



ALINEA

CHICAGO

①

USA

世界50佳餐廳最高名次第6名(2025未入榜)，米其林3星
主廚：Grant Achatz / 開業年：2005年

將用餐化為前衛表演藝術，是 Alinea 的核心理念，自開幕以來便為美國現代主義料理樹立了全新標準，並以其一貫精準且創新的分子料理風格享譽國際。在這裡用餐如同觀賞一場戲劇，亦是一種純粹的享受；透過香氛蒸氣、巧妙機關與桌邊互動，整場餐宴更成為一場嗅覺盛宴，賓客與餐廳團隊一樣，都是其中的主角，每一道菜皆旨在帶來驚喜與愉悅，當中尤以著名的可食用氦氣漂浮氣球最受歡迎。

(摘譯自米其林指南及50佳餐廳官網)



ATELIER CRENN

SAN FRANCISCO

②

USA

曾入世界50佳餐廳(2025未入榜)，米其林3星及綠星
主廚：Dominique Crenn / 開業年：2011年

在備受推崇的主廚操刀之下，食客於她獨樹一幟的「工作坊」(atelier)內，理所當然地期待一場驚艷的饗宴。這裡的一大特色是熱情款待與無可挑剔的服務團隊，餐廳僅有八張餐桌。原創性是這場料理盛宴的核心，並隨著時間不斷演化。

主廚對加州風土的全面擁抱，如今體現得更加徹底。這份不含乳製品、以海鮮與蔬食為主的菜單，許多食材來自她自己的有機農場，每一道菜都基於這位法裔主廚的「詩意烹飪」概念，菜單以詩歌形式呈現，每行都受到她父親的藝術教導的影響，並表達了她在農場上的童年。

(摘譯自米其林指南及50佳餐廳官網)



2025年度世界50佳餐廳第12名(最高第6)，米其林2星
主廚：Junghyun Park / 開業年：2018年

如果食物是了解文化的終極窗口，而韓國文化在國際上越來越普及和受到重視，那麼紐約的 Atomix 餐廳就提供了韓流現象的終極美食體現。這是韓國餐飲的最高境界：精緻而美味的食物，菜餚植根於傳統，但又獨特且創新。食物的呈現方式極其注重細節，確保每位用餐者都滿懷驚嘆地離開。
(摘譯自50佳餐廳官網)



BENU

SAN FRANCISCO

④

USA

曾入世界50佳餐廳(2025未入榜)，米其林3星
主廚：Corey Lee / 開業年：2010年

Benu是「友善型高級餐飲」的典範。菜單細膩，結合韓國菜與粵菜等跨國料理傳統，採用在地食材並融入西方技法，完美體現了現代美式料理中多元文化交融的本質。至於服務風格，則完全展現出加州式的親切與從容。

主廚出身自南韓首爾，曾在The French Laundry工作並晉升主廚，後來自行創業。他的感官式品嚐菜單以自家發酵、濃烈風味與精緻擺盤為主軸。



BLUE HILL AT STONE BARN

NEW YORK

5 USA

曾入世界50佳餐廳(2024未入榜)，米其林2星及綠星
主廚：Dan Barber / 開業年：2004年

在曼哈頓以北一小時車程的廣闊莊園裡，座落著美國獨一無二的餐廳，在一個裝潢精美的穀倉裡，主廚透過一場長達30道菜的品嚐盛宴，向賓客呈現一幅來自農場的可食風景，每一場用餐體驗，不僅是味覺的盛宴，更是一段深具理念的旅程，緊緊交織著他對改善飲食方式的願景、對土地資源充分運用的實踐精神，以及細膩奢華的細節呈現。

每日從周遭田地現採的農作物、新鮮下蛋的雞蛋、以及來自地窖的醃漬與保存食材，共同串連起四季豐收的輪廓。作為一位不斷試驗與創新的料理人，主廚甚至開發出屬於自己的種子品種——如無辣味的哈瓦那辣椒、極甜小巧的蜂蜜堅果南瓜，乃至以他名字命名的小麥品種，皆成為這間餐廳招牌麵包的原料。

