



MIRAZUR

MENTON

41

FRANCE

2019年度世界50佳餐廳第1名 (Best of Best) ，
米其林3星及綠星
主廚：Mauro Colagreco / 開業年：2006

出身阿根廷的主廚料理創作現今遵循陰曆進行，依據月相採集食材並設計菜餚——這是一項源自古老時代、由生物動力農法追隨者復興的實踐方式。他精準地在蔬果成熟高峰期收穫，並依據自然界的不同領域每日變換套餐內容，許多食材來自佔地2公頃的菜園。

這種嚴謹的理念使他得以充分發揮自家廣闊菜園的潛力，同時也從親自挑選的魚類、貝類與肉品供應中，展現出極致品質。這些料理由一支才華洋溢的廚房團隊精心呈現，不落俗套。即使菜餚在技術上無懈可擊，依然保有親切的可近性，將風味的和諧搭配放在首位。
(摘譯自米其林指南)



MUGARITZ

BASQUE COUNTRY

42

SPAIN

世界50佳餐廳最高名次第3名(2025未入榜)，米其林2星
主廚：Andoni Luis Aduriz / 開業年：1998

主廚致力於顛覆高端餐飲體驗，餐廳每年僅營業6個月，剩餘的時間都在研發下一年的菜單，年復一年，這些體驗變得更加實驗性和更具挑戰性，但可以說，他比任何其他廚師都更忠於自己的願景，為人們呈現一個令人興奮、有時黑暗、總是出人意料的烹飪世界。

其中一道名菜"De frente: la piel que habito"

(正面：我棲息的皮膚)是概念性的作品：
以蘋果酒凝膠打造出覆於臉上的假皮，
搭配佐以辣椒乳化醬的酥炸麵包片。
(摘譯自米其林指南及50佳餐廳官網)





NOMA

COPENHAGEN

DENMARK

43

2010–2012, 2014, 2021年世界50佳餐廳第1名 (Best of Best)
米其林3星及綠星

主廚：René Redzepi / 開業年：2003

Noma的崛起不僅因其料理風格，更代表極簡的斯堪地納維亞設計美學與餐飲態度。主廚首創讓廚師親自穿越餐廳、為客人上菜的做法。他相信，當廚師與食客四目相交時，能讓對方更直接地理解一道料理的本質與背後的工藝，正如那道現已成為標誌性的「花卉派（Flower Pie）」。

主廚在2016年，因感到日復一日的營運扼殺了創造力，決定關閉餐廳，並率領團隊前往墨西哥圖盧姆舉辦快閃餐廳，先前在東京與雪梨也舉行過類似活動，2018年主廚在新址重啟了Noma，進一步雕琢餐廳概念，以充滿衝擊力的擺盤激起食客反應，由於這家「新 Noma」與舊址的餐廳在理念與形式上有根本差異，許多人稱其為「**Noma 2.0**」，並在2021年世界50佳餐廳重新奪冠。(摘譯自50佳餐廳官網)

2023年宣佈永久結束餐廳營業，轉型為食物實驗室及快閃店，但結束時程被推遲至2025年6月，並預計2026年前往洛杉磯推出快閃店，也曾在2025年8月於台灣舉辦短暫的客座餐會。



OSTERIA FRANCESCANA

MODENA

ITALY

44

2016–2018年度世界50佳餐廳第1名 (Best of Best)

米其林3星及綠星

主廚：Massimo Bottura / 開業年：1995

主廚將故事講述變成了一種可食用的藝術形式，每道菜都附有一個故事，在幾口之間展開，或旨在觸發特定的感覺、時刻或記憶，這一切都是為了探索領土和傳統，透過絕對風味的濃縮來講述義大利生活的故事。招牌菜如「哎呀！我把檸檬塔掉地上了」、「帕瑪乾酪的五個年齡」、「千層麵的酥脆部分」，以「千層麵的酥脆部分」為例，受到每個義大利孩子偷吃奶奶週日大餐中最美味部分的習慣啟發，這個精緻餐飲版本由一片酥脆的三色麵皮組成，麵皮平衡在手工剝碎的肉醬和蓬鬆的白醬之上，排列成彷彿即將起飛的構圖。(摘譯自50佳餐廳官網)



