



新聞稿

米其林指南

2021 年 8 月 25 日

《臺北臺中米其林指南 2021》星級餐廳出爐 兩家餐廳獲得首度頒發的米其林綠星

#MICHELINGUIDETW #MICHELINSTAR21

臺北、8 月 25 日——米其林今天公布《臺北臺中米其林指南 2021》完整名單，連同必比登推介與餐盤推薦餐廳，共有臺北 177 個店家、臺中 69 個店家入選。

「2021 對每個人來說，又是另一個非比尋常的一年，對餐飲產業來說尤其如此。然而，儘管面對挑戰，臺北與臺中的大廚與餐廳們卻從沒停止為我們的團隊帶來驚喜。透過構思新概念、推出新提案、創造維持與顧客連結的方式等，雙城都展現出靈活度、韌性與創意，並持續讓雙城的餐飲維持在最高水準。在 2021 年，能夠標舉他們，向兩地的餐飲人才致敬，同時發掘出新的美食珍寶，我們非常驕傲。」《米其林指南》國際總監 Gwendal Poullennec 指出。「我特別開心的是能首度於《臺北臺中米其林指南》發表米其林綠星——米其林綠星標舉兩家領先餐廳對永續的承諾，也希望鼓舞、啟發其他餐廳以及美食愛好者。」

臺北：1 間新二星餐廳、5 間新一星餐廳

過去三年都獲得一星肯定的侯布雄，在今年晉升二星。2019 年上任的大廚 Florence Dalia 以優質食材搭配純熟技巧，在傳達餐廳經典菜色時，更增添了細膩的手法。在 2021 年名單中，臺北共有 7 間米其林二星餐廳，包括 logy、RAW、祥雲龍吟、鮭天本、態芮、請客樓，都維持二星。

三間餐廳首次入選，就獲得一星。位於信義區的 De Nuit 店名法文是「夜晚」的意思，店內裝潢低調優雅，帶著夜幕般的沈穩風格，年輕專業的廚房團隊融合法式料理精髓和時令與在地元素，呈現獨具巧思的菜色。富錦樹臺菜香檳（松山）主打「道地臺灣菜概念、法式的飲食節奏」，結合臺菜與香檳，希望打造不同的臺菜體驗。位於敦化北路的 T+T 店名是 tapas tasting 的意思，但提供的是融合各式亞洲元素的創意菜色，每道菜小巧精緻，希望客人能在輕鬆的小酒館氛圍中，盡情嘗鮮體驗。



米其林指南

臺北另有兩家餐廳由餐盤推薦晉升一星。位於大直美福大飯店內的臺菜餐廳米香，在傳承臺菜經典風味時，又能為家常菜打造出嶄新而細膩的面貌，獲得一星肯定。位於大安區的天婦羅餐廳牡丹，料理長嚴選臺灣與日本食材，掌握食材特性，裹上特調麵衣後炸製，佐以細海鹽、檸檬汁後享用，風味迷人。在 2021 年的名單中，臺北共有 21 間餐廳入選一星。

而君品酒店的粵菜餐廳頤宮維持三星，也是目前臺北與臺中唯一一家三星餐廳。在《臺北臺中米其林指南 2021》中，臺北共有 29 間星級餐廳入選。

除了 6 家新獲得星級的餐廳，臺北另有 14 家餐廳新入選餐盤推薦，包括雅意（義大利菜）、八和（燒烤）、馨亞（法國菜）、總裁藝文空間（時尚歐陸菜）、Embers、Holt 與沐目（創新菜）、南村與心潮飯店（臺灣菜）、美福乾式熟成牛排館（牛排屋）、山秋（壽司）、月夜岩、筌（日本菜）和提供素菜的陽明春天（士林）。入選餐廳涵蓋各式料理種類，顯現臺北餐飲面貌的多元與活力。

臺中：兩家新一星餐廳

第二年的臺中入選名單中，俺達的肉屋再次入選一星。三月底，在去年指南中獲得一星肯定的俺達的肉屋搬遷至距離舊店 15 步之隔的新址，新店裝潢更為簡約，但主廚與團隊嚴選日本各地方和牛後分切與烤製，提供各種特殊部位，熱情而專業的特色，依舊不變，今年再次獲得一星肯定。

