THE FOOD Story



Your Food Story · Our Food Story

年度餐饗盛典

全年送出近
$8,000,000
會員專享優惠

Your Food Story · Our Food Story

一年服務近 1,000,000 人次

平均每 10 位港人
就有 1 位選擇 The Food Story

累積超過200,000會員

The Food Story
靈魂人物介紹



業績傳奇領航家

Sam Lam 執行董事
The Food Story Hong Kong



市場拓展策略大師

Ken Chan 市場營銷執行董事
The Food Story Hong Kong



營運總舵手

Kurt Wong 營運總經理
The Food Story Hong Kong



日山百年和牛掌門

Muneo Murakami 日山品牌主理人
Hiyama Japan



山本屋第五代傳人

Kosuke Aoki 山本屋品牌主理人
Yamamotoya Nagoya

品牌介紹

多款餐種
任您選擇

Welcome to Your Food Story

自 2018 年成立以來，The Food Story 的品牌精髓始終根植於對美味的深刻理解。

食物不僅是味蕾的呈現，更承載著深厚的文化傳承與情感記憶。每道佳餚皆擁有獨特生命力，正如集團一直秉持的信念：“Your Food Story, Our Food Story”，致力為每一位賓客譜寫專屬的美食故事。

現時全港坐擁 11 個品牌及 16 間分店，業務版圖更延伸至深圳、首爾及台北等核心城市。憑藉對品質的極致追求，集團將持續擴展餐饗版圖，迎來更多全新品牌與分店，把美食背後的文化底蘊與情感連結傳遞至每一張餐桌。



日日鐵板燒

維港海景第一席 極致性價比盛宴

致力將鐵板料理融入日常，憑藉親民定價顛覆傳統高奢門檻，在醉人海景映襯下，以鱈場蟹鐵板套餐及「零油感煎蛋」為核心主題，為食客打造極具性價比且富溫度的餐饗體驗。

尖沙咀 海港城

尖沙咀廣東道 3-27 號海港城海運大廈地下 OTG57 號舖



幸·匠燒

海景入懷 一串入魂

主打爐端串燒，帶來超越傳統的日式餐飲體驗。擁壯麗海景，以爐火匠心呈獻極致串燒，奢華燒鳥之秘境，是商務宴請和國際旅客心中首選的奢華日式串燒秘境。

尖沙咀 海港城

尖沙咀廣東道 3-27 號海港城海運大廈 4 樓 OTE402 號舖



幸福鳥

燒鳥為引 清酒為伴 盛載幸福祝願

每一次為美食相聚，化為滿滿的幸福與祝福，以創辦人最浪漫的愛情故事為靈感而創，以被賦予良緣結的串燒守護食客的幸福美滿。

尖沙咀 K11 購物藝術館

尖沙咀河內道 18 號 K11 購物藝術館 1 樓 106 號舖

太古 Apita

香港太古城道 18 號太古城中心第二期 Apita, 地下 TKS-01 單位



日山

日本米芝蓮一星割烹壽喜燒

東京日本橋百年名店「日山」，連續十年榮獲米芝蓮一星，並入選日本 Tabelog 百名店，嚴選國寶級特選 A5 和牛入饌；多款精緻包廂中，「鶴」房更由日本總店拆運百年古董珍藏來港，重現原裝漆面大餐桌、古色吊燈與雙虎屏風等珍品古韻，重現經典和風古韻。

