

米其林三星級小旅行

七年十六班 2號李姿頤 6號林宛憶

目錄

一

米其林指南的由來與重大演變

二

米其林評鑑對社會及餐廳的影響

三

米其林紅色指南、綠色指南分類與標準

四

米其林星級餐廳與景點

五

結論

Q. 米其林兄弟從事什麼職業？

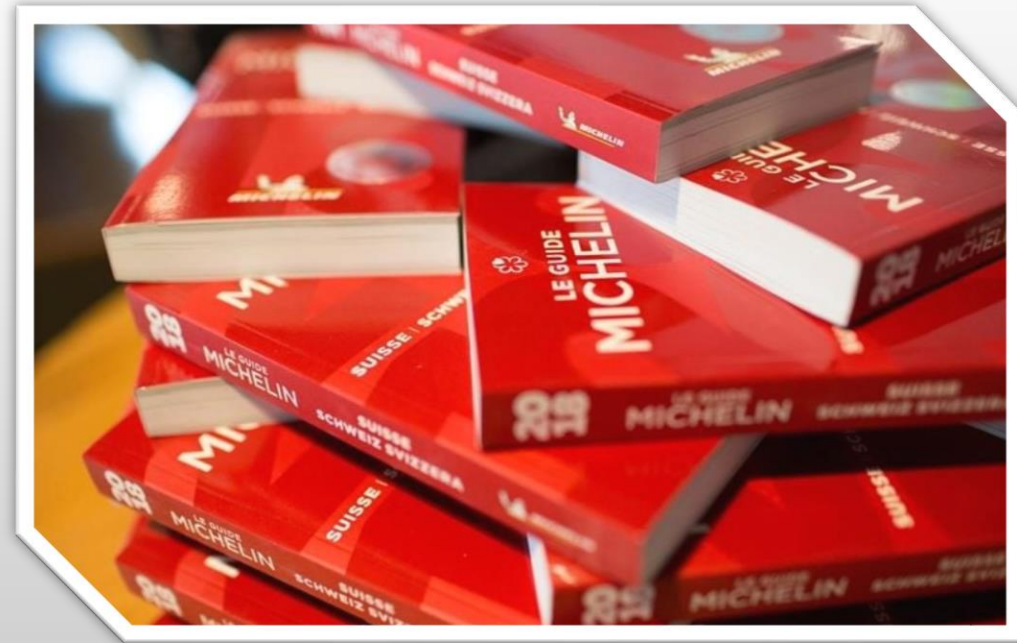
(A) 餐廳業者

(B) 輪胎業者

(C) 出版社的編輯

你知道米其林指南怎麼來的嗎？

米其林指南起源於1900年，是由米其林兄弟整理的汽車旅遊相關資訊，出版成方便攜帶的手冊，後來因免費被視為沒價值而開始收費。



米其林指南重大演變



1900年

由米其林兄弟出版，
免費提供



1920年

取消免費提供，
開始販售



1931年

啟用3星級
評等系統

米其林評鑑對社會的影響？

對饕客而言，米其林指南是本尋找美食與美景的地圖，評鑑有一定的公信力，旅行時不可或缺。米其林指南上的餐廳代表著榮譽，壓力卻也隨之到來。



米其林評鑑對餐廳的影響

榮登三星殿堂後的餐廳，維持三星的壓力時常使業主喘不過氣來，經營壓力非常巨大。