(摘譯自米其林指南及50佳餐廳官網)



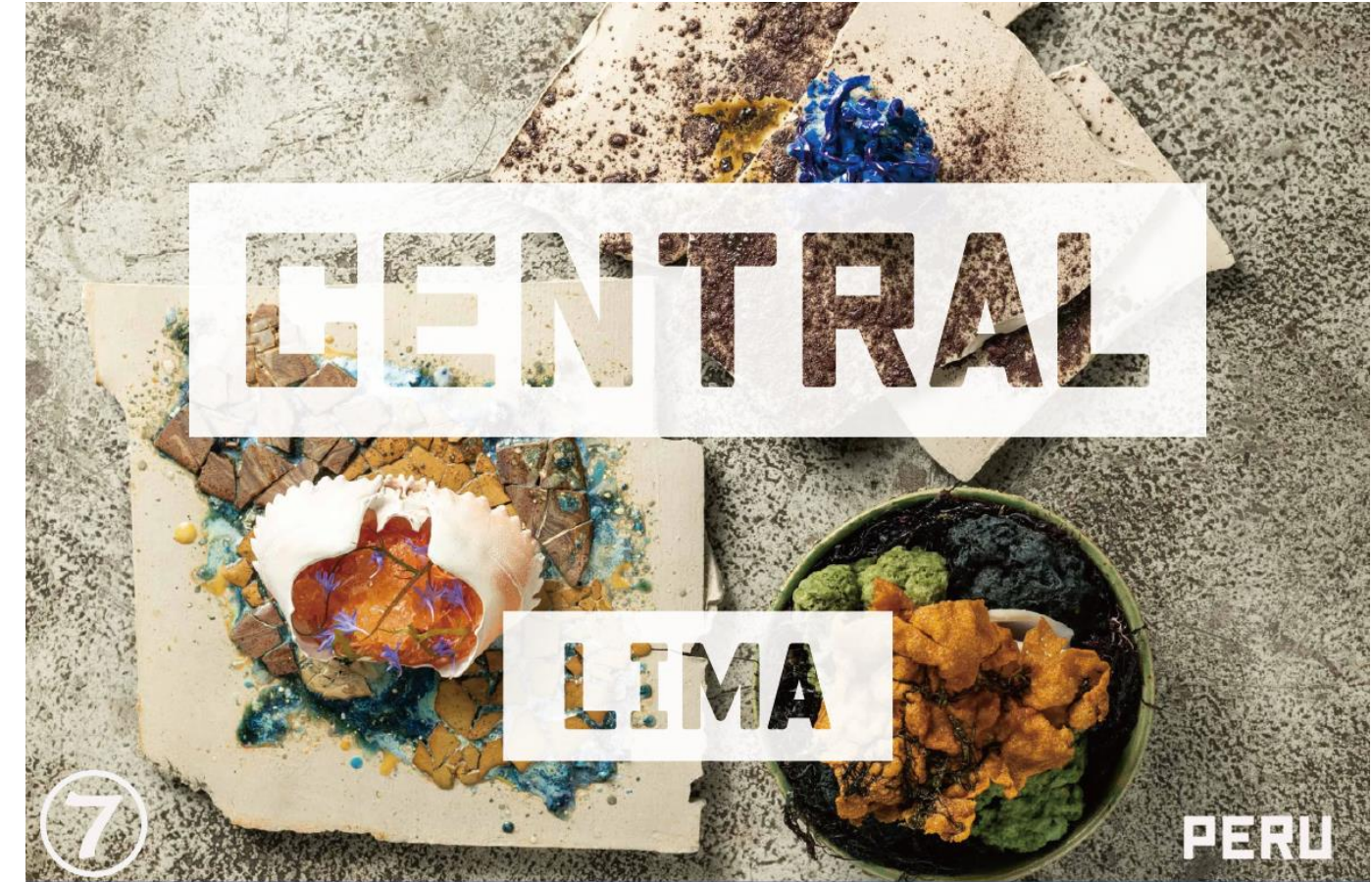
2025年度世界50佳餐廳第23名

主廚：Rodolfo Guzmán / 開業年：2006年

餐廳深深扎根於馬普切文化。主廚受到智利南部和阿根廷原住民狩獵採集者的啟發，致力於將該國本土植物融入餐廳龐大的食材儲藏室。他與全國各地超過200人合作，包括採集社群和小生產者，將季節性和新鮮的食材帶到餐盤上。這些食材來自海岸線、山頂，甚至餐廳附近的果園。

