリン(豆腐花)を味わえます。デザートのほか、香ばしく焼き上げた煎釀豆腐(具材を詰めた広東風の豆腐料理)も絶品です。これに、すっきりとした味わいのアイス豆乳を合わせれば、料理の魅力がいっそう引き立ちます。

公和荳品廠 (KUNG WO BEANCURD FACTORY)

 G/F, 118 Pei Ho Street, Sham Shui Po, Kowloon
 +852 2386 6871



8 LOOP KULTURE

香港では若いオーナー達が、趣味を職業へと昇華させたことで、コーヒーカルチャーは、街に根付いた文化として定着しています。Loop Kultureは独立系カフェの域を超え、ドリンクだけでなく西洋料理を取り入れたフードメニューも魅力のレストランです。ヘルシー志向の一皿として人気のアサイーボウルや、アボカドとイチジクのトースト、カリフラワーピューレにスモークサーモンとサワードウを添えた一皿をはじめ、クラシックなりगतー二のカルボナーラや白ハマグリとイクラをあしらったイカ墨のリングイネなど、多彩なメニューが揃います。

LOOP KULTURE

 G/F, 90 Aplitu Street, Sham Shui Po, Kowloon
 +852 2702 1713



9 UMAI

香港ではアートからインテリア、料理に至るまで、日本文化への強い関心が根付いています。UMAI（鵜舞）に足を踏み入ると、木製の格子戸、提灯や暖簾が配され、本場の居酒屋に迷い込んだような気分になります。店名は日本語の「うま味 (umami)」にちなみ、クリエイティブな発信地であるD2 Place内にある現代的な居酒屋として、メニューには、あん肝、蟹味噌の甲羅焼き、う巻きといったつまみのほか、寿司の盛り合わせ、雲丹モナカ、さらに多彩な炭火串焼きが並びます。香港ならではの感性で創造的に再解釈された、日本の味をお楽しみください。

鵜舞 (UMAI)

📍 Shop G02, 6/F, D2 Place ONE, 9 Cheung Yee Street, Lai Chi Kok, Kowloon
 ☎️ +852 2743 8011 🌐 www.umi.com.hk



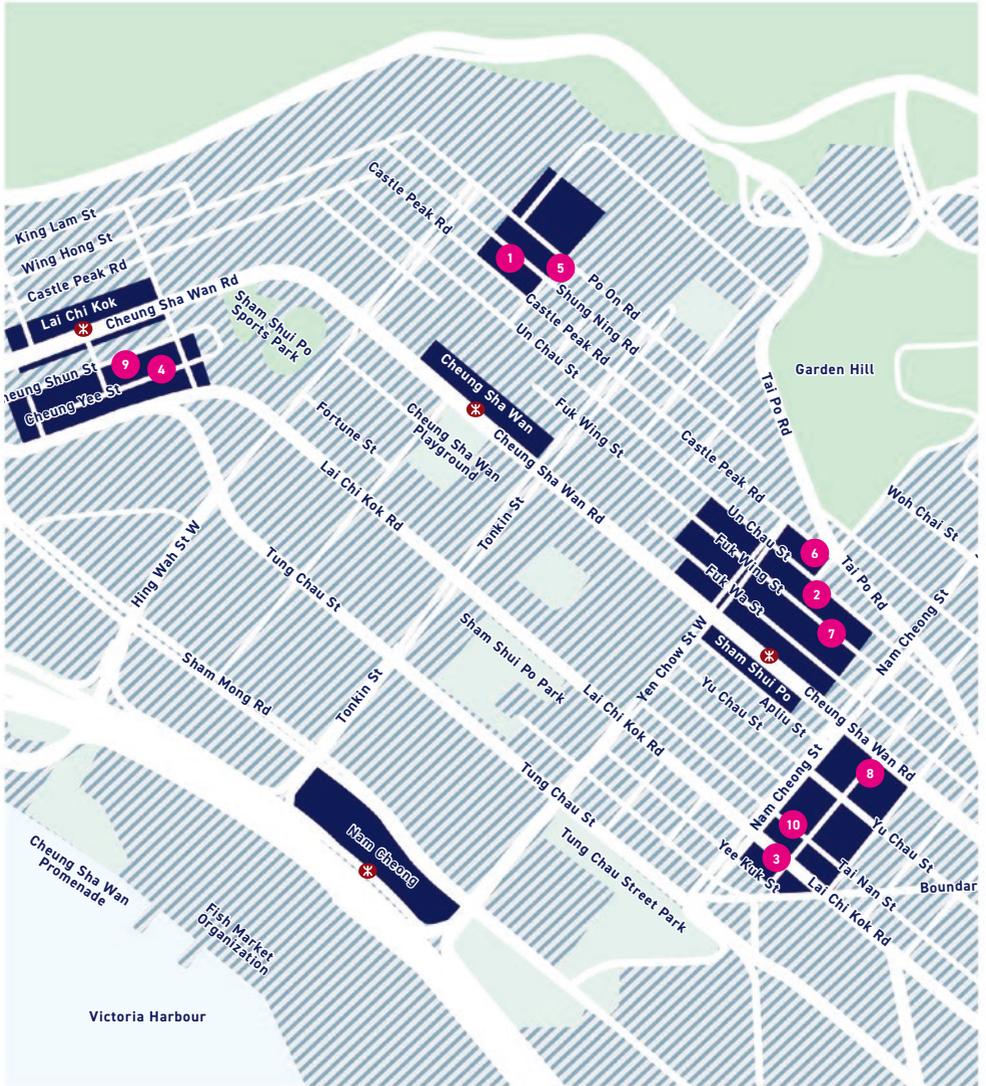
10 YUDEI*

ベジタリアンカフェのYudei（余地）では、ヘルシーな食の可能性をスタイリッシュで落ち着いた雰囲気の中で体験できます。和風のインテリアと畳敷きの空間が広がる二階建てスペースが、心身を癒す穏やかな環境を作り出しています。地元産のひよこ豆のテンペとアボカドのタルタル、自家製ソースを添えたオーガニック黒ごま麺など、魅力的な麺料理が揃っており、好奇心旺盛な食欲を満たしてくれます。上階のアクティビティスペースで開催されるサウンドバスや瞑想など、心身を整えるワークショップに参加するには事前のオンライン予約が必要です。