由餐盤推薦晉升一星的，是位於臺中北區的澀。約 11 道菜的套餐，由年輕的大廚呈現從四季變換與日常生活獲得靈感的細膩滋味，用餐環境沉靜優雅。在 2021 的名單中，臺中共有 4 家一星餐廳，除了俺達的肉屋與澀，鹽之華、Forchetta 都維持一星。

而去年獲得二星肯定的 JL Studio 依舊是臺中唯一的二星餐廳。

除了星級餐廳，臺中還有兩家餐廳新入選餐盤推薦：位於古老日式宅院二樓、充滿歷史感的壽司店鮪戎，以及以每日新鮮臺灣在地雞肉烤製的燒鳥餐廳烏苑地雞燒。2021 年的名單中，臺中共有 31 家餐盤推薦餐廳入選。



米其林指南

米其林指南年輕主廚大獎與首次頒發的米其林指南服務大獎

滷主廚林份華是今年「米其林指南年輕主廚大獎」得主。1991 年出生的林份華畢業於餐飲專業學校，擅長運用日常垂手可得的在地食材，重新演繹臺灣日常料理習慣與美食風味。

除了年輕主廚大獎，《臺北臺中米其林指南 2021》也新頒發了「米其林指南服務大獎」，希望能鼓勵產業中服務技巧純熟而才華洋溢的專業人員。獲獎者是頤宮的歐宛臻。在頤宮近 10 年，她對工作熱情投入，總是以專業、貼心的態度，帶著笑容傳遞完美服務，獲得肯定。

兩家餐廳以其對永續美食的投入與承諾 獲得米其林綠星

臺北一星餐廳山海樓，以及新入選餐盤推薦的陽明春天（士林）獲得米其林綠星——今年新推出的「米其林綠星」是頒發給在永續方面有值得稱許作為的領先餐廳。他們為顧客提供結合了美食與對環境友善作法的美食體驗，也為所有的美食愛好者與整個產業帶來啟發。

在山海樓，「產地到餐桌」是餐廳的核心理念。他們相信美好的在地、原生食材，是美味料理的基礎，除了自家種植蔬菜，他們也從實踐永續生產方式的生產者或漁民手上，獲得優質海鮮與肉品。陽明春天則相信素食是友善環境的料理與生活方式，也擁抱珍惜食物的理念與作為，實踐回收，減少垃圾量，透過出書、辦講座與實體商店等，他們也希望進一步推廣這樣的理念。

必比登推介與街頭小吃店家

兩週前，《臺北臺中米其林指南 2021》也公布了必比登推介名單，臺北共有 58 個店家入選，這些店家均提供「物有所值」的美食體驗。在臺北與臺中，這意味著客人能以 1,000 台幣以下的價位，吃到三道優質的料理（不含飲料）。

除此之外，《臺北臺中米其林指南 2021》另涵蓋了臺北 33 家街頭小吃推薦，從南機場、寧夏、饒河街、士林、臨江街、公館、景美、延三到華西街等夜市，其中 23 家為必比登推介、10 家為餐盤推薦店家。



米其林指南

《米其林指南》將拓展至臺南、高雄

米其林也在今日宣布，指南在 2022 年的版本，涵蓋進臺南、高雄雙城。臺南是文化古都，悠久的發展歷史，淬鍊出各式小吃與海鮮入菜的傳統料理。由代代傳承經營的小店或街頭小攤提供在地美味，經常吸引顧客大排長龍，文化與美食的結合成就了台南獨特的吸引力。

而身為國際港口與工業城的高雄，提供多元料理的發展舞台，融合，閩南、客家、眷村、原住民等多元族群文化，散發出繽紛、獨特而迷人的飲食特色；源自山海的珍饈，盛產的農漁特產，經過巧思變化，都是饕客嘗鮮的最佳選擇。

總計《臺北臺中米其林指南 2021》包括：

臺北

- 1 間米其林三星餐廳
- 7 間米其林二星餐廳 (包括 1 間獲晉升)
- 21 間米其林一星餐廳 (包括 3 間新入選、2 家獲晉升)
- 35 間必比登推介店家 (包括 6 間新入選)
- 80 間米其林餐盤推薦餐廳 (包括 14 間新入選)
- 23 間米其林必比登推介街頭小吃
- 10 間米其林餐盤推薦街頭小吃

