

上海米其林 台灣4集團餐廳入榜



●王品「鵝夫人」摘下上海米其林1星。

圖／王品集團提供

姚舜／台北報導
受到美食饕客高度關注的〈2017上海米其林指南〉，昨(21)日「榜單」出爐，王品集團大陸事業群旗下餐飲品牌「鵝夫人」，乾杯集團旗下「老乾杯」，在全球最具權威的「紅色美食聖經」中得到1星肯定。

此外，以「快樂檸檬」休閒茶飲在兩岸發展連鎖的雅茗天地集團旗下西班牙Tapas酒館餐廳「Alma」，及鼎泰豐集團在上海浦東與上海商城的兩家門市，亦被〈上海米其林〉選為美食推薦餐廳。

〈2017上海米其林〉是第一本在中國大陸境內發行的米其林美食

評鑑，也是繼〈新加坡米其林〉與〈香港·澳門米其林〉之後，在華人世界出版的第3本紅色米其林。趨勢顯現，華人在美食餐飲的消費實力，已受到國際權威美食評鑑的注意，而台灣4家餐飲集團在上海投資開設的餐廳，能在大陸第一本米其林指南中摘星與受到推薦，更意味著台灣餐飲集團已具有國際化經營實力。

本報獨家掌握資訊，繼香港、澳門、新加坡與上海之後，米其林指南在今年底公布韓國首爾的評鑑後，亦將發行台北版的美食指南評鑑。最快的時間點，可望在2018年。

於去年在上海開出第一家門市的「鵝夫人」是王品集團第一個自創中式餐飲品牌，餐廳以有「鵝界拿破崙」之稱的黑棕鵝為鵝胚，並利用太空烤爐烤出港式燒鵝，平均客單價約95元人民幣。

目前「鵝夫人」在上海已有3家門市，王品大陸事業群執行長李森斌表示，年底前「鵝夫人」將在上海開出5家新店。明年展店目標10家，並向華東與江浙地區擴點。

「老乾杯」為乾杯集團於2005年成立的高檔燒肉品牌，目前在台灣有8家連鎖門市，去年8月正式在上海外灘五號樓開設中國首家門市，短短一年的時間內即先後獲

得「Shanghai WoW 2015最佳新餐廳」、「2016尚流TATLER北京及上海最佳餐廳」；中國民航「2015商旅人士全國餐廳評選」。如今則是全球第一家摘星的燒肉餐廳。

雅茗天地旗下「Alma」是今年5月14日在上海大悅城開出首家門市，集團董事長吳伯超表示，今年年底前希望在美羅城再開一家，未來3年預計開10家連鎖門市。

以小籠包聞名的鼎泰豐，目前在上海共有8家加盟連鎖門市，平均客單價約為150元人民幣。鼎泰豐集團負責人楊紀華表示，一切平常心，顧好品質、讓顧客滿意最重要。



●乾杯集團旗下「老乾杯」為高檔燒肉品牌。

圖／乾杯集團