

ATTICA

MELBOURNE

21

AUSTRALIA

曾入世界50佳餐廳(2025未入榜)
主廚：Ben Shewry / 開業年：1994

Attica以其極致的情感化、突破界限的澳洲料理而聞名。主廚的多道式品嚐菜單，汲取當地神話和個人經歷，重新構想原生食材。不妨想像一下邦亞松果、指橙和不尋常的香草，它們大多生長在鄰近的Rippon Lea Estate莊園。

(摘譯自50佳餐廳官網)





QUAY

SYDNEY

AUSTRALIA

22

曾入世界50佳餐廳(2025未入榜)
主廚：Peter Gilmore / 開業年：1995

在澳洲類似米其林的Good Food Guide評等中獲得3廚師帽及19/20的最高評分，2018年餐廳以現代風格重新裝潢，每張餐桌皆配有可獨立調節的燈光，並推出由零開始設計的六道與十道式品嚐菜單。

菜色融合多重感官體驗，例如以陶製貝殼盛裝的解構生蠔，以及特別培育的紅斑豌豆，佐味噌與鯉魚。

(摘譯自50佳餐廳官網)



世界50佳餐廳最高曾得過第4名
主廚：Neil Perry / 開業年：1989

在澳洲類似米其林的Good Food Guide評等中最高曾拿過3廚師帽，後來跌出榜外，2016年為避免與另一間燒烤餐廳Rockpool Bar & Grill混淆，而更名為Eleven Bridge，但2017年就結束營業。





TETSUYA'S

SYDNEY

AUSTRALIA

24

世界50佳餐廳最高名次第4名

主廚：和久田哲也 (Wakuda Tetsuya) / 開業年：1989

主廚和久田哲也出生於日本靜岡縣，22歲時第一次踏上澳洲大陸，1989年創立了Tetsuya's，在澳洲類似米其林的Good Food Guide評等中最高曾拿過3廚師帽，也長年列名於世界50佳餐廳，但2024年7月決定結束營業。

主廚將日本料理重新詮釋，巧妙融合經典法式技法與在地食材，其創新的品嚐菜單徹底顛覆了澳洲餐飲界的既有框架，菜單不斷演進，卻始終保有獨特風格與高雅呈現，招牌菜「油封海鱒魚」風味絕倫，歷久彌新。

(改寫自50佳餐廳官網、wiki)



ALLENO PARIS AU PAVILLON LEDOYEN

PARIS

25

FRANCE

曾入世界50佳餐廳(2025未入榜)，米其林3星
主廚：Yannick Alléno / 開業年：1779

餐廳本身是巴黎最古老的餐廳之一，建立於1779年，Christian Le Squer在1999年接手後，從2002年至今一直維持米其林三星，2014年由Yannick Alléno接手並將餐廳改為目前名稱。主廚自餐廳創立之初便為菜單烙下鮮明的個人印記，展現出真正的傑作。他的料理耀眼且技術精湛，尤其是他所稱為「法國料理之語彙」的高湯與醬汁，透過精妙的萃取技術得以昇華，值得特別一提。這正是當前衛精神投入於法式料理傳統服務之時，所能達成的非凡境界。
(摘譯自米其林指南)



ARZAK

BASQUE COUNTRY

26

SPAIN

世界50佳餐廳最高曾得過第8名(2025未入榜)，米其林3星
主廚：Juan Mari Arzak / 開業年：1897
Elena Arzak

改變，是Arzak不斷演進的套餐中唯一不變的核心。這間由Arzak家族傳承數代的餐廳，匯聚了待客之道、歷史底蘊與現代精神，始終堅持以最新鮮、最優質的食材為本，同時不斷挑戰料理的疆界。餐廳菜餚的創意、擺盤與濃郁風味，皆出自同棟建築內的 Arzak 實驗室，在那裡，主廚團隊成功地將最令人驚喜的創新理念與根植於巴斯克傳統的專業技藝完美融合，將顛覆你對食物的想像。

(摘譯自米其林指南及50佳餐廳官網)