臺中

- 1 間米其林二星餐廳
- 4 間米其林一星餐廳 (包括 1 間獲晉升、1 間新入選)
- 33 間必比登推介店家 (包括 13 間新入選)
- 31 間米其林餐盤推薦餐廳 (包括 2 家新入選)

完整《臺北臺中米其林指南 2021》名單及更多指南相關消息，請見官網。

《臺北臺中米其林指南》網站：https://guide.michelin.com/tw/zh_TW

《臺北臺中米其林指南》臉書：<https://www.facebook.com/MichelinGuideTaiwan>

《亞洲米其林指南》YouTube：<https://www.youtube.com/c/MICHELINGuideAsia>



米其林指南

關於米其林

作為全球輪胎產業的領導者，米其林致力於提高貨物及人類的可持續移動性；針對用戶需求，設計、製造，並銷售適合的輪胎產品、服務及解決方案，開發高技術的材料，推動交通運輸業的發展，其製造及銷售的輪胎被廣泛應用於飛機、汽車、自行車/摩托車、工程機械、農機設備以及卡車等多種交通運輸工具之上。同時，米其林出版旅遊指南、飯店和餐飲指南、地圖及道路地圖集，並提供數位化服務，幫助遊客獲得豐富的資訊，以及獨特的旅遊體驗。米其林集團總部位於法國克萊蒙費朗，目前在全球擁有 71 座工廠，更在超過 170 個國家中擁有 123,600 名員工。米其林設有技術中心，並在歐洲、北美和亞洲各地設有多個研發的營運機構。(具體詳情請訪問 www.michelin.com)

如需更多資訊，請聯絡：

| | | | | |
|--------|--------------|--------------------|--------------|--|
| 頤德國際公關 | 陳竑孝 Justin | (02) 2704-3024#142 | 0958-939-526 | Justin.Chen@veda.com.tw |
| | 李惠真 Virginia | (02) 2704-3024#148 | 0926-985-169 | Virginia.lee@veda.com.tw |
| 禾陽整合行銷 | 蔡欣揚 Evita | (02) 2397-2525#230 | 0925-754-299 | evita@hy-imc.com |
| 台灣米其林 | 施淑芬 Irene | | | irene.shih@michelin.com |



米其林指南

《臺北臺中米其林指南》 2021 官方合作夥伴名單

Supporting Principal
官方支持夥伴



Official Financial Services Partner
官方金融合作夥伴



Official Car Partner
官方汽車合作夥伴



Official Whisky Partner
官方威士忌合作夥伴



Official Coffee Partner
官方咖啡合作夥伴



Global MICHELIN Guide Partner
《米其林指南》全球合作夥伴



Preferred Cooking Oil
首選食用油合作夥伴



Preferred Premium Sauce Partner
首選優質醬油合作夥伴



米其林指南

《臺北臺中米其林指南 2021》 米其林星級及餐盤推薦餐廳和街頭小吃名單 臺北

N = 新增推介

N = 評級有所晉升的餐廳



| 餐廳名稱 (英文) | 餐廳名稱 (中文) | 料理風格 |
|-----------|-----------|----------------|
| Le Palais | 頤宮 | Cantonese / 粵菜 |



| 餐廳名稱 (英文) | 餐廳名稱 (中文) | 料理風格 |
|--|-----------|-----------------------------------|
| L'Atelier de Joël Robuchon N | 侯布雄 | French contemporary / 時尚法國菜 |
| Logy | | Asian contemporary / 時尚亞洲菜 |
| Raw | | Innovative / 創新菜 |
| Shoun Ryugin | 祥雲龍吟 | Japanese contemporary / 時尚日本菜 |
| Sushi Amamoto | 鮪天本 | Sushi / 壽司 |
| Tairroir | 態芮 | Innovative / 創新菜 |
| The Guest House | 請客樓 | Huai Yang & Sichuan-Huai / 淮揚菜及川菜 |



| 餐廳名稱 (英文) | 餐廳名稱 (中文) | 料理風格 |
|--------------------|-----------|------------------|
| A Cut | | Steakhouse / 牛排屋 |
| Danny's Steakhouse | 教父牛排 | Steakhouse / 牛排屋 |