余地* (YUDEI*)

📍 G/F, 198 Tai Nan Street, Sham Shui Po, Kowloon
 ☎️ +852 6114 9315





FEATURED RESTAURANTS

- | | | | |
|----------------------|-------------------------|----------------------------|----------|
| 1 Gold Garden Cafe | 4 Greater China Club | 7 Kung Wo Beancurd Factory | 10 Yudei |
| 2 Lau Sum Kee Noodle | 5 Hing Fat Noodle House | 8 Loop Kulture | |
| 3 Oi Man Sang | 6 Kam Ho | 9 UMAI | |

YAU TSIM MONG

九龍 油尖旺区

街角ごとに食の物語が息づく場所

油麻地（ヤウマテイ）、尖沙咀（チムサアチョイ）、旺角（モンコック）— この三つのエリアからなるYau Tsim Mong（油尖旺）地区では、炭火の香りと鍋の音、ネオンの光が交わり、街全体が躍動しています。ここは香港の食文化の歴史が息づき、今も新しい味が生まれる場所です。Federal Restaurants Groupのエグゼクティブシェフ、Lau Chun-kuenも「甘酢の味を軸に多くの料理を考案した」と語ります。

油麻地の廟街（Temple Street）は、夜になると南中国の伝統的な味の舞台に変わります。牡蠣のオムレットや土鍋ごはん、炒麺といった料理が立ち並び、一つ一つが昔ながらの風味を今に伝えます。一方、旺角は街頭グルメの実験室のような場所。カレーフィッシュボールや臭豆腐、紙袋に入れて歩きながら食べる雞蛋仔（エッグワッフル）など、手軽に楽しめる名物が日々生み出され、街歩きの食体験を豊かに彩ります。



ストリートフードから テイastingメニューまで

油尖旺（ヤウチムモン）地区のレストランは、街の味わいをそのまま映し出します。K11 MUSEAのTuber Umberto Bombanaでは、季節ごとのトリュフを楽しめ、パスタや繊細な魚介料理が味わえます。旺角（モンコック）のJu Xing Home（聚興家）は、手切り牛肉のスパイシー煮込みやロブスターの焼きビーフンなど、広東料理を現代的に再解釈したメニューが堪能できます。Yoru Teppanyaki（夜・鐵板焼）では、シェフが熱々の鉄板で海鮮や和牛、旬の野菜を調理する様子を見ることができます。ここでは、屋台もミシュラン星付きレストランがほんの数メートルを隔てて並び、いずれも忘れがたい食体験を生み出しています。

その「温かく、皆で分かち合う共同の食卓」は、JW マリオット香港のミシュラン星付きレストランMan Ho Chinese Restaurant（萬豪金殿）の中国料理エグゼクティブシェフ、Jayson Tang Ka-hoにとっても大きなインスピレーションの源になっているに違いありません。

「家族の年長者が料理する姿を見て、食がもたらす温かさや感情を知ったんです」と彼は語っています。多様性が脈動するこの地区の食文化は、単なる“食べる行為”ではなく、記憶、アイデンティティ、そして表現そのものです。

The MurrayのMIAN（紅棉）のエグゼクティブシェフ、Shao Tak-lungは、旅を重ねることで料理に多様性を反映することができていると語り、「旅を重ね、様々な料理人と出会うほど、それぞれの料理の魅力や個性が見えてきます」と話しています。



“甘酸っぱいソースへの愛情がこの味を生かした多くの料理を生み出す原点となりました”

Federal Restaurants Groupのエグゼクティブシェフ、Lau Chun-kuenは、約50年にわたり油麻地（ヤウマテイ）と尖沙咀（チムサアチョイ）の食文化を築いてきました。1970年代にキャリアをスタートさせた彼は、熟練の技とノスタルジックな情感を織り交ぜ、時代を超えて愛される広東料理の魅力は今に伝えています。

Executive Chef, Federal Restaurants Group

Lau Chun-kuen



“旅を重ね様々な料理人と
出会うほど各料理が持つ魅力や個性がよりはっきりと
見えてきます”

LUBUDS® GroupのMIAN（紅棉）とGu Liang Cai（久兩菜）を率いるエグゼクティブシェフ、Shao Tak-lungは、香港、インド、サウジアラビア、マカオ、シンガポールといった多彩な土地で腕を磨いてきました。彼の料理は、世界各地で培った視点と香港の食文化を巧みに融合させ、洗練されつつも心に響く中国料理の味わいを表現しています。

Executive Chef, MIAN at the Murray, Hong Kong and Gu Liang Cai at Central Market, both under LUBUDS® Group

Shao Tak-lung



“父が料理をする姿を見て
育ち食事には人の思いや
温もりが宿ることを学びまし
た”

父の大排檔（ダイパイドン）で育ったエグゼクティブシェフのTang Ka-hoは、29歳という若さで香港最年少のエグゼクティブシェフとなり、Man Ho Chinese Restaurant（萬豪中菜廳）を率いました。彼の料理は、創造性と人の温もりを感じさせ、常に安定した完成度を誇ります。