灣仔 合和酒店

灣仔皇后大道東 183 號合和商場 4樓 416號舖

尖沙咀 海港城

尖沙咀廣東道 3-27 號海港城海運大廈 3 樓 OTE302 號舖



月山

守 · 破 · 離

堅「守」日餐百年傳統、突「破」局限創意之框架、「離」開平庸開闢新境界。主打高性價比的廚師發辦，設有活水魚缸即時呈獻活鮑魚及龍蝦，以極致鮮活呈獻當季美饌。

中環 H Queen’s

中環皇后大道中 80 號 H Queen’s 19 樓



山本屋

百年匠心傳承 正宗味噌烏冬

於日本家喻戶曉的百年老店，傳統名古屋獨特風味，自 1925 年每日堅持百分百人手製作每一條烏冬，以匠人精神代代相傳，打造正宗過江龍饗餐之旅。

大圍圍方

新界大圍車公廟路 18號
圍方 5樓 527舖

觀塘 The ANGLE

觀塘巧明街 98號
The ANGLE地面 G20號舖

尖沙咀 LCX

尖沙咀廣東道 3-27 號
海港城海運大廈 LCX3 樓 32 號舖



雞三和

純種雞之王樣 醇味百年傳

創業於 1900 年，以貴罕純種名古屋交趾雞創造一系列雞肉主題料理，獨門秘製親子丼成功打出日本全國獨樹一幟的連鎖品牌，銷量過億碗。

銅鑼灣 時代廣場

銅鑼灣勿地臣街 1 號
時代廣場 B2 樓 B224A 號舖



SENSU

你的日常·我的味道

於鬧市打造一片悠然淨土，主打精緻多元化，一室閒情，盡享咖啡清香；午後慢活，細味輕奢茶點。

銅鑼灣 時代廣場

銅鑼灣勿地臣街 1號時代廣場 B2樓 B224A號舖



MULAN 沐瀾

中菜西造 日月精華 四珍匯萃

匯聚鮑參翅肚燕，汲日月精華，以獨門西式烹調呈現中西合璧風味，由獨家供應本地老字號志昌隆供應優質海味，並以西式烹調手法演繹中式風味。

尖沙咀海港城

尖沙咀廣東道 3-27 號海港城海運大廈 3 樓 OTE303 號舖



粵藝館

粵菜盛宴 即燒天下第一豬

爐火門前即招牌燒無花果天下第一豬及西班牙栗子豬焦香叉燒，以民國時期傳承之手工點心及經典粵菜打造名人飯堂。

銅鑼灣 時代廣場

銅鑼灣勿地臣街 1 號時代廣場 10 樓 1001A 號舖

尖沙咀 海港城

九龍尖沙咀海港城海運大廈 3 樓 OT310 舖



Ricky's Kitchen「祥仔」

比港式更地道 比經典更永恆

將港式經典精華再昇華，以高品質餐飲標準重新演繹傳統茶餐廳風味，成為大眾心目中的 Comfort Food。並提供富飽足感的豐盛高質美食，為繁忙打工仔的日常注入滿滿能量與溫暖滋味。

尖沙咀 海港城

尖沙咀廣東道 3-27 號海港城海運大廈地下 OTG19 號舖



未來發展 及 海外拓展

集團品牌足跡已正式跨越香港，先後於深圳、台北及首爾三大亞洲樞紐城市建立據點，將多元化的餐飲理念推向國際舞台。為深入融入在地文化，分店特別推行餐牌本土化策略，巧妙結合當地飲食特色，實現傳統底蘊與當代創新的完美並存。