米其林指南

| | | |
|--|--------------|-------------------------------|
| Da-Wan | 大腕 | Barbecue / 燒烤 |
| De Nuit N | | French contemporary / 時尚法國菜 |
| Fujin Tree Taiwanese Cuisine & Champagne (Songshan) N | 富錦樹台菜香檳 (松山) | Taiwanese / 臺灣菜 |
| Golden Formosa | 金蓬萊遵古台菜 | Taiwanese / 臺灣菜 |
| Impromptu by Paul Lee | | Innovative / 創新菜 |
| Ken Anhe | 謙安和 | Japanese / 日本菜 |
| Kitcho | 吉兆割烹壽司 | Sushi / 壽司 |
| Longtail | | Innovative / 創新菜 |
| Ming Fu | 明福台菜海產 | Taiwanese / 臺灣菜 |
| Mipon N | 米香 | Taiwanese / 臺灣菜 |
| Molino de Urdániz | 渥達尼斯磨坊 | European contemporary / 時尚歐陸菜 |
| Mountain and Sea House | 山海樓 | Taiwanese / 臺灣菜 |
| Mudan N | 牡丹 | Tempura / 天婦羅 |
| Sushi Akira | 明壽司 | Sushi / 壽司 |
| Sushi Nomura | 鮪野村 | Sushi / 壽司 |
| Sushi Ryu | 鮪隆 | Sushi / 壽司 |
| T+T N | | Innovative / 創新菜 |
| Tien Hsiang Lo | 天香樓 | Hang Zhou / 杭州菜 |
| Ya Ge | 雅閣 | Cantonese / 粵菜 |



| 餐廳名稱 (英文) | 餐廳名稱 (中文) | 料理風格 |
|---------------------------|-----------|-------------------------------|
| 50/50 Cuisine Française | | French contemporary / 時尚法國菜 |
| Ambassador Canton Court | 國賓粵菜廳 | Cantonese / 粵菜 |
| Ambassador Szechuan Court | 國賓川菜廳 | Sichuan / 川菜 |
| Anima | | European Contemporary / 時尚歐陸菜 |
| Artbrosia N | 雅意 | Italian / 義大利菜 |

米其林指南

| | | |
|-------------------------------------|-----------|-------------------------------|
| Baho N | 八和 | Barbecue / 燒烤 |
| Bel Air | 寶艾 | Steakhouse / 牛排屋 |
| Bencotto | | Italian / 義大利菜 |
| Bistro le Jardin N | 馨亞 | French / 法國菜 |
| Ceo 1950 N | 總裁藝文空間 | European contemporary / 時尚歐陸菜 |
| Chateau Zoe | | Innovative / 創新菜 |
| Chi Chia Chuang (Changchun Road) | 雞家莊 (長春路) | Taiwanese / 臺灣菜 |
| Chope Chope Eatery | | South East Asian / 東南亞菜 |
| Chou Chou | | French / 法國菜 |
| Ephernité | | French contemporary / 時尚法國菜 |
| Embers N | | Innovative / 創新菜 |
| 44 SV N | 南村 | Taiwanese / 臺灣菜 |
| Fresh & Aged N | 美福乾式熟成牛排館 | Steakhouse / 牛排屋 |
| Gēn Creative | | Innovative / 創新菜 |
| Gi Yuan | 驥園川菜 | Sichuan / 川菜 |
| Hidden by DN | 隱丹廚 | Spanish contemporary / 時尚西班牙菜 |
| Holt N | | Innovative / 創新菜 |
| Hsien Chin Seafood | 先進海產店 | Seafood / 海鮮 |
| Indulge | | Innovative / 創新菜 |
| Iron Chef Teppanyaki | 鐵板教父 | Teppanyaki / 鐵板燒 |
| JE Kitchen | | European contemporary / 時尚歐陸菜 |
| Joseph Bistro | 想想廚房 | Indian / 印度菜 |
| La Locanda | 蘿莎娜小廚房 | Italian / 義大利菜 |
| Lin's Vegetable Lamb Hotpot | 林家蔬菜羊肉爐 | Hotpot / 火鍋 |
| May Snow Hakka Food | 五月雪客家私房珍釀 | Hakkanese / 客家菜 |
| Monsieur L | L 先生 | French contemporary / 時尚法國菜 |
| Mu: N | 沐目 | Innovative / 創新菜 |
| Muji Beef Noodles | 穆記牛肉麵 | Noodles / 麵食 |
| Mume | | European contemporary / 時尚歐陸菜 |