QUIQUE
DACOSTA

DÉNIA

45

SPAIN

2024年度世界50佳餐廳第14名(2025未入榜)，米其林3星
主廚：Quique Dacosta / 開業年：2007

「我在此用我最親近也最自然的語言——烹飪——來傳達訊息。我來到這裡並非要聲稱烹飪是一種藝術，或者說它是藝術。美食學是將烹飪鞏固為本世紀其中一種精緻藝術的框架。」 **Quique Dacosta**

若想體驗更概念化的美食，Quique Dacosta絕對是不二之選。他超越了烹飪的界限，帶領我們進入一場藝術體驗，正如他自己所描述的，這是一種與客人溝通的形式，符合他對「烹飪之美」的渴望。他創新的烹飪方式幾乎每年都完全改變，不斷挑戰味覺體驗的極限。(譯自米其林指南官網)





Relæ

COPENHAGEN

46

DENMARK

曾入世界50佳餐廳，曾獲米其林1星

主廚：Christian Puglisi / 開業年：2010(已結束營業)
Jonathan Tam

Relæ製作的是專注、可口、毫不矯飾的料理。一切都被精簡至最核心，唯一的框架，就是牆上那幾幅畫。簡約品質是首要優先，迷人細節緊隨其後。(摘譯自餐廳官網)

主廚曾在El Bulli和Noma工作過，在自行創業後，他開始發展出一套更加簡約、不矯飾的料理哲學，後來開設了自己的農場，他在永續性方面的努力，也讓餐廳獲得了米其林有機認證，以及2015-2016年50佳餐廳的永續餐廳獎。(摘譯自米其林指南及50佳餐廳官網)





RESTAURANT TIM RAUE

BERLIN

47

GERMANY

2024年度世界50佳餐廳第30名(2025未入榜)，米其林2星
主廚：Tim Raue / 開業年：2010

這間餐廳供應受亞洲啟發的美食，其特色是結合了日本產品的完美、泰國的香氣和中國的廚房哲學，主廚在旅途中愛上了亞洲料理的特色，並將這些元素帶回柏林。一向走在時代尖端的主廚，長期提倡提供能為身體帶來能量、而非造成負擔的料理，因此餐廳中不會供應麵包、義大利麵或米飯等配餐。精製糖、乳製品與麩質亦全部從菜單中排除。(摘譯自50佳餐廳官網)