Executive Chinese Chef, JW Marriott Hotel Hong Kong

Jayson Tang Ka-ho



24年以上にわたる豊富な経験を持つTang Ho-wangは、五つ星ホテルやプライベートキッチンで培った技術を活かし、The Mira Hong KongのCuisine Cuisine（國金軒）における広東料理チームを率いています。彼の料理哲学は、伝統と革新の絶妙な調和にあり、旬の食材と洗練された技法でクラシックな味わいを繊細に磨き上げています。妥協のない丁寧な姿勢と料理文化への深い敬意が、幅広い客層からの信頼を集め、同店を香港でも屈指の評価を誇る広東料理店へと押し上げています。

Chinese Executive Chef, Cuisine Cuisine, The Mira

Edwin Tang Ho-wang



香港生まれのYip Ming-waiは、台湾のマンドリンオリエンタル台北にあるYa Ge（雅閣）の中国料理スーシェフで、点心の名手として知られています。正確さと華やかさを兼ね備えた技法で伝統を現代的に再構築し、バランスの取れた緻密な料理を生み出すことで、Ya Geならではのモダンな広東料理スタイルを象徴しています。

Chinese Sous Chef, Ya Ge, Mandarin Oriental, Taipei

Yip Ming-wai



JU XING HOME



1

旺角(モンコック)の美食の世界に、静かに存在感を放つJu Xing Home(聚興家)は、広東料理だけでなく、中国本土の各地方料理をも再解釈して提供する店です。特に、もやしと辛味オイルを添えた煮魚は人気の一品。ロブスターの揚げビーフン添えスープは、香ばしさと旨味たっぷりの出汁が融合した、食感も味わいも豊かな一皿です。

厨房のアプローチは自信に満ちながらも気取らず、味を何よりも大切に、確かな技術と伝統に根ざした料理作りを続けています。

聚興家 (JU XING HOME)

📍 G/F, 418 Portland Street, Mong Kok, Kowloon

☎ +852 2392 9283 🌐 www.juxinghome.com

TUBER UMBERTO BOMBANA



2

シェフのUmberto Bombanaが手がけるTUBERは、季節の贅沢食材、とりわけトリュフを主役に据えたレストランです。メニューは旬の素材に合わせて柔軟に変わり、トリュフが香るパスタや、濃厚な旨味のカラビネロ海老、繊細なシーフード料理など、多彩なメニューが揃っています。落ち着いた洗練された空間は、旗艦店の8½ Otto e Mezzoとはまた異なる趣があります。

TUBER UMBERTO BOMBANA

📍 Shop 113A, 1/F, K11 MUSEA, Victoria Dockside,
18 Salisbury Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon

☎ +852 2133 4743 / +852 9384 0789 (WhatsApp)

YORU TEPPANYAKI



3

Yoru Teppanyaki (夜・鐵板燒) は、上質な日本式鐵板燒き料理を専門とするレストランです。シェフの技を間近に楽しめるカウンター席では、熱々の鉄板で高級食材が美しく仕上げられていく様子を堪能できます。看板料理のひとつである鱗焼きの甘鯛は、鱗を香ばしくパリパリに仕上げた逸品で、繊細な技術が光ります。新鮮な海鮮、厳選された和牛、旬の野菜などを、丁寧な火入れと職人技で一皿ずつ仕上げられていく—そんな細やかな仕事が魅力の店です。

夜。鐵板燒 (YORU TEPPANYAKI)

📍 6/F, 17-19 Hillwood Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon

☎ +852 5331 3978



4 AGATE

M+美術館内にひっそりと佇むAgate (璞)は、美術館の訪問者もグルメ愛好者も楽しめる、洗練されたスタイリッシュな空間です。コンセプトはシンプルながら丁寧に、「上質に磨き上げたコンフォートフード」を提供しています。おすすめは、ハタのすり身を使ったスープ、蓮の葉で蒸したカニ、茸入り菊花豆腐スープなど、アジアの感性を基に、素材の魅力を引き出すメニューが並びます。

カジュアルでありながら上質さも感じられる空間は、軽食にもゆったりとしたランチにも最適。美術館の食事が「ついで」ではなく、訪れる価値のある目的地になり得ることを証明しています。

璞 (AGATE)

 B1/F, M+, 38 Museum Drive, West Kowloon Cultural District, Tsim Sha Tsui, Kowloon

 +852 2656 4108  www.mplus.org.hk/en/agate



5 ANKÔMA

フレンチと和の調理法を融合させた料理を楽しめるお店です。カウンターでは、シェフが目の前で繰り広げる10品のテイスティングメニュー、テラスではアラカルトのステーキハウス料理を味わえます。名物の三黄鶏のローストには、北海道産のお米とヴァン・ジョーヌソースが添えられ、皮は香ばしく、肉はしっとり柔らかく仕上げられた一皿で、事前予約してシェアする価値のある一皿です。さらに、バターで熟成されたロブスターの尾は、溶岩石で香ばしく焼き上げられ、濃厚な旨味が口いっぱいに広がります。

ANKÔMA

 5/F, Kam Lung Commercial Centre, 2 Hart Avenue, Tsim Sha Tsui, Kowloon

 +852 2981 1688



6 CUISINE CUISINE

The Mira Hong KongにあるCuisine Cuisine (國金軒)は厳選された新鮮な食材と、本格的な伝統の味わいを活かした、洗練された広東料理を提供するお店です。名物の「卵黄の衣で揚げた海老のローズソース添え」は、地元の味覚へのこだわりとプロフェッショナルなサービス精神を示す一皿。伝統の技法と素材の魅力が引き立つ、味わい豊かな料理です。終日営業のオールデイダイニングでは、古典的な技法と現代的なプレゼンテーションを組み合わせ、記憶に残る食体験を創り上げています。

國金軒 (CUISINE CUISINE)

 3/F, The Mira Hong Kong, Mira Place 2, 118-130 Nathan Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon

 +852 2315 5222

 www.themirahotel.com/hong-kong/en/dining/cuisine-cuisine



7 DONG LAI SHUN

The Royal GardenにあるDong Lai Shun（東來順）は、本格的な北京料理と淮揚料理を提供する店で、ミシュラン一つ星を獲得したことで知られています。名物は、紙のように薄くスライスした内モンゴル産のラム肉を使った火鍋。その他、カニ肉と豆腐のキャセロール、カニ味噌入りの魚のすり身団子の煮込み、塩漬けアヒルなど、伝統的な技法で丁寧に仕上げられた上質な料理が揃い、エレガントな空間で味わうことができます。

東來順 (DONG LAI SHUN)

 B2, The Royal Garden, 69 Mody Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon

 +852 2733 2020

 www.rghk.com.hk/en/dining/dong-lai-shun.php



8 EAGLE'S GARDEN

Eagle's Garden（鷹巢）は、Hilton Garden Inn Hong Kong Mongkok内にある、日常使いにちょうど良い安定感のある中国料理レストランです。メニューは広東風の炒め物から、甘酢ソースの揚げワンタンまで多彩で、家族での食事やビジネスランチにも最適な空間が用意されています。派手さはありませんが、味の安定感、温かみ、ボリュームのある料理が常連客を惹きつけています。満足感のある食事を求める人にとって、安心して訪ねられるお店です。

鷹巢 (EAGLE'S GARDEN)

 2/F, Hilton Garden Inn Hong Kong Mongkok, 2 Soy Street, Mong Kok, Kowloon

 +852 2201 3661

 www.eaglesgarden.com



9 GEORGE PRIVATE KITCHEN*

George Private Kitchen は、完全予約制の隠れ家的なプライベートキッチンで、食通の友人宅に招かれたディナーのような食事が楽しめます。洗練された広東料理が提供され、特に揚州スタイルの肉団子は、大きな豚肉の団子が口に入れるとほろりと崩れる食感が印象的です。また、くり抜いたオレンジに甘いカニ肉を詰めて蒸し上げた「カニ詰めオレンジ」は、ほのかな果実の香りが蟹の旨味に寄り添う一皿です。

冲菜* (GEORGE PRIVATE KITCHEN*)

 9/F, Charmhill Centre, 50 Hillwood Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon

 +852 9094 2362



10 HOI KING HEEN

Hoi King Heen (海景軒) は、InterContinental Grand Stanford Hong Kong内にあり、洗練された広東料理と、北京の伝統的な中庭付き住宅「四合院」を思わせる落ち着いた空間が魅力のお店。上質な食材と伝統の調理法を基に、現代的なアレンジを加えた料理を提供。名物の「蒸し白身魚の黄唐辛子ソース添え」は、繊細な味わいと美しい盛り付けで楽しめる一皿です。ビジネスでの会食はもちろん、家族での集まりや静かなランチにも適しています。週末は点心が特に人気で、ホテルの宿泊客だけでなく街中からも多くの人が訪れます。

海景軒 (HOI KING HEEN)

 B2, InterContinental Grand Stanford Hong Kong, 70 Mody Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon

 +852 2731 2883

 www.hongkong.intercontinental.com/dining/hoi-king-heen



11 HONG KONG OLD RESTAURANT

伝統的な上海料理や浙江料理を、香港ならではの風味で提供する老舗です。紹興酒の香り漂う「酔っ払い鶏」や、低温でじっくり煮込んだ豚バラの煮込みなど、懐かしく濃厚な味わいの料理が並び、家庭の食卓や祝宴を思い起こす懐かしい味が揃っています。あんこ入りの中華式パンケーキ、川海老の炒め物、オーブンで焼きたひな鶏なども揃い、昔ながらの味わいを守りつつ、特別な日の食事にも適したメニューです。変化の激しいエリアにあって伝統を提供し、味覚が記憶と誇りと共に守られるレストランです。

香港老飯店 (HONG KONG OLD RESTAURANT)

 1/F, Prat Mansions, 26 Prat Avenue, Tsim Sha Tsui, Kowloon

 +852 2722 1812  www.hkoldrest.com



12 KING LUNG HEEN

King Lung Heen (環龍軒) は、香港故宮文化博物館の4階に位置し、洗練されたダイニング体験を提供します。伝統的な広東料理と繊細に再構築されたモダンな料理がバランスよく並び、点心から、二重蒸しスープ、さらに海鮮料理まで多彩に揃っています。ビクトリア・ハーバーを望むダイナミックな眺望と、中国伝統の美をさりげなく取り入れたインテリアが調和し、静謐で文化的な魅力に満ちたダイニングスポットとなっています。

環龍軒 (KING LUNG HEEN)

 4/F, Hong Kong Palace Museum, 8 Museum Drive, West Kowloon Cultural District, Tsim Sha Tsui, Kowloon

 +852 2788 3939

 www.westkowloon.hk/en/restaurants-cafes/king-lung-heen



13 LADIES STREET SIK FAAN CO.

Ladies Street Sik Faan Co. (女人街食飯公司) は、旺角(モンコック)のエネルギーをそのまま体現する広東料理店です。メニューには、土鍋ご飯、パイナップル入りの酢豚、モツの盛り合わせ、干しエビを加えたケールの土鍋炒めなど、定番の広東料理が揃います。味付けも火加減も一切妥協せず、どの料理も熱々のまま、テンポよく提供され、力強い鏝気(強火の中華鍋が生む香ばしさ)が存分に感じられます。旺角らしい活気ある空気感をそのまま味わえる、ストリート感覚あふれる広東料理を楽しめます。

女人街食飯公司 (LADIES STREET SIK FAAN CO.)