米其林指南

| | | |
|------------------------------------|----------------------|-----------------------------|
| My Humble House | 寒舍食譜 | Cantonese / 粵菜 |
| N°168 Prime Steakhouse (Zhongshan) | N°168 Prime 牛排館 (中山) | Steakhouse / 牛排屋 |
| Orange Shabu (Da'an) | 橘色涮涮屋 (大安) | Shabu-shabu / 涮涮鍋 |
| Orchid | 蘭 | French contemporary / 時尚法國菜 |
| Page | 頁小館 | International / 國際菜 |
| Paris 1930 de Hideki Takayama | 巴黎廳 1930x 高山英紀 | French Contemporary |
| Pasti Trattoria | | Italian / 義大利菜 |
| Peng Lai | 蓬萊 | Taiwanese / 臺灣菜 |
| Pine Garden | 松園禪林 - 原心 | Innovative / 創新菜 |
| Really Good Seafood | 真的好海鮮 | Seafood / 海鮮 |
| Robin's Teppanyaki | Robin's 鐵板燒 | Teppanyaki / 鐵板燒 |
| Sasa | 笹鮎 | Sushi / 壽司 |
| Shan Chiu N | 山秋 | Sushi / 壽司 |
| Shang Palace | 香宮 | Cantonese / 粵菜 |
| Shen Pu Shang Yen | 申浦尚宴 | Shanghainese / 滬菜 |
| Shin Yeh Taiwanese Cuisine | 欣葉台菜 (創始店) | Taiwanese / 臺灣菜 |
| Shing-Peng-Lai | 興蓬萊台菜 | Taiwanese / 臺灣菜 |
| Shun Sai (Zhongshan) | 旬採(中山) | Japanese / 日本菜 |
| Silks House | 晶華軒 | Cantonese / 粵菜 |
| Sinchao Rice Shoppe N | 心潮飯店 | Taiwanese / 臺灣菜 |
| Sushi Masuda | 鮎增田 | Sushi / 壽司 |
| Sushi Nanami by Masa Ishibashi | 鮎七海 | Sushi / 壽司 |
| Sushi Wou | 鮎翁 | Sushi / 壽司 |
| Sushiyoshi | 壽司芳 | Japanese / 日本菜 |
| Tainan Tan Tsu Mien Seafood | 台南担仔麵 | Seafood / 海鮮 |
| Tajimaya Shabu Shabu | 但馬家涮涮鍋 (本館) | Shabu-shabu / 涮涮鍋 |

米其林指南

| | | |
|-----------------------------------|-----------|-------------------------------|
| Tamai | 日本橋玉井 | Japanese / 日本菜 |
| Thai & Thai | | Thai / 泰國菜 |
| The Dragon | 辰園 | Cantonese / 粵菜 |
| The Restaurant | | European contemporary / 時尚歐陸菜 |
| The Tavernist | | European Contemporary |
| The Ukai | | Teppanyaki / 鐵板燒 |
| Three Coins | 大三元 | Cantonese / 粵菜 |
| Tien Yuan Seafood | 田園海鮮 | Seafood / 海鮮 |
| Toh-A' | 桌藏 | Innovative / 創新菜 |
| Tsuki Yo Iwa N | 月夜岩 | Japanese / 日本菜 |
| Tutto Bello | | Italian contemporary / 時尚義大利菜 |
| Uke N | 筌 | Japanese / 日本菜 |
| Ulv | | European Contemporary |
| Vanne Yakiniku | 梵 | Barbecue / 燒烤 |
| Yangming Spring (Shilin) N | 陽明春天 (士林) | Vegetarian / 素菜 |
| Yi Hsing Pavilion | 義興樓 | Taiwanese / 臺灣菜 |
| Yoru | | European Contemporary |
| Yu Shan Ge | 鈺善閣 | Vegetarian / 素菜 |
| Yuu | | Japanese / 日本菜 |
| Zan | 讚 | Teppanyaki / 鐵板燒 |