自創立以來，Boragó 團隊一直非常重視永續性，致力於維護當地生態系統和負責任的採購。憑藉其對零里程烹飪、生物動力農場和數十年研究的關注，2018年贏得拉丁美洲永續餐廳獎，2021年在50佳餐廳贏得永續餐廳獎。

(摘譯自50佳餐廳官網)



CENTRAL

LIMA

PERU

2023年度世界50佳餐廳第1名 (Best of Best)

主廚：Virgilio Martínez / 開業年：2008年
Pia León

主廚團隊對秘魯食材庫懷有深厚的熱情，經常一起穿越秘魯各地，拜訪生產者、品嚐不尋常的食材，並思考將它們呈現在餐盤上的新方式。隨著Central的概念在過去幾年不斷發展，一份菜單逐漸成形，帶領用餐者穿梭於無數不同的秘魯生態系統，並按海拔高度分類——從太平洋低於海平面到安第斯山脈的最高峰。每道菜都反映了其食材的來源，從乾燥山谷到亞馬遜水域。

(摘譯自米其林指南及50佳餐廳官網)



CHEZ PANISSE

BERKELEY

8

USA

曾入世界50佳餐廳(2025未入榜)，曾獲米其林1星及綠星
主廚：Alice Waters / 開業年：1971年

自1971年創立以來，主廚與她的餐廳推動了無數的創新做法，如今已成為美國飲食文化一部分，從1980年代普及山羊奶酪，到在每日更換的菜單中標註供應食材的農場與生產者，在「加州菜」及「從農場到餐桌」等飲食運動中發揮重要影響力，料理風格明確地結合了法式精緻與加州特色。
(摘譯自wiki及50佳餐廳官網)



D.O.M.

SÃO PAULO

BRAZIL

9
世界50佳餐廳最高名次第4名(2025未入榜)，米其林2星
主廚：Alex Atala / 開業年：1999年

品嚐主廚令人咋舌的12道菜「Maximus」品嚐套餐，引領賓客踏上亞馬遜地區風味之旅，探索多種來自當地小規模生產者的食材，像是木薯、巴西莓、棕櫚心、巨骨舌魚及螞蟻，並透過創意演繹與偶爾帶有歐陸靈感的組合手法，呈現令人驚喜的風味與口感層次，為味蕾帶來全新體驗。

走入那扇意外龐大、氣勢懾人的正門，踏入挑高的用餐空間，你將明白為何D.O.M. 年來始終穩坐拉丁美洲50最佳餐廳前五名的寶座。這是一場不僅突破想像，更引領風潮的用餐體驗。
(摘譯自米其林指南及50佳餐廳官網)



ELEVEN MADISON PARK

NEW YORK

10

USA

2017年度世界50佳餐廳第1名 (Best of Best)，米其林3星
主廚：Daniel Humm / 開業年：1998年

主廚Daniel Humm以其對精湛技藝的熱忱，掌管著這座現代優雅的殿堂。從員工的西裝到手工吹製的玻璃水瓶，所有事物都井然有序，並且都是客製化的。

2021年，主廚捨棄了蜂蜜薰衣草烤鴨等成名菜餚，改為僅供應**全素**菜單，展現了大膽的奢華餐飲願景，將這一理念提升至前所未有的高度。新鮮出爐、外皮酥脆的純素麵包搭配仿奶油，堪稱魔法般的創作。以蜀黍籽製成、仿魚子醬形狀的 quenelle，搭配辣根奶油，再佐以塗抹了南瓜籽奶油的蘿蔔托斯塔，令人驚艷。口感紮實的燉製麵筋，以菠菜包裹，配上羊肚菌並佐以濃郁醬汁，風味層次更臻完美。
(摘譯自米其林指南及50佳餐廳官網)