SEPTIME

PARIS

48

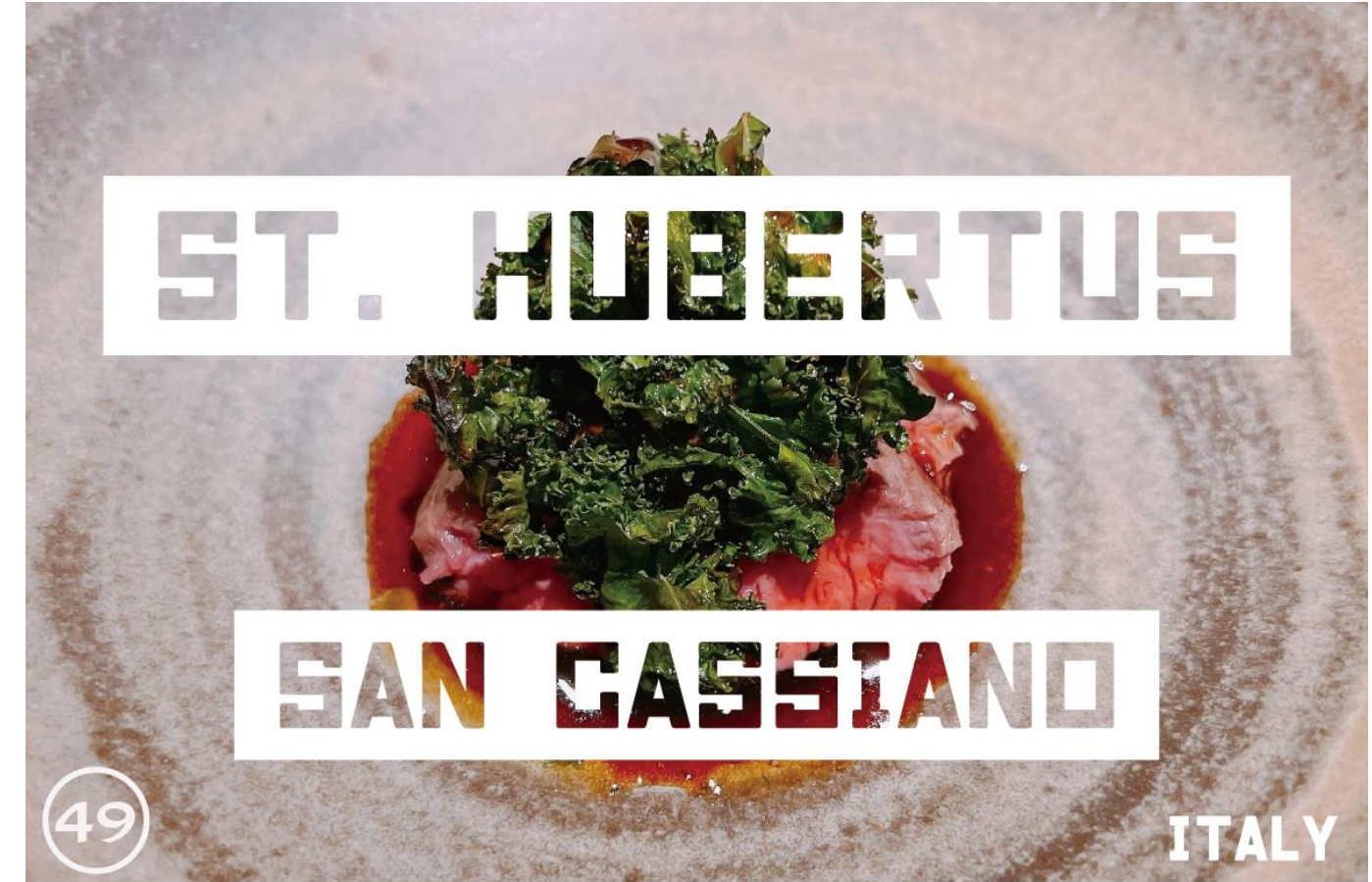
FRANCE

2025年世界50佳餐廳第40名(最高第11)，米其林1星及綠星
主廚：Bertrand Grébaut / 開業年：2011

這家新工業風格小酒館最大的魅力之一在於其合理的價格，自十多年前這家鄉村風格餐廳首次亮相以來，主廚的現代法國美食一直吸引著來自世界各地的食客。期待精心製作、以食材為導向且帶有全球風味的菜餚。(摘譯自50佳餐廳官網)

主廚堅持食材應來自負責任且可持續的生產，多數的料理為蔬食，肉類則選用人道、自然放養的雞與豬，他們也因這些堅持獲得2017年永續餐廳獎。





ST. HUBERTUS

SAN CASSIANO

49

ITALY

曾入世界50佳餐廳，曾獲米其林3星

主廚：Norbert Niederkofler / 開業年：1996

主廚出身自義大利多羅米提山區，在慕尼黑及紐約等地工作多年後回到家鄉，並接手了Rosa Alpina飯店中的披薩店，1996年在飯店經營者授權下，改造為St. Hubertus餐廳，2023年餐廳因飯店大規模翻修而停止營業後，他所經營的另一間餐廳Atelier Moessmer Norbert Niederkofler，也在2025年世界50佳餐廳獲選第20名。