臺中



| 餐廳名稱 (英文) | 餐廳名稱 (中文) | 料理風格 |
|-----------|-----------|----------------|
| JL Studio | | Innovative/創新菜 |



| 餐廳名稱 (英文) | 餐廳名稱 (中文) | 料理風格 |
|-----------|-----------|------|
|-----------|-----------|------|

米其林指南

| | | |
|-----------------------------|-------|-----------------------------|
| Fleur de Sel | 鹽之華 | French Contemporary/時尚法國菜 |
| Forchetta | | European Contemporary/時尚歐陸菜 |
| Oretachi No Nikuya N | 俺達的肉屋 | Barbecue/燒烤 |
| Sur N | 澀 | European Contemporary/時尚歐陸菜 |



| 餐廳名稱 (英文) | 餐廳名稱 (中文) | 料理風格 |
|----------------------------|-----------|---------------------------|
| Abura | 游日本料理 | Japanese/日本菜 |
| Abura Yakiniku | 脂·板前炭火燒肉 | Barbecue/燒烤 |
| Celebrity Cuisine | 名人坊 | Cantonese/粵菜 |
| Chien Wei Seafood | 千味海鮮 | Taiwanese/臺灣菜 |
| Fooding Smoke | 又見一坎煙 | Innovative/創新菜 |
| Fuchai | 富彩軒 | Cantonese/粵菜 |
| Hibiki Seafood | 響海鮮 | Taiwanese/臺灣菜 |
| Isagi | 潔 | Japanese/日本菜 |
| Jin Yue Xuan | 金悅軒 | Cantonese/粵菜 |
| KR Prime Steak | | Steakhouse/牛排屋 |
| Le Plein | 滿堂 | Innovative/創新菜 |
| Maenam | 湄南河 | Thai/泰國菜 |
| Mao Chuan | 茂川肉丸 | Noodles/麵食 |
| MeatGQ | 橡木炙烤牛排館 | Steakhouse/牛排屋 |
| Mee Lang | 麵廊 | Noodles/麵食 |
| Min Shin | 銘心 | Sushi/壽司 |
| Mori Teppanyaki | 森鐵板燒 | Teppanyaki/鐵板燒 |
| Restaurant Go | 老吳的西洋料理 | French Contemporary/時尚法國菜 |
| Revivre | 品法 | French Contemporary/時尚法國菜 |
| Shan Shin | 膳馨 | Taiwanese/臺灣菜 |
| Sushi Ron N | 鮨戎 | Sushi/壽司 |
| Sushi Suzuki Kosuke | 鮨 鈴木幸介 | Sushi/壽司 |
| The Prime - Grill & Lounge | 極炙牛排館 | Steakhouse/牛排屋 |

米其林指南

| | | |
|--------------------------------|---------------|-----------------------------------|
| The Wang | | Steakhouse/牛排屋 |
| Ting Yuan Roast Duck | 頂園全鴨坊 | Beijing Cuisine & Jiangzhe/京菜及江浙菜 |
| Yakitori & Wine N | 烏苑地雞燒 | Japanese/日本菜 |
| Yet Sen Mansion | 中山招待所 | French Contemporary/時尚法國菜 |
| Yi Liu Seafood (Huizhong Road) | 一流海鮮美食館 (惠中路) | Seafood/海鮮 |
| Ying Tsai Ta Mien Keng | 英才大麵焿 | Noodles/麵食 |
| Yu Yue Lou | 与玥樓 | Cantonese/粵菜 |
| Yuan | 元 | Innovative/創新菜 |



| 餐廳名稱 (英文) | 餐廳名稱 (中文) | 料理風格 |
|--------------------------|-----------|-----------------|
| Mountain and Sea House | 山海樓 | Taiwanese / 臺灣菜 |
| Yangming Spring (Shilin) | 陽明春天 (士林) | Vegetarian / 素菜 |