ASADOR ETXEBARRI

BASQUE COUNTRY

27

SPAIN

2025年度世界50佳餐廳第2名，米其林1星
主廚：Bitor Arguinizoniz / 開業年：1999

美食愛好者蜂擁而至這座美食聖殿，宛如朝聖者前往宗教聖地，只為探尋主廚所精通的火焰燒烤烹飪秘訣。他是這家餐廳的靈魂人物，並將一切都投入到他在這裡的夢想之中。他對生活和工作的獨特願景促使他修復了這座位於其家鄉Axpe-Atxondo的18世紀鄉村別墅，這裡位於安博托山腳下。他獨特的烹飪風格側重於頂級烤製菜餚，使用不同種類的木材，他自己設計的訂製烤架，使他能夠控制烹飪過程。這裡沒有分子料理，因為主廚更喜歡讓天然風味成為焦點。以鮮嫩的紅色帕拉莫斯蝦為例，簡單地燒烤後便單獨上桌，或是主廚自家水牛生產的新鮮馬蘇里拉起司搭配多汁的番茄片。菜單上的所有東西都經過烤架的洗禮，從烤麵包上的鯷魚到以甜菜根做結尾的牛奶冰淇淋。

(摘譯自米其林指南及50佳餐廳官網)

AZURMENDI



BASQUE COUNTRY

28

SPAIN

曾入世界50佳餐廳(2025未入榜)，米其林3星及綠星
主廚：Eneko Atxa / 開業年：2005

Azurmendi展現了與環境共生共榮的典範，餐廳採用地熱能供暖、雨水回收、太陽能發電等系統，力求成為肩負責任、以實踐「為更美好未來而料理」理念的餐廳，並使其兩度獲得「可持續餐廳獎」。

用餐旅程包含場域導覽，自屋頂蔬菜花園展開，賓客可親眼見到將被運用於創新料理的當季新鮮食材，接著，賓客會穿過廚房，前往充滿各式蔬果的玻璃屋享用點心，隨後才進餐廳入席，展開正餐體驗。
(改寫自米其林指南及50佳餐廳官網)



DISFRUTAR

BARCELONA

29

SPAIN

2024年度世界50佳餐廳第1名 (Best of Best)，米其林3星
主廚：Oriol Castro、Mateu Casañas/開業年：2014
Eduard Xatruch

三位主廚曾於傳奇的El Bulli餐廳與Ferran Adrià共事多年，深受其創意精神影響，也將「創新」視為料理哲學的核心。這裡的獨特之處，不僅在於極具實驗性的菜色設計，還包括對形狀、質地與風味的精巧掌握，展現出極高的技藝水平，餐廳的創意實驗室源源不絕推出突破性的概念作品，整場用餐宛如劇場般演出，互動設計頻繁登場，並以專業與幽默巧妙融合的方式呈現，讓體驗更具娛樂性與沉浸感。

(摘譯自米其林指南及50佳餐廳官網)



EL BULLI

ROSES

SPAIN

30

2002, 2005–2009年度世界50佳餐廳第1名 (Best of Best)
曾獲米其林3星

主廚：Ferran Adrià / 開業年：1964 (現為博物館)

這間革命性餐廳改寫了現代料理的走向，催生出許多劃時代的技術，如泡沫(foam)與晶球化(spherification)，以及啟發無數模仿者的經典料理，如「液態橄欖(liquid olive)」。Ferran與其兄Albert(糕點主廚)一同成為料理界的傳奇人物。然而，Ferran Adrià原本並未打算成為廚師。

18歲時，他為了籌措前往伊比薩島度假的資金，接下一份洗碗工的工作，後來又在服兵役期間擔任軍中廚工。1983年，他來到El Bulli進行一個月的實習，當時餐廳已擁有二星評價。Ferran從基層做起，直到1980年代末期才開始探索前衛料理，推出如「龍蝦涼湯」等創新菜餚，隨後開創出第一道泡沫料理。2011年El Bulli的結束營業被譽為一個時代的終結，但它透過全球各地受其啟發的主廚與餐廳，其精神與影響力至今仍歷久不衰。

(摘譯自50佳餐廳官網)