台灣唯一三星級餐廳頤宮主廚陳偉強指出，第一年奪星的時候很驚喜，第二年多了壓力，而且「維持三星比摘星的壓力更大」。



米其林紅色指南星級分類與標準



米其林星

廚師夢寐以求的米其林星，
摘下一顆星（或三顆）可以改變餐廳的命運。



同類別中出眾的餐廳



廚藝高明，
值得繞道前往



出類拔萃的料理，
值得專程造訪。

米其林指南依據下列
五項評審標準審核：

1. 食材品質
2. 廚師對味道以及烹調技巧的駕馭能力
3. 料理中展現的個性
4. 是否物有所值
5. 餐飲水準的一致性

米其林綠色指南



綠色指南和紅色指南一樣，也是分為三星級，分別為：

一星級：有趣的

二星級：值得繞道造訪

三星級：值得專程一訪

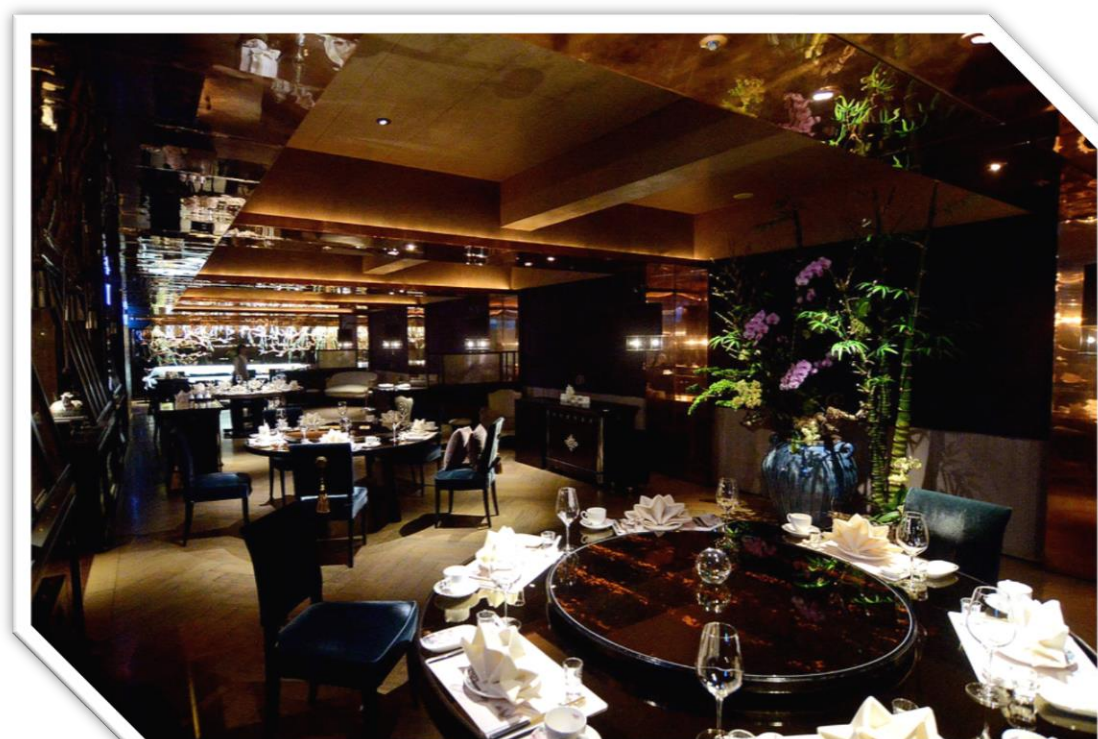
台北米其林一星級、二星級餐廳

米其林評鑑包含了各式餐廳，以下為大家介紹米其林餐廳，分別為一星級的侯布雄法式餐廳和二星級的祥雲龍吟。



台北米其林三星級餐廳

要拿到三星級非常不容易，台灣僅有一家三星級餐廳：
頤宮(君品酒店)