📍 Room B, 1/F, Witty Commercial Building, 1A-1L Tung Choi Street, Mong Kok, Kowloon

☎️ +852 2685 1618



14 LION ROCK

ロイヤル プラザ ホテル内にあり、パノラマビューと洗練された広東料理が堪能できるお店です。メニューには、二重蒸し製法のスープやその朝収穫されたかのように瑞々しい季節野菜料理が並びます。

内装はモダンでありながら、伝統的な技法にこだわった料理が揃います。サービスは丁寧ながらも肩肘張らず、記念日や家族の食事にも最適。特に、中国式おまかせ料理で提供される、日本酒でマリネしたアワビは、技術と素材へのこだわりが光る一品です。

獅房菜 (LION ROCK)

📍 3/F, Royal Plaza Hotel, 193 Prince Edward Road West, Mong Kok, Kowloon

☎️ +852 2622 6088

🌐 www.royalplaza.com.hk/dining/lion-rock



15 LO CHIU VIETNAMESE RESTAURANT

Lo Chiu Vietnamese Restaurant (老趙越南餐廳) は、佐敦(ジョーダン)で1978年の創業以来、親しまれてきたベトナム家庭料理の名店です。骨の髄から旨みが染み出したフォーのスープをはじめ、熱々で供される牛肉の角切り、牛バラ肉のカレー、柔らかくコクのある豚バラの煮込みなど、滋味深い料理を作り続けてきました。ボリュームも十分で価格も良心的なため、ランチタイムの利用客や家族連れにも人気があります。

老趙越南餐廳 (LO CHIU VIETNAMESE RESTAURANT)

📍 6/F, 25-27 Man Yuen Street, Jordan, Kowloon

☎️ +852 2384 2143



16 MING COURT

Ming Court (明閣)は、コーディス・香港ホテル内にあり、クラシックな広東料理に現代的な洗練を加えた店です。料理の技術と上品な味が評価され、ミシュラン一つ星を獲得しています。

衣をつけて揚げた新鮮な蟹肉と玉ねぎを蟹の甲羅に詰めたり一皿や、熟成させた陳皮で香りを添えた和牛ほほ肉といった料理は、派手な演出よりも繊細さを重んじる厨房の哲学を反映しています。

明閣 (MING COURT)

📍 6/F, Cordis, Hong Kong, 555 Shanghai Street, Mong Kok, Kowloon

☎ +852 3552 3300

🌐 www.cordishotels.com/en/hong-kong/dine/ming-court



17 NANHAI NO. 1

Nanghai No. 1 (南海一號)は、尖沙咀(チムシャアチョイ)の高層ビルに位置し、ビクトリア・ハーバーを一望できる絶景が魅力のレストランです。広東海鮮料理を現代的にアレンジしたメニューは、市場で仕入れる新鮮な食材にこだわっています。シグネチャー料理には、酸味の効いたガーリックソースで味わう活き鮑の冷菜、香ばしく焼き上げた北京ダックなどが揃います。店内は、上質でありながらリラックスできる空間。ビジネスディナー、ロマンチックなひととき、または香港の洗練された味を求める旅行者に最適な一軒です。

南海一號 (NANHAI NO.1)

📍 30/F, iSQUARE, 63 Nathan Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon

☎ +852 2487 3688

🌐 www.elite-concepts.com/our-concepts/hong-kong/nanghai-no-1



18 PAK LOH CHIU CHOW RESTAURANT

Pak Loh Chiu Chow Restaurant (百樂潮州酒家)は、洗練された潮州料理の老舗です。看板料理である、醤油ベースのタレに漬けた込んだガチョウの盛り合わせは、柔らかく香り豊かな仕上がりに。そのほかにも、シャキシャキとした水筆菜 (loosestrife) を合わせた鶏肉の炒め物や、砂糖と酢を添えて味わうパリッと揚げた伊府麵など、精緻な技法に裏打ちされた料理が揃います。

百樂潮州酒家 (PAK LOH CHIU CHOW RESTAURANT)

📍 Shop 1028D, 1/F, Water Zone, ELEMENTS, 1 Austin Road West, Tsim Sha Tsui, Kowloon

☎ +852 3691 9168

🌐 www.buick-hk.com



19 PATH

グローバルな視点で中国料理を再解釈するお店。シェフのTony Mokは、広東料理に、東南アジアや西洋料理のエッセンスを織り込み、統一感のある独創的なメニューを生み出しています。たとえばXO醤とキャビアを使った茶碗蒸しのように、驚きと安心感を同時に感じられるメニューが並びます。店内は居心地の良い雰囲気、サービスもきめ細やか。単なるフュージョン料理ではなく、一皿ごとに物語を感じさせる味わいが楽しめます。

PATH

📍 Shop A, 1/F, 68 Kimberley Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon
☎ +852 5275 8881



20 SHANG PALACE

Shang Palace (香宮) は、香港でも屈指のエレガントなダイニング空間で、クラシックな広東料理を現代的に洗練させた味わいを提供する名店です。メニューは伝統を尊重しながらも、さらに昇華させており、たとえば海老のすり身と玉ねぎを詰めたハタのフィレの炒め物に、香ばしく焼き上げた海老を添えた一品は、その姿勢を体現しています。週末の点心も人気で、繊細な皮と旨みあふれる餡が特徴の逸品が揃い、多くの食通が訪れます。

香宮 (SHANG PALACE)

📍 Lower Level 1, Kowloon Shangri-La, 64 Mody Road, Tsim Sha Tsui East, Kowloon
☎ +852 2733 8754 🌐 www.shangri-la.com/hongkong/kowloonshangrila/dining/restaurants/shang-palace