主廚對大自然及家鄉的熱愛，促使他創立了「Cook the Mountain」計畫，這是一個由當地廚師、農民和葡萄酒生產商組成的食品網絡，他決定只選用多羅米提山區的農產品，烹飪風格直接、清晰，同時又充滿了誘惑。

(改寫自50佳餐廳官網)



THE FAT DUCK

ERAY

50

UK

2005年度世界50佳餐廳第1名 (Best of Best)，米其林3星
主廚：Heston Blumenthal / 開業年：1995

首間將液態氮的烹飪潛力發揮到極致的餐廳，主廚是真空低溫烹調法的早期採用者，也是開發出蝸牛粥、培根雞蛋冰淇淋和現在世界聞名的三重烹調薯條等奇特料理的人。他為世界帶來了許多烹飪奇蹟。分子料理或許是最常與他聯想在一起的詞彙，但他對這個詞彙的理解更多的是關於烹飪的科學，而不是試管和滴管。

他更喜歡談論多感官烹飪，聽覺、嗅覺、視覺和觸覺在人們享受美食中所扮演的角色。定義這種風格的便是「海之聲」這道菜，它於2007年首次亮相，現在以海鮮和可食用沙子的形式呈現，擺盤成海邊的樣子，並配有一個放在海螺殼裡的iPod，播放著海鷗和海浪的聲音。
(摘譯自50佳餐廳官網)



THE JANE

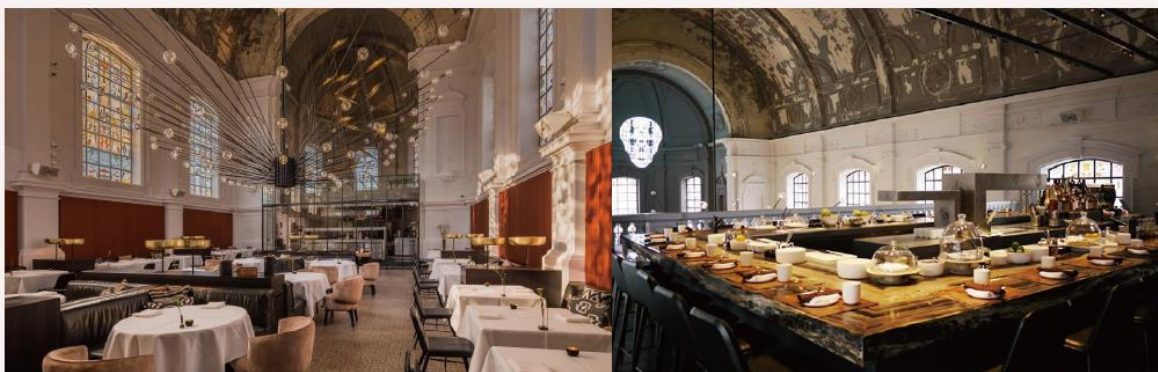
ANTWERP

BELGIUM

51

2024年世界50佳餐廳第36名(2025未入榜)，曾獲米其林2星
主廚：Nick Bril / 開業年：2005

The Jane坐落於一座可追溯至19世紀的軍事醫院教堂，經重新設計後搖身一變，成為一座真正獻給美食的殿堂，無疑是世界上最具建築美感的餐廳之一。從空間設計與藝術裝置，到員工制服與場內音樂，主廚用心喚醒來訪賓客的所有感官。餐廳提供一套設計精巧、比例均衡的套餐菜單，主要由魚貝類組成。主廚靈感無窮，不論是選用反映其家鄉Zeeland(澤蘭)風土的在地食材、向法式經典致敬，或汲取亞洲街頭小吃文化的元素，每道料理皆展現其自由奔放的創意。盤盤皆為視覺與味覺的藝術作品。(摘譯自50佳餐廳官網)





TICKETS

BARCELONA

52

SPAIN

曾入世界50佳餐廳，曾獲米其林1星

主廚：Albert Adrià / 開業年：2011(已結束營業)