全球美食版圖將持續擴張，目標延伸至杭州、寧波、馬來西亞及菲律賓等地區，期望在每一個城市打造獨特的餐饗生態圈，引領品牌邁向全新里程。

日山

日本 - 東京

〒 103-0013 中央区日本橋人形町 2-5-1

日本 - 二世古

〒 044-0080 北海道 虻田郡倶知安町ニセコひらふ 1条 3丁目 204-19 MUWA NISEKO B1F

台北 - 新光三越

110 台北市信義區松高路 19 號 4 樓新光三越 A4 館

山本屋

日本 -大久手

〒 464-854 名古屋市千種区大久手町 5-9-2

日本 - 桜通大通

〒 460-0002 名古屋市中区丸の内 3-19-30

日本 - 神宮前

〒 456-0031 愛知県　名古屋市熱田区神宮 3-608

韓國 - 首爾

541 Baekhyeon-dong, Bundang-gu, Seongnam-si, Gyeonggi-do, South Korea

深圳 - 万象城

深圳市南山区科苑南路 2888 号 深圳湾万象城

大獎得主揭曉

由您投選

最佳用餐環境大獎

得獎餐廳
日山（灣仔店）



第二名．幸匠燒



第三名．月山





旅遊品味博主 Lewis Cheung

最佳用餐環境大獎

全包廂的私密設計，完美重現百年老店的優雅風貌，每次宴請親友與貴賓都非常體面！

最具創新菜式大獎

得獎餐廳
沐瀾



第二名．日日鐵板燒



第三名．月山





資深食評家 Bill 剁椒魚頭

最具創新菜式大獎

將中菜以西式精緻手法呈現，更順應二十四節氣推出新菜色。像『乳鴿釀鮑魚 · 臘味米型粉』這類獨家創作，每次來都有驚喜！

最具特色招牌菜大獎

得獎餐廳
粵藝館（銅鑼灣店）



第二名．山本屋



第三名．幸匠燒





星級人氣大廚 Ian Liang

最具特色招牌菜大獎

『即燒無花果天下第一豬』實在太出色！外皮呈現完美的芝麻脆皮口感，香氣四溢，令人念念不忘，每次來都必定點選！

最受歡迎餐廳大獎

得獎餐廳
山本屋

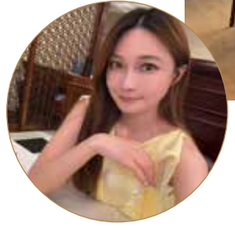


第二名．粵藝館（尖沙咀店）



第三名．日山（尖沙咀店）





全城熱搜人氣美食 KOL Mia

最受歡迎餐廳大獎

看到師傅在現場手切烏冬就覺得很有誠意！麵條嚼勁真的很不一樣，加上是百年老店的名氣，每次想吃烏冬第一個就想到它。

大獎得主揭曉

由您投選

最具性價比餐廳大獎

得獎餐廳
祥仔



第二名 . Sensu



第三名 . 日日鐵板燒





資深飲食傳媒記者 Monica Yeung

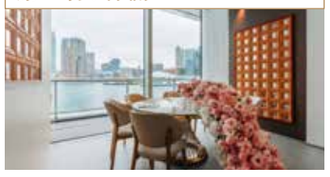
最具性價比餐廳大獎
份量給得很足，味道好又不算貴，在這個價位來說真的沒得挑剔。

最優質顧客服務大獎

得獎餐廳
月山

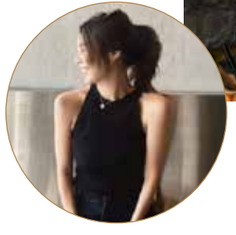


第二名 . 沐瀾



第三名 . 粵藝館（尖沙咀店）





黑卡尊尚顧客代表 Sue Li

最優質顧客服務大獎
服務無微不至，十分親切，還會主動與我們交流菜色亮點，讓人感受到賓至如歸的體驗。

最佳打卡熱點餐廳大獎

得獎餐廳
日日鐵板燒



第二名 . 幸福鳥



第三名 . 沐瀾





金卡星級顧客代表 Elvis

最佳打卡熱點餐廳大獎
除了是海景鐵板燒，天花板上還吊著一隻超大的巨型鱈場蟹，視覺效果很震撼！

最具氣氛餐廳大獎

得獎餐廳
幸福鳥



第二名 . 幸匠燒



第三名 . 祥仔





綠卡星級顧客代表 Bianca

最具氣氛餐廳大獎
裡面的佈置很有心思，特別是那些繪馬許願牌，而且整間店熱鬧又有氣氛！

極致賞味
獨家臻選禮品



日山 - A5 和牛禮盒（4 片）
和牛肩胛　$150+4360 積分
和牛西冷　$250+4360 積分
和牛肉眼　$250+4360 積分
嚴選日本百年品牌「日山」最高級別 A5 和牛，油花如霜降般完美分布。
每一片和牛皆精準厚切至 3 毫米黃金標準，完美呈現入口即化、脂香濃郁的極致口感。



Happy Wife Happy Life
$130+2000 積分 / 4600 積分
來自法國優質酒莊的精緻紅酒，以「Happy Wife Happy Life」為名，蘊含家庭和睦、美滿順遂的深厚祝願，是慶祝結婚紀念日、節慶盛宴以及與摯愛共享美味的完美首選。



日山 - HARU（720mL）
$180+10160 積分 / 13760 積分
傳承百年和食底蘊，嚴選日本優質酒米與清冽名水釀造。米香純粹、口感細緻綿密，能完美襯托日式料理與頂級和牛的旨味。



白芽奇蘭汽泡茶 / 金駿眉汽泡茶
$20+960 積分 / 1360 積分
白芽奇蘭與金駿眉兩款特調汽泡茶，以細緻氣泡搭配優雅茶韻。「白芽奇蘭」蘭香高揚且清涼解膩；「金駿眉」富含天然蜜果香，氣泡感更能突顯紅茶的甘醇，解膩清爽。



日山 - 壽喜燒汁（日本直送）
$26+840 積分 / 1360 積分
每月兩次由日本新鮮空運來港，這款擁有超過一百多年歷史的秘製湯汁，由東京「日山」星級廚師親自慢火熬製而成，還原最純正的東京百年風味。



