

一谈起米其林餐厅，“吃货”小伙伴们难免要留口水了，那可是餐厅界的最高荣誉，你也可以理解为全世界最好吃的餐厅。可惜的是，米其林指南（港澳译为米芝莲指南）并未覆盖中国大陆地区，华人地区只有港澳才有。

在这里，深卡网小编普及一个概念，米其林星级餐厅评判标准只针对这家店不针对主厨或店名，也就是说在米其林星级餐厅的主厨离开了这家餐厅他就不能称为米其林星级主厨，而米其林星级餐厅开的分店也不能称为米其林星级餐厅。因此，大陆地区如果有餐厅号称自己是米其林餐厅，那妥妥地是在忽悠你。

即使没有米其林餐厅，你一样能吃到超级好吃的大餐，这些餐厅的招牌菜一样让你大饱口福；同时，刷信用卡吃喝还能享受VIP的优惠待遇，帮你省到钱哦。

1、塔沃拉餐厅

“TAVOLA”一词意大利文意为“桌子”，餐厅倡导的是“One table, one Cuisine”（一张桌子，一种菜式）。

意大利名厨Davide Care曾工作于意大利米其林星级餐厅，并在法国，德国，新加坡，香港以及其它国家地区著名餐厅任职。正宗的西式餐厅，位于亮马桥外交公寓B区会所2层，

招聘菜：炭烤匹萨、经典鹅肝三重奏等等。

即日起，持花旗礼程美元卡，提前预约可享5折优惠！

2、丽思卡尔顿酒店巴罗洛餐厅

巴罗洛餐厅被Western Taste网站评选为全球十佳酒店餐厅。两位来自意大利的绅士，巴罗洛餐厅主厨Alessandro Montedoro和餐厅经理Fabrizio Bosco携手合作，为客人创造出一个私谧的用餐环境。丽思卡尔顿酒店巴罗洛餐厅位于CBD商业核心区。

招聘菜：意大利乳酪火腿拼盘、香烤鸡胸配芝麻叶蔬菜、自制意大利宽面伴鳌虾等等。

即日起，持花旗礼程美元卡，提前预约可享5折优惠！

花旗礼程卡

3、金茂万丽酒店福盈阁

四合院内的考究中国菜，主题宴会的特色是清朝宫廷菜，这些宫廷菜的历史可追溯至康熙、雍正和乾隆三朝皇帝执政时期。

招牌菜：佛跳墙。

即日起，持花旗礼程美元卡，提前预约可享5折优惠！

说了半天，以上几家餐厅毕竟不是米其林餐厅，但在小编看来，只要东西好吃，并不在乎有没有被机构评上星级，在食客心中，对味儿的就是最好的。

再者说，标准的米其林餐厅人均消费动不动就在2000元以上，对普通消费者来说，实在有点高不可攀呢。当然，如果你对吃有着绝对的追求，有机会去香港、澳门的时候，可以亲自光顾下当地的米其林餐厅。而以上几家餐厅既有高大尚的气质，又不用让你太过破费，小编建议你赶快拿起你的信用卡，请你的朋友一起，吃起来！

花旗礼享卡