EL CELLER DE CAN ROCA

GIRONA

SPAIN

31

2013及2015年度世界50佳餐廳第1名 (Best of Best)

米其林3星及綠星

主廚：Joan Roca / 開業年：1986

主廚的家族已在當地經營多年餐廳，1995年，主廚兄弟三人在父母的餐廳旁，共同創辦了El Celler de Can Roca，分別擔任主廚、侍酒師與甜點主廚。這不僅僅是一家提供世界一流美食以及卓越服務的餐廳，更是一個讓人感到賓至如歸的地方，簡直就像Roca家族的起居室。體現這些家庭價值觀的，是「在酒吧長大」，這道標誌性的菜餚裝在一個紙板剪裁的酒館模型中，而他們的父母至今仍在經營這家酒館，裡面還有兄弟倆的紙製小雕像和代表他們童年的零食。

但無論他們如何贏得食客的青睞，他們的最終目標都是為眼睛、味蕾和所有感官創造一場盛宴。這是一家卓越的高水準餐廳，頌揚對比、記憶、旅程……它的特點還包括偏愛使用當地食材、注重永續發展，以及旨在「提高」人們對氣候變遷所帶來挑戰的「意識」。精彩的開胃菜是對這家餐廳及其標誌性菜餚演變的致敬！（摘譯自米其林指南及50佳餐廳官網）



FRANTZÉN

STOCKHOLM

32

SWEDEN

2025年度世界50佳餐廳第38名(最高第6)，米其林3星
主廚：Björn Frantzén / 開業年：2008

Frantzén 的料理獨特地融合了北歐菜餚，
結合了經典與現代的烹飪技術，靈感來自於
當地傳統，並帶有亞洲風味。
(摘譯自50佳餐廳官網)





GERANIUM

COPENHAGEN

DENMARK

33

2022年度世界50佳餐廳第1名 (Best of Best)，米其林3星
主廚：Rasmus Kofoed / 開業年：2007

在停止食用肉類五年後，主廚於2022年將 Geranium 餐廳改為**純素**菜單，專注於來自丹麥和斯堪地納維亞有機和生物動力農場的當地海鮮和蔬菜。「春季宇宙」菜單上的精美創作包括輕度煙燻的圓鰭魚籽配牛奶、羽衣甘藍和蘋果，以及森林蘑菇配啤酒、煙燻蛋黃、醃製啤酒花和黑麥麵包。每道菜都是一件精緻的藝術品，盛放在以大自然為靈感的餐具上。
(摘譯自50佳餐廳官網)



2025年度世界50佳餐廳第15名，米其林2星
主廚：Jeremy Chan / 開業年：2016

才華洋溢的主廚創造出一種難以歸類的料理風格：他廣泛汲取來自西非等地的香料，融合全球各地的烹飪技法，同時嚴選英國本地的優質肉類與海產。這位擁有加拿大、中國與英國背景的主廚，將這段強烈且充滿層次的味覺歷程，稱之為「一場穿越辛香炙熱的味覺之旅」。(摘譯自50佳餐廳官網)





L'ARPEGE

PARIS

35

FRANCE

2025年度世界50佳餐廳第45名，米其林3星
主廚：Alain Passard / 開業年：1986

早在蔬食尚未風行之時，主廚就毅然將肉類自菜單中剔除，在高級餐飲界掀起一場不小的革命，他不僅是這場綠色革命的先驅，更是其精神象徵，被譽為「**蔬食料理**的大師」。自他於 2001 年發表此一決定以來，雖有部分菜色逐漸重新引入少量蛋白質，但菜單的核心依然無庸置疑地以蔬菜與植物性食材為主角，主要來自他在法國建立的三座有機菜園。

主廚打造了一場打破常規、拒絕制式化的用餐體驗——一切皆以時令為本，依循食材的最佳狀態即興創作，這種不拘一格的料理哲學，甚至偶爾會脫離既定菜單框架，正因如此，Arpège每一次的造訪都充滿獨特性與臨場感，不僅沉浸式地引領賓客探索當季風味，也讓每一餐成為難以複製的美食旅程。（摘譯自米其林指南及50佳餐廳官網）