21 SHUN DE KUNG

Shun De Kung (順德公漁村河鮮酒家) は、佐敦 (ジョーダン) で高い人気を誇る順徳料理の名店です。新鮮で質の高い地元食材にこだわり、地域の伝統を忠実に受け継いだ味わいが魅力。とくに、ハマグリソースで仕上げる泥鰌 (マッドカーブ) のすり身団子は、順徳料理の伝統と技を象徴する代表的な一品です。

料理はクラシックな技法を大切にしながら、家庭料理のような豊かな旨味と温かみが感じられ、地元の人々が「本物の順徳の味」を求めて訪れるお気に入りの一軒となっています。

順徳公漁村河鮮酒家 (SHUN DE KUNG)

📍 6/F, 24-26 Wai Ching Street, Jordan, Kowloon
☎ +852 2332 0603 / +852 2332 8615



22 SPRING MOON

ザ・ペニンシュラ香港のSpring Moon (嘉麟樓) は、洗練された広東料理を楽しめる名店です。手作り点心やチャーシューをはじめ、ペニンシュラが発祥と言われている人気の高いXO醤、旬の食材を使った多彩な料理が揃います。店内はオールド上海を思わせるエレガントな内装で、ビジネスでの会食や特別な日の食事にもふさわしい上質な雰囲気があります。サービスも行き届き、訪れるたびに心に残る食体験を提供してくれます。

嘉麟樓 (SPRING MOON)

📍 1/F, The Peninsula Hong Kong, 22 Salisbury Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon
☎ +852 2696 6760
🌐 www.peninsula.com/en/hong-kong/hotel-fine-dining/spring-moon-cantonese



23 SUN TUNG LOK CHINESE CUISINE

Sun Tung Lok Chinese Cuisine (新同樂) は厳選された食材と伝統的な調理法にこだわり、洗練された広東料理を提供するレストランです。名物には、金華ハムと鶏肉を合わせてじっくり煮込んだフカヒレのスープ、自家製グレービーで煮込んだプライムリブ、エビのすり身を詰めた乳飲み豚のロースト、ナツメと氷砂糖で仕上げる燕の巣の二重蒸しなどの贅沢なメニューが並びます。

新同樂 (SUN TUNG LOK CHINESE CUISINE)

📍 Shop 401, 4/F, FoodLoft, Mira Place 1, 132 Nathan Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon
☎ +852 2152 1417 🌐 www.suntunglok.com.hk



24 TAI PING KOON RESTAURANT

Tai Ping Koon Restaurant (太平館餐廳) は、1860年創業の香港を代表する老舗レストランで、「醤油を使った西洋料理」という独自のスタイルを地元に着させた店として知られています。

看板料理のスィスチキンウイング、焼き鳩、そして乾炒牛河(牛肉入り焼きビーフン)は、何十年も変わらぬ味で愛され続けてきた名物です。

店内に足を踏み入れると、濃い木の調度品と白いテーブルリネンが醸し出す、どこか懐かしいクラシックな雰囲気包まれます。

太平館餐廳 (TAI PING KOON RESTAURANT)

 G/F, 40 Granville Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon

 +852 2721 3559  taipingkoon.com.hk



25 T'ANG COURT

ミシュラン三つ星のほか数々の栄誉を受けてきた、香港を代表する広東料理の名店です。看板料理のひとつである北京ダックは、テーブルサイドで丁寧に切り分けられ、二種類の上品なスタイルで提供されます。ほかにも蟹肉を詰めて焼き上げた蟹甲羅焼きや、タマネギと炒めたロブスターなどの料理が揃います。店内は控えめながら気品漂うラグジュアリーな空間で、上質なサービスが食体験をいっそう引き立てます。細部までこだわった広東料理の真髄を体感できる一軒と言えるでしょう。

唐閣 (T'ANG COURT)

 1/F and 2/F, The Langham Hong Kong, 8 Peking Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon

 +852 2132 7898

 www.langhamhotels.com/en/the-langham/hong-kong/dine/tang-court



26 THE LEGACY HOUSE

ローズウッド香港のThe Legacy House (彤福軒) は、家族の伝統を受け継ぐ洗練された広東料理の名店です。本場・広東の味を忠実に表現することを目指し、24年熟成の陳皮を使ったタロイモのマッシュ添えの鴨の唐揚げや、香ばしく揚げた鳩料理、季節感あふれる点心などが揃います。店内は静謐かつエレガントで、ハーバービューや個室が食体験を特別なものに演出します。モダンなインテリアでありながら、料理はあくまで伝統に根ざしており、広東料理の伝統と継承を優雅に体現する一軒と言えるでしょう。

彤福軒 (THE LEGACY HOUSE)

 5/F, Rosewood Hong Kong, 18 Salisbury Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon

 +852 3891 8732

 www.rosewoodhotels.com/en/hong-kong/dining/the-legacy-house



27 THE QUEEN

The Queen (后園) は、家庭料理を上品に味わえるお店です。看板メニューの「皇帝炒飯 (Imperial fried rice)」は、エビ、ホタテ、カニ肉を贅沢に使い、ふんわりと仕上げられた一品。そのほか、青菜炒めや大根と牛バラの煮込みなどの定番料理が並び、いずれも確かな技術に裏打ちされた美味しさです。雰囲気はカジュアルで、価格も良心的ですが、料理はどれも奥深く親しみやすさと満足感のあるものばかりです。

后園 (THE QUEEN)

📍 G/F, FWD House 1881 Main Building, 2A Canton Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon

☎️ +852 3988 0188 🌐 www.lubuds.com/the-queen-tsim-sha-tsui



28 TIN LUNG HEEN

International Commerce Centre (ICC) の102階に位置する Tin Lung Heen (天龍軒) は、絶景を眺めながら洗練された広東料理を楽しむ店です。旬の食材を使った二重蒸しスープや、薄皮で包まれた蒸し海老餃子、具材の旨味を引き立てる、蜂蜜でグレースしたスペイン産黒豚のチャーシューなどは特に人気のメニューです。