粵藝館 - 白玉方磚蘿蔔糕
$25+660 積分 / 1160 積分
遵循傳統粵菜工藝，選用清甜優質蘿蔔切絲，配搭上等臘味與生晒蝦米。煎至金黃香脆、口感軟糯綿密，每一口都能吃到豐富真材實料。



沐瀾 - 潮式秘製辣椒醬
$20+960 積分 / 1360 積分
極具高人氣、備受顧客推崇與喜愛的招牌醬料。傳承潮州精緻飲食智慧，嚴選鮮辣椒與多種獨家香料秘製而成，辣香鮮麻、層次分明，是提升菜餚鮮味的完美點綴。



日山 - 山椒七味粉
$75+1660 積分 / 3160 積分
特選日本優質山椒研磨，帶有特有的清爽柑橘香氣與微微麻香。能有效去油解膩，為燒肉、蒲燒及各類肉類料理注入靈魂風味。



日日鐵板燒 - 秘製鱈場蟹鹽
$10+360 積分 / 560 積分
日日鐵板燒獨家「秘製蟹鹽」，嚴選鱈場蟹殼經高溫烤焗精製，以 2:1 黃金比例調配，鎖住天然鈣質與大海鮮味，完美提升食材極致鮮甜。



常勝監製 - 午餐肉
雞肉 / 豚肉午餐肉　$10+560 積分
魚肉午餐肉　$15+720 積分
顛覆傳統．匠心原創，堅持真材實料。創新推出『魚肉午餐肉』與『雞肉午餐肉』，肉質扎實富有咬口，帶來高蛋白、低負擔的健康品味體驗。



沐瀾 - 古樹普洱茶
$10+5960 積分 / 7960 積分
採自百年深山喬木古樹，汲取天地靈氣，根深葉茂。茶湯色澤深邃，滋味醇厚飽滿、山野氣韻深蘊，入口盡顯歲月沉澱的恢宏與餘韻。



沐瀾 - 陳皮普洱
$10+5960 積分 / 7960 積分
嚴選新會陳皮的清甜果香，完美交融雲南熟普洱的溫潤木香。茶性溫和，帶有理氣健脾、消滯解膩之養生功效，潤喉沉香，暖心怡神。



沐瀾 - 茉莉白茶
$100+5960 積分 / 7960 積分
以白茶的清雅毫香，悄然交織茉莉花的幽芬空靈。茶湯入韻鮮爽綿滑、甘甜回甘，於唇齒間漾起一抹怡人清香。



日山 - A5 和牛漢堡
$20+960 積分 / 1360 積分
採用 100% 日山頂級和牛絞肉精心壓製，完美鎖住肉汁。煎烤後外香內嫩、濃郁肉香爆發，在家即可輕鬆重現星級奢華風味。



粵藝館 - 懷舊荷香手工糯米雞
1040 積分
荷葉包裹優質糯米，加入特選雞肉、香菇與鹹蛋黃慢火蒸製。荷葉清香滲入粒粒軟糯的米飯中，鹹香濃郁。



山本屋 - 味噌煮烏冬（名古屋直送）
$68+438 積分
由「山本屋」監製、名古屋直送特製烏冬，配上岡崎八丁味噌百年秘製湯底。簡單烹煮，輕鬆在自家享用濃厚彈牙的名古屋經典滋味。

會員限定

全年超過100日免費食飯

365日餐餐禮遇

會員福利・專屬獎賞

- 會員餐餐送尊屬特飲
- 免費獲贈日山和牛漢堡
- 金舌頭 - 優先餐飲邀請
- 金卡會籍升級與續會，即送 $800 餐飲券
- 逢星期一全單半價
- 逢星期二雙倍積分
- 全年優惠，餐餐低至 85 折
- 生日月份用餐低至 75 折，加送生日甜品

加入 The Food Story 尊尚會籍

星級專享・免費禮饗專區

逾40款精選美饌，盡享尊尚禮遇行

- 日山和牛漢堡
- 會員尊屬特飲
- 日山和牛
- 粵藝館天下第一豬
- 沐瀾潮式五頭鮑魚
- 日山清酒
- 法國紅酒
- 粵藝館蘿蔔糕
- 自家品牌午餐肉
- 沐瀾秘製辣椒醬

立即成爲會員

下載即賺分



親