主廚曾經與他哥哥Ferran Adrià一同在El Bulli工作並擔任糕點師，Tickets的創立宗旨，是為了向

「Tapas(西班牙飲食中作為前菜的小吃)作為生活哲學」致敬，Tickets 提供一種既現代又傳統的Tapas體驗，以輕鬆不拘的方式詮釋高級料理，其菜單隨著季節與市場上可取得的食材不斷演變與更新。(摘譯自餐廳官網)

Albert Adrià的另一間餐廳Enigma，在2025年獲選世界50佳餐廳第34名。



BURNT ENDS

SINGAPORE

53

**曾入世界50佳餐廳 (2025未入榜)，米其林1星
主廚：Dave Pynt / 開業年：2013**

將燻製室搬遷至亞洲的過程中，每個細節都力求完美。這間現代烤肉店使用訂製的磚爐烹調料理，溫度可達攝氏一千一百度以上。澳洲出身的主廚Dave Pynt，曾在西班牙Asador Etxebarri餐廳主廚Victor Arguinzoniz手下學藝，長期以木炭烤爐與烤箱烹調的經歷對他影響深遠。從豐厚的豬肉三明治到較為細緻、以魚子醬點綴的煙燻鵝鶉蛋，都清楚可見這種影響。工業別緻的室內設計，搭配高挑的天花板和裸露的樑柱，更突顯了

Burnt Ends在新加坡市中心重現澳洲烤肉屋氛圍的訣竅。

(摘譯自50佳餐廳官網)





ASTRID Y GASTÓN

LIMA

54

PERU

曾入世界50佳餐廳(2025未入榜)

主廚：Gastón Acurio / 開業年：1994年
Astrid Gutsche

被譽為現代秘魯料理教父的Gastón Acurio，掌管一個遍及全球的餐飲帝國，這一切都始於他與身為甜點主廚的妻子Astrid Gutsche一同建立的這間餐廳，餐廳位於一間三百年歷史的殖民時期豪宅，為單點與品嚐菜單(Tasting Menu)增添驚艷氛圍，菜色以秘魯風味為主，主廚將天竺鼠等傳統料理提升為高級料理，妻子則在她的甜點中展現了可可和熱帶水果的魅力，這也使得他們相繼拿下拉丁美洲50佳餐廳榜首、拉丁美洲最佳甜點主廚、世界50佳餐廳終身成就獎等許多獎項。(摘譯自50佳餐廳官網)



1884 RESTAURANTE

MENDOZA

ARGENTINA

55

世界50佳餐廳最高名次第7名 (2025未入榜)

主廚：Francis Mallmann / 開業年：1990年

在酒窖內打造餐廳的構想並不新鮮，但在每個地方總會有率先開創者。阿根廷主廚Francis Mallmann在一次美國加州納帕谷之行後，熱衷於發展此概念。餐廳位於Escorihuela Gascón酒莊，酒莊創立年代的1884年也成為餐廳名稱由來，餐廳設有一間現代化的餐廳、一個酒吧空間和一個宜人的露台，您可以在那裡找到烤架、木材儲藏處和烤箱。美食向當地和傳統烹飪致敬，提供真正美味的菜餚，像是令人印象深刻且嫩滑的烤章魚。
(摘譯自米其林指南)





ALAIN DUCASSE AU PLAZA ATHÉNÉE

PARIS

56

FRANCE

曾入世界50佳餐廳，曾獲米其林3星

主廚：Alain Ducasse / 開業年：2000(已結束營業)

法國主廚Alain Ducasse經手或創立過許多知名餐廳，例如曾經入選世界50佳餐廳的摩納哥Le Louis XV餐廳、模里西斯Spoon des Iles餐廳等，2012年時他擁有21顆米其林星星，是當時星星總數第2多的廚師。2000年，法國巴黎雅典娜廣場飯店與主廚合作開設Alain Ducasse au Plaza Athénée餐廳，開業後僅5個月就獲得米其林3星，直到2021年結束合作並關閉餐廳。