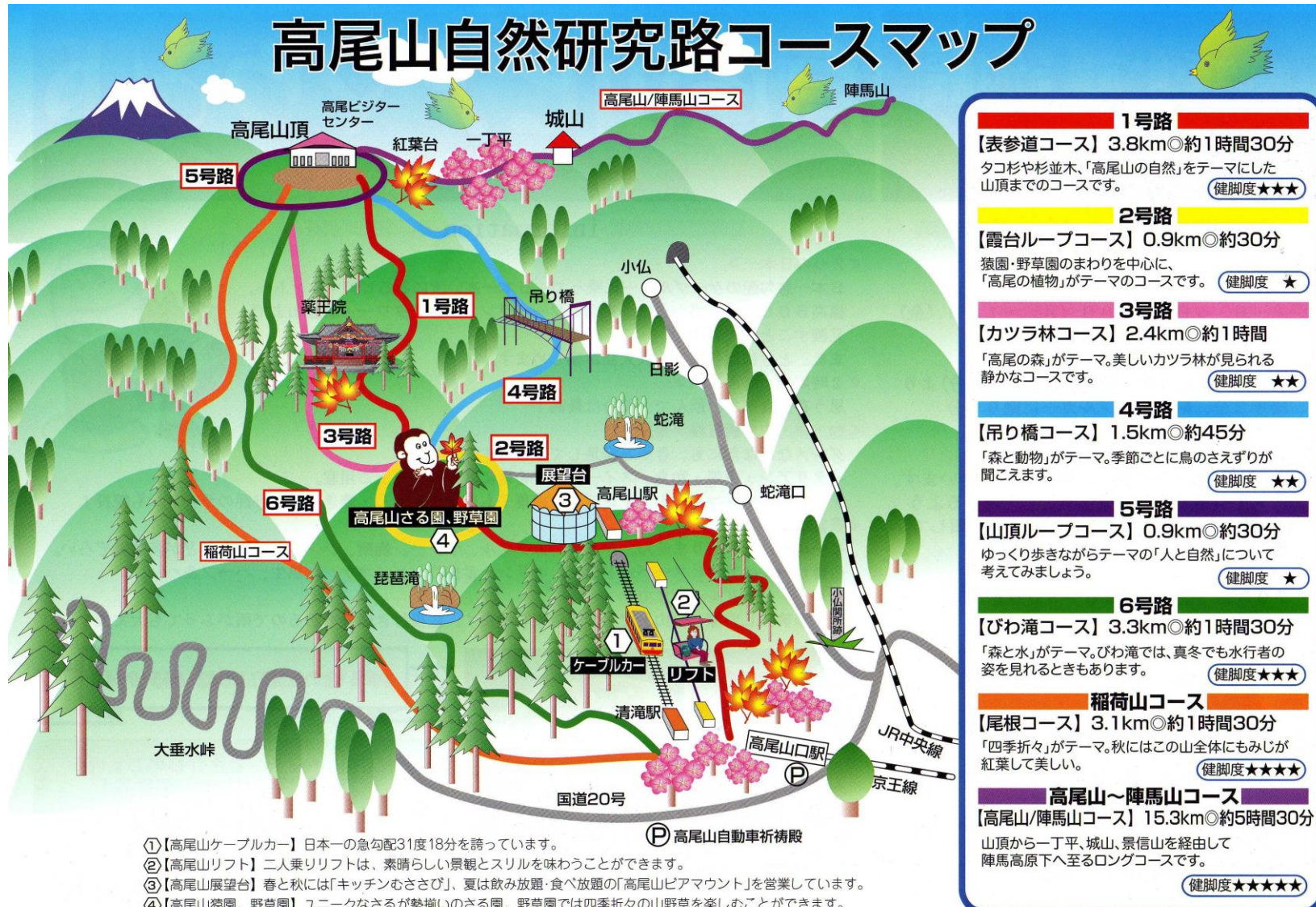


米其林三星級景點：東京高尾山

高尾山是日本東京超人氣的景點，從新宿搭京王線大約一小時即可抵達。此地於2007年被米其林指南評選為三星級的景點。高尾山海拔599公尺，生態豐富，高尾山特有種植物高達六十幾種。有多達8條登山路線可供大家選擇。



高尾山登山路線及看點



一號路線是較平坦好走的，也有一些商店和寺院，適合休閒散步，因此很多遊客選擇此路線。

- 1号路**
 【表参道コース】 3.8km◎約1時間30分
 タコ杉や杉並木、「高尾山の自然」をテーマにした山頂までのコースです。 (健脚度★★★)
- 2号路**
 【霞台ループコース】 0.9km◎約30分
 猿園・野草園のまわりを中心に、「高尾の植物」がテーマのコースです。 (健脚度★)
- 3号路**
 【カツラ林コース】 2.4km◎約1時間
 「高尾の森」がテーマ。美しいカツラ林が見られる静かなコースです。 (健脚度★★)
- 4号路**
 【吊り橋コース】 1.5km◎約45分
 「森と動物」がテーマ。季節ごとに鳥のさえずりが聞こえます。 (健脚度★★)
- 5号路**
 【山頂ループコース】 0.9km◎約30分
 ゆっくり歩きながらテーマの「人と自然」について考えてみましょう。 (健脚度★)
- 6号路**
 【びわ滝コース】 3.3km◎約1時間30分
 「森と水」がテーマ。びわ滝では、真冬でも水行者の姿を見れるときもあります。 (健脚度★★★)
- 稲荷山コース**
 【尾根コース】 3.1km◎約1時間30分
 「四季折々」がテーマ。秋にはこの山全体にもみじが紅葉して美しい。 (健脚度★★★★)
- 高尾山～陣馬山コース**
 【高尾山/陣馬山コース】 15.3km◎約5時間30分
 山頂から一丁平、城山、景信山を経由して陣馬高原下へ至るロングコースです。 (健脚度★★★★★)

結論

米其林兄弟整理發行
汽車旅遊手冊，逐漸
開始有一定的影響力。

獲得米其林評鑑星級的
餐廳不只是餐點被肯定，
同時代表著榮譽與壓力。

米其林三星級 小旅行

米其林指南依照標準
中立、公正的評鑑美食

米其林星級餐廳
與景點有許多值得大家
探訪的地方！