LA GRENOUILLÈRE

LA MADELAINE-SOUS-MONTREUIL

36

FRANCE

世曾入世界50佳餐廳(2025未入榜)，米其林2星及綠星
主廚：Alexandre Gauthier / 開業年：不詳

餐廳建築原為16世紀的農舍，作為餐廳經營的歷史已難以考證，1979年起由現主廚的父親經營，2003年主廚接手後，邀請建築師Patrick Bouchain進行翻新，壯觀的開放式廚房餐廳彷彿矗立於鐵匠工坊之中，外觀如同巨型帳篷，搭配金屬網簾與鋼鉤，氣勢十足。這裡正是主廚實驗的實驗室，孕育出「擁有法式根源，卻從既定觀念中解放出來的當代表達」。

主廚在此呈現出大膽而富創意的在地料理，時而不乏俏皮趣味，海鮮與蔬菜被視為珍寶般細心對待與烹調，但主廚也毫不避諱地挑戰味蕾，例如使用內臟類等食材，帶來出人意表的驚喜。這是一場藝術與實驗交織的饗宴，在這座古老農舍中品味自然氣息下的奢華體驗。

(摘譯自米其林指南及50佳餐廳官網)



L'AMBROISIE

PARIS

37

FRANCE

世界50佳餐廳最高名次第9名(2025未入榜)，米其林3星
主廚：Bernard Pacaud / 開業年：1981

對於主廚的料理創作，或許唯一能與之匹敵的，只有他本人的謙遜。他寡言少語，更傾向讓料理本身說話，他毫不受潮流左右，對食材品質堅持絕不妥協，堅定地走在屬於一位細緻匠人的道路上，菜餚外表看似簡約，但每個元素皆精確無誤、充滿自信地擺放在盤中。只需放鬆心情，順著料理的節奏前行。(摘譯自米其林指南)





L'ASTRANCE

PARIS

38

FRANCE

曾入世界50佳餐廳(2025未入榜)，米其林1星(曾拿過3星)
主廚：EPascal Barbot / 開業年：2000

主廚與夥伴Christophe Rohat大膽選址於傳奇地標——這裡正是Joël Robuchon以Jamin成名之地，他們將餐廳塑造成流暢現代的空間，同時也透過「Joël沙龍」向這位偉大主廚致敬。主廚對食材的熱情始終如一，創作充滿創新且無疆界的料理，他在雪梨及南太平洋的經歷，也展現在料理的亞洲元素中，招牌菜「蘑菇鵝肝千層派」依然列於菜單上，必定令忠實饕客感到雀躍。





LE CALANDRE

RUBANO

39

ITALY

2025年度世界50佳餐廳第31名，米其林3星
主廚：Massimiliano Alajmo / 開業年：1981

這裡的料理跨越時代，令人稱頌，並挑逗所有感官。香氣、香料、口感與精油的運用純熟而細膩，巧妙激發出原始記憶的味覺調色盤，讓每一道菜餚不只是味蕾的享受，更是喚醒本能與情感的旅程。

餐廳提供的兩款品嚐菜單隨季節更迭而調整，展現出背後深思熟慮的理念與廚房不斷求新的精神。無論選擇哪一道路線，皆可見精湛技術為情感服務的宗旨，體現在盤中複雜而和諧的風味組合上。

(摘譯自50佳餐廳官網)





LIDO 84

GARDONE RIVIERA

40

ITALY

2025年度世界50佳餐廳第16名(最高第7)，米其林1星
主廚：Riccardo Camanini / 開業年：2014

Lido 84提供經典的義大利美食——只是呈現方式與您所知的不同。主廚花費數年時間研究當地食材、古老的食譜書籍和國際烹飪技術，加上對各種形式藝術的熱愛以及將顧客放在第一位的熱情，將他們的餐廳變成了一件傑作。(摘譯自50佳餐廳官網)

招牌菜Rigatoni Cacio e Pepe en Vessie是將義大利麵與配料放在吹漲的母豬膀胱中蒸熟，直到上桌前才在前台切開，這種料理方式的靈感可追溯到羅馬時代，烹飪過程需要依賴廚師自己的經驗判斷。