天龍軒 (TIN LUNG HEEN)

📍 102/F, The Ritz-Carlton Hong Kong, International Commerce Centre, 1 Austin Road West, West Kowloon, Kowloon

☎️ +852 2263 2270

🌐 www.tinlungheen.com





29 TOSCA DI ANGELO

ザ・リッツ・カールトン香港の中にあリ、華やかなイタリアン・ファインダイニングのお店です。眼下に広がる壮大なハーバービューを背景に、地中海らしい温かみと高級レストランならではの洗練が融合したメニューを楽しめます。

手打ちパスタ、季節のトリュフ、そしてシチリア産赤エビを使ったパッकेリ、ウニのリゾット、コーヒータラントとアメデイ・チョコレートを加えたティラミスなど、シグネチャー料理が充実しています。

TOSCA DI ANGELO

 102/F, The Ritz-Carlton Hong Kong, International Commerce Centre, 1 Austin Road West, West Kowloon, Kowloon

 +852 2263 2270

 www.toscadiangelo.com



30 TSUI HANG VILLAGE

尖沙咀（チムサアチョイ）の中心にある Tsui Hang Village（翠亨邨）は、伝統的な中国料理の老舗です。家族連れはもちろんビジネス客にも人気で、看板料理は贅沢な仕上がりで丁寧調理された北京ダックで、職人技が光る逸品です。また、季節ごとのメニューやクラシックな点心も魅力。上品な空間とときめ細やかなサービスで、平日のランチや祝宴にも適しています。

翠亨邨 (TSUI HANG VILLAGE)

 Shop 507, 5/F, FoodLoft, Mira Place 1, 132 Nathan Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon

 +852 2376 2882

 www.miraplace.com.hk/en/shop/tsui-hang-village



31 WAH YUEN CHIUCHOW CUISINE

Wah Yuen Chiuchow Cuisine（華園潮州菜）は、数ある潮州料理店の中でも隠れた名店です。名物は、醤油漬けの豆腐や野菜の酢漬けとともに楽しむ滷水ガチョウ。また、海鮮などの定番料理は、潮州料理の持つ軽やかで涼感のある一面が感じられます。店内は素朴ながらも清潔で、伝統を大切にしたいメニュー構成。飾らない環境で、澄んだ味わいの、伝統的な広東／潮州の味を求める家族連れや料理好きに愛される一軒です。

華苑潮州閣 (WAH YUEN CHIUCHOW CUISINE)

 2/F, Metropole Building, 57 Peking Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon

 +852 2114 0889



32 YAU WOK HEI

Yau Wok Hei (有鑊氣) は庶民的な街角に佇む、確かな料理技術を誇る名店です。店名の「鑊氣 (wok hei)」は、中華鍋の香ばしいエネルギーを指し、このレストランはそれを存分に提供しています。アーモンド入りの豚の肺のスープや赤ワインで煮込んだ牛テールは、ストリート感覚の味わいと洗練された技が見事に融合。四川山椒を効かせたスズキは、舌に心地よいしびれと香りが広がります。また、酸味と旨味が際立つ酢漬け魚のスープも見逃せません。シンプルな道具と火力、そして情熱だけで深い味わいを生み出す実力派です。

有鑊氣 (YAU WOK HEI)

📍 G/F, 41 Tai Tsun Street, Tai Kok Tsui, Kowloon

☎ +852 6396 8818



33 YÈ SHANGHAI

Yè Shanghai (夜上海) は、1930年代の上海の華やかさを現代に蘇らせ、どこか懐かしく、かつ洗練された食の体験を提供します。名物料理には、酔っ払い鶏、松の実入り白身魚の甘酢あんかけ、川エビの炒めものなどがあります。上海蟹などの季節限定メニューは、多くのリピーターを惹きつけています。

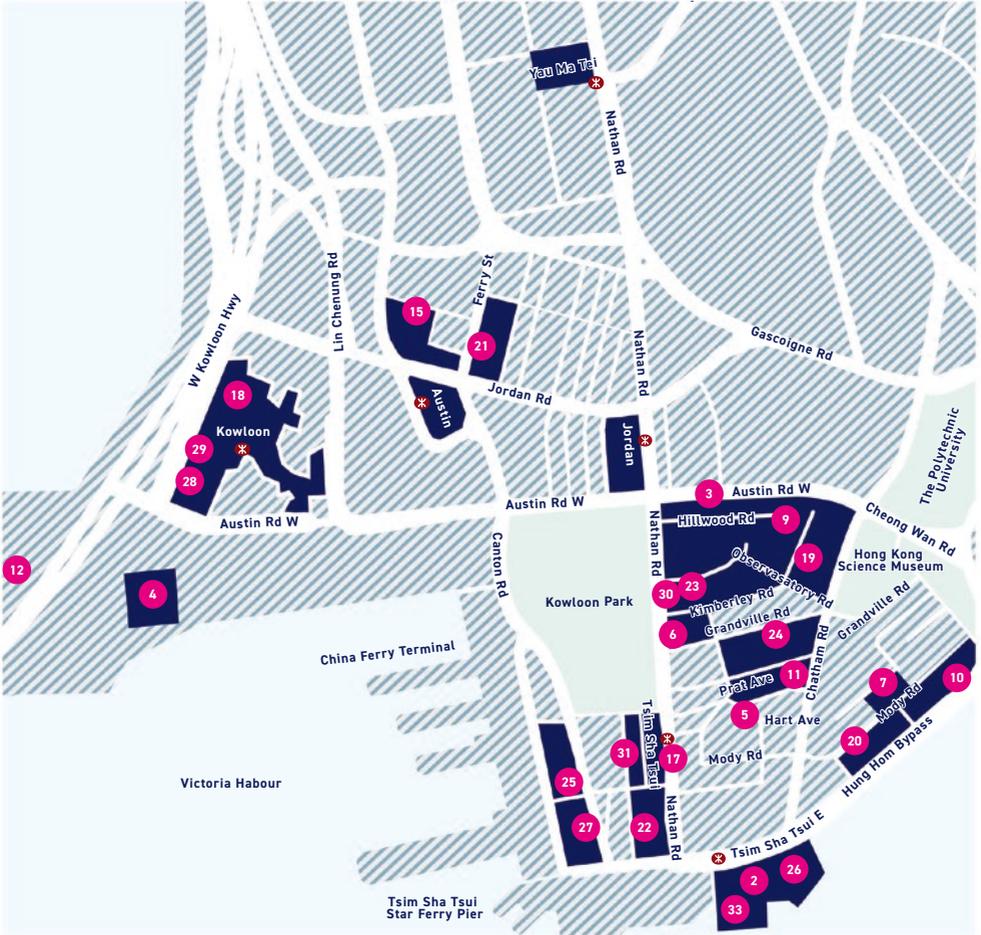
夜上海 (YE SHANGHAI)