GRAMERCY TAVERN

NEW YORK

11

USA

**世界50佳餐廳最高名次第10名(2025未入榜)，米其林1星
主廚：Michael Anthony / 開業年：1994年**

這家紐約傳奇級餐廳是眾多美食愛好者清單上的必訪之地。它罕見地實現了一項艱鉅任務：在保持高度自信的同時，能夠滿足各種不同類型的食客需求。無論是約會之夜、拜會長輩，還是談成一樁大生意，來到這裡幾乎都能滿載而歸。這裡分為兩個區域：酒館區(Tavern)在中午時段極受歡迎，若能搶到吧台座位尤為難得。不接受訂位，建議提早到場。正式用餐區(Dining Room)更適合想在晚餐時段感受一點儀式感與格調的賓客，在夜晚真正展現其魅力。料理方面，以季節性、創意十足的美式料理為主，選材講究，風味穩健，完美呼應木質空間帶來的溫暖氛圍。整體菜單親民易懂、語彙不帶威嚇感，讓人能夠自在地享受一場高品質的用餐體驗。
(摘譯自米其林指南官網)



LE BERNARDIN

NEW YORK

12

USA

**曾入世界50佳餐廳(2025未入榜)，米其林3星
主廚：Eric Ripert / 開業年：1972年**

Le Bernardin原先由法國廚師Maguy Le Coze、Gilbert Le Coze姊弟在巴黎建立，1986年受邀至紐約，1994年Gilbert Le Coze意外過世後，改由Eric Ripert掌廚，早在米其林推出紐約版之前，餐廳就獲得紐約時報的4星評價並持續至今，一直是紐約政商名流的最愛，魅力始終不減。

餐廳提供多種品嚐菜單選擇。經典的四道式菜單分為三個部分——「幾近生食」(Almost Raw)、「輕柔處理」(Barely Touched)與「稍加烹調」(Lightly Cooked)——展現法式料理與全球風味，尤以亞洲影響最為顯著。菜色如鮭魚塔塔搭配海膽吐司與特製醬汁，以及水蜜桃風味龍蝦配雞油菌與嫩蕪菁，正是其融合技藝與創意的代表。

(摘譯自50佳餐廳官網)



PER SE

NEW YORK

13

USA

世界50佳餐廳最高名次第6名(2025未入榜)，米其林3星
主廚：Thomas Keller / 開業年：2004年

在Per Se用餐，是一場值得細細品味、反覆回味並銘記的體驗，儘管每張餐桌都可眺望中央公園的遼闊綠意，賓客的目光仍將完全集中在眼前的菜餚上，餐廳提供兩套品嚐菜單，其中一套為素食版本，全程以軍事般的精準與無與倫比的細緻掌控，不會有任何一種食材在餐程中重複出現，如同主廚先前開設的The French Laundry，主廚在此打造出新美式高級料理的典範。

(摘譯自米其林指南及50佳餐廳官網)



PUJOL

MEXICO CITY

14

MEXICO

世界50佳餐廳最高名次第5名(2025未入榜)，米其林2星
主廚：Enrique Olvera / 開業年：2000年
Jesús Durón

Pujol以植根於高品質本土食材和多樣化技術的創新提案為特色，為傳統墨西哥食譜增添了現代氣息，並以最優雅的方式呈現。

(摘譯自50佳餐廳官網)

招牌菜Mole Madre,Mole Nuevo來自墨西哥傳統的莫蕾(Mole)，這是一種原料眾多且食譜不固定的醬料，他們把舊的醬料不斷加熱並加入新的醬料，過程已持續超過10年，上桌時會以舊醬汁為底並倒上新製作的莫蕾。



QUINTONIL

MEXICO CITY

MEXICO

15

**2025年度世界50佳餐廳第3名，米其林2星
主廚：Jorge Vallejo / 開業年：2012年**

Quintonil餐廳是主廚突破傳統墨西哥料理，以及卓越款待的舞台。餐廳專注於新鮮的在地食材，並將傳統墨西哥風味與技巧融入現代烹調手法，正迅速成為經典。

(摘譯自50佳餐廳官網)

