

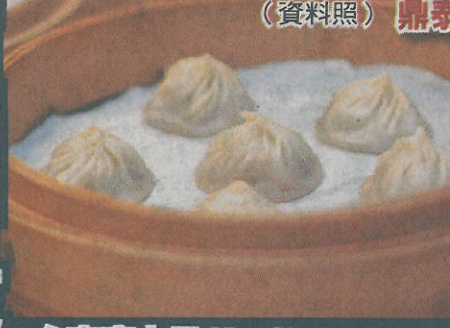
# 亞洲最佳101家餐廳 鼎泰豐登頂

## 美網站評選 台灣7家進榜

(資料照) 鼎泰豐 No.1



(記者翁聿煌攝)



台南度小月 No.43

(資料照)



非零餐廳 No.50

(記者林巧璉攝)

72牛肉麵 No.74



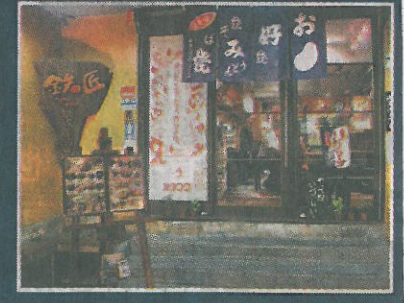
(記者陳志曲攝)

La Cocotte No.76



(記者羅沛德攝)

鐵匠鐵板燒 No.86



(記者林巧璉攝)

Osteria by Angie No.70



(記者林巧璉攝)

「編譯陳成長、記者翁聿煌、郭安家、林巧璉／綜合報導」亞洲最好吃的餐廳究竟是哪一家？美國美食網站「每日一餐」(The Daily Meal)十六日公布「亞洲一〇一家最佳餐廳」排行榜，台灣餐廳包辦七個名次，以小籠包聞名的台北餐廳鼎泰豐更摘得第一桂冠，北京的餐廳則在前十名中佔半壁江山，顯示北京美食正崛起。

公信力。

### 評鼎泰豐「將一道菜餚做到極致」

儘管強敵環伺，鼎泰豐仍登上第一名寶座。該網站編輯主任安德魯斯說：「最終，我們選擇了可將一道菜餚做到極致的餐廳。」每日「餐網站在美國和歐洲也進行類似調查，這是首度評選亞洲一〇一家最佳餐廳。」

鼎泰豐董事長楊紀華說，感謝觀光客們吃過鼎泰豐的餐點後，把對台灣美食的美好記憶帶回家，希望大家有機會再來光顧，鼎泰豐會努力做得更好。

### 百年度小月 保持傳統提升風格

度小月業務經理張韜鈴說，度小月擁有百餘年歷史，十五年前轉型傳統小吃，提升經營風格與陳設，但傳統好味道始終不變。

### 七十二牛肉麵入選 老闆直呼開心

開店四年的七十二牛肉麵位於建國南路旁的矮平房，僅十五坪、七張餐桌，總擠滿上班族、學生。麵店被「每日一餐」評價亞洲第七十四名，老闆劉文曾開心驚訝直呼：「

我們只是做小吃，能獲得這項殊榮真的很高興。」

劉文曾說，他將山東老家傳四代的牛肉湯頭拿出來賣，一斤半牛骨熬一碗湯，不以牛油吊湯，因為成本太高，一碗麵才賺廿元，但他的麵暫時不會漲價，「客人吃得開心最重要！」

La Cocotte 法式餐廳拿下第七十六名，店名中文意思為小燉鍋，老闆兼主廚費比昂(Verge Fabien)來自法國，他十七歲踏入廚藝界，歷經巴黎二、三星米其林餐廳，後來遇上到法國學甜點的管乃茵，夫妻兩人在台灣創業。但管乃茵忙著做蛋糕，無法受訪。

非零餐廳負責人陳郁敏則笑得非常開心。他說：「我希望客人不只吃到健康，也吃到幸福和快樂，這叫康福食物。」

義式餐廳 Osteria by Angie 義籍主廚聽得到得獎，直說很開心，該餐廳聘請五位義籍主廚，每天有主廚特製家鄉菜，是熟客喜愛的隱藏版菜色。

鐵匠鐵板燒居酒屋店長 Kenji 也說：「很開心。」Kenji 表示，店內最受歡迎的料理是台灣較少見的廣島燒。

### 評選範圍廣、提名票選具公信力

除鼎泰豐之外，其他進榜的台灣餐廳包括第四十三名的台南度小月擔仔麵、第五十名的「非零餐廳」、第七十名的 Osteria by Angie 義大利餐廳、標榜三天兩夜燉好湯的「七十二牛肉麵」攻進第七十四名、台北麗水商圈的 La Cocotte 法式餐廳拿下第七十六名，台北遠企商圈的「鐵匠鐵板燒居酒屋」名列第八十六名。

「亞洲一〇一家最佳餐廳」評選範圍涵蓋台灣、柬埔寨、中國、香港、印度、印尼、日本、澳門、南韓、新加坡、泰國等地的餐廳，讓美食家、作家和長年居住亞洲的外籍居民等提名票選，對於西方人來說相當具有