📍 Shop 702, 7/F, K11 MUSEA, Victoria Dockside, 18 Salisbury Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon

☎ +852 2376 3322

🌐 www.elite-concepts.com/our-concepts/kowloon/ye-shanghai





FEATURED RESTAURANTS

- | | | | |
|-------------------------|--------------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| 1 Ju Xing Home | 6 Cuisine Cuisine | 11 Hong Kong Old Restaurant | 16 Ming Court |
| 2 Tuber Umberto Bombana | 7 Dong Lai Shun | 12 King Lung Heen | 17 Nanhai No.1 |
| 3 Yoru Teppanyaki | 8 Eagle's Garden | 13 Ladies Street Sik Fan Co. | 18 Pak Loh Chiu Chow Restaurant |
| 4 Agate | 9 George Private Kitchen | 14 Lion Rock | 19 Path |
| 5 Ankōma | 10 Hoi King Heen | 15 Lo Chiu Vietnamese Restaurant | 20 Shang Palace |



FEATURED RESTAURANTS

- | | | |
|---------------------------------|----------------------|------------------------------|
| 21 Shun De Kung | 26 The Legacy House | 31 Wah Yuen Chiuchow Cuisine |
| 22 Spring Moon | 27 THE QUEEN | 32 Yau Wok Hei |
| 23 Sun Tung Lok Chinese Cuisine | 28 Tin Lung Heen | 33 Yè Shanghai |
| 24 Tai Ping Koon Restaurant | 29 Tosca di Angelo | |
| 25 T'ang Court | 30 Tsui Hang Village | |



香港観光局 ビジター・インフォメーション・サービス

Hong Kong International Airport Visitor Centre

📍 Buffer Halls A and B, Arrivals Level, Terminal 1,
Hong Kong International Airport, Lantau Island

Hong Kong West Kowloon Station Visitor Centre

📍 B2 Level, Arrival Concourse, Hong Kong
West Kowloon Station

Kowloon Visitor Centre

📍 Star Ferry Concourse, Tsim Sha Tsui, Kowloon

Hong Kong-Zhuhai-Macao Bridge Hong Kong Port Visitor Centre

📍 G/F, Passenger Clearance Building, Hong Kong Port

☎ +852 2508 1234

✉ info@discoverhongkong.com

🌐 DiscoverHongKong.com



チャットでお問い合わせ



テイスト香港

GREAT TASTE EVERYWHERE IN HONG KONG

50人の料理人が厳選した
食文化が交差する都市・香港の
珠玉のレストラン 250

テイスト香港
スペシャルサイト(英語)



QUALITY TOURISM SERVICES
優質旅遊服務

クオリティ・ツーリズム・ サービス (QTS) 優良店認定制度

Quality Tourism Services (QTS) Scheme

クオリティ・ツーリズム・サービス (QTS) 優良店認定制度は、質の高いサービスを提供するレストランやショップを、旅行者にわかりやすく示すための認証制度です。認定を受けた店舗は、優れた接客に加え、明確な価格表示やわかりやすい商品情報の提示が保証されています。香港で食事や買い物をする際は、店頭に掲示されたQTSロゴを目印にすると安心です。



Disclaimer:

This guidebook has been produced by South China Morning Post Publishers Limited ("South China Morning Post") and published by the Hong Kong Tourism Board. Chef and restaurant suggestions have been provided by the Chinese Culinary Institute. The information contained in this guidebook, including details on restaurants, goods, and services, is provided for general reference only and is current as of December 2025. While compiled with reasonable care, the Hong Kong Tourism Board, South China Morning Post, and the Chinese Culinary Institute make no representations or warranties of any kind, express or implied, regarding the commercial applicability, accuracy, adequacy, reliability, or timeliness of any information contained in the guidebook. Readers are advised to verify any details directly with the relevant service providers. Neither the Hong Kong Tourism Board, South China Morning Post, nor the Chinese Culinary Institute shall be liable for any loss, injury or damage (whether direct or indirect) arising from the use of, or reliance on, this guidebook, including but not limited to any errors, omissions, or outdated information. The inclusion of any chefs, restaurants or service providers in this guidebook does not constitute an endorsement or guarantee of any kind, including but not limited to their quality, professionalism or safety, by the Hong Kong Tourism Board, South China Morning Post, and the Chinese Culinary Institute.

* The Food Business Licence of these restaurants is not a General Restaurant Licence. Certain limitations may apply. We recommend checking with the restaurant directly regarding any restrictions before your visit.