餐廳所使用的一些植物食材，來自距離餐廳不到30公尺的城市花園，此外也提供原料包含蚱蜢或是螞蟻的料理，靈感來自墨西哥當地傳統料理。



THE FRENCH LAUNDRY

NAPA VALLEY

16

USA

2003–2004年度世界50佳餐廳第1名 (Best of Best)
米其林3星及綠星

主廚：Thomas Keller / 開業年：1978年

The French Laundry的建物建於1900年，先前是一間法式蒸汽洗衣店，1978年被列入國家史蹟名錄後，Sally Schmitt與她當時擔任市長的丈夫買下了這棟建築並經營餐廳，直到1994年賣給目前的主廚Thomas Keller。

主廚啟發了當今美國許多成功的廚師，您可以稱他為美國的烹飪導師。他以無數種方式影響了美食界：作為當地永續食材的首批倡導者之一；作為法國料理的現代化者；以及作為古典與現代、法式與美式、精緻與幽默之間平衡的大師。

在The French Laundry餐廳中，沒有比這更好的代表作來定義他的職業生涯以及他所代表的一切了。

(摘譯自米其林指南及50佳餐廳官網)



DEN

TOKYO

17

JAPAN

2024年度世界50佳餐廳第32名(最高11，2025未入榜)，米其林2星
主廚：長谷川在佑(Zaiyu Hasegawa) /開業年：2007

雖然主廚的料理紮根於日本極致講究季節感的「懷石料理」傳統，但菜單靈感來自各方，充滿魅力的主廚以他源源不絕的創意詮釋日本高級料理，展現創新、有時帶有幽默感，且始終令人滿足的風格。然而，使Den在日本眾多餐廳中獨樹一格、廣受歡迎的原因，正是其輕鬆愉快且充滿親和力的用餐氛圍。

(摘譯自50佳餐廳官網)

名料理之一的Dentucky Fried Chicken模仿肯德基炸雞包裝，裡面則是填入糯米的去骨雞翅，屬於懷石料理的前菜(御凌ぎ)。



MINGLES

SEOUL

SOUTH KOREA

18

2025年度世界50佳餐廳第29名，米其林3星
主廚：Mingoo Kang / 開業年：2014

主廚對細節的敏銳與講究，在 Mingles 餐廳中透過溫潤簡約的風格展現得淋漓盡致。餐廳內部設計體現韓國美學中低調而內斂的優雅，並搭配由韓國工藝師精心打造的器皿與裝飾，進一步提升傳統韓式料理的細緻魅力。

主廚深入韓國各地探尋在地食材，以一道道重新詮釋的韓國經典菜色構成品嚐菜單，當中多道料理皆運用他自製的「醬」，展現其對韓國料理核心精神的深刻掌握與當代表達。

(摘譯自米其林指南及50佳餐廳官網)



19

JAPAN

曾入世界50佳餐廳(2025未入榜)，米其林3星
主廚：山本征治 (Seiji Yamamoto) / 開業年：2003

餐廳名稱「龍吟」，來自禪語「龍吟雲起 虎嘯風生」，主廚從日本各地嚴選食材，將懷石料理傳統與現代風格融合，為了追求令人驚嘆的美味，直面食材探求其中的道理，並從科學角度創新，將料理建立在明確的理論基礎上。
(改寫自米其林及餐廳官網)



RESTAURANT ANDRÉ SINGAPORE

20

**世界50佳餐廳最高曾得過第14名，曾獲米其林2星
主廚：江振誠 (André Chiang) / 開業年：2010**

江振誠出身自台北市，淡水商工餐飲管理畢業，歷經法國米其林三星餐廳Le Jardin des Sens執行主廚等經歷後，2010年在新加坡開創自己的餐廳 Restaurant André，隨著2016年新加坡第一次發行米其林指南，而成為台灣第一位獲得米其林二星的餐廳經營者，2018年決定結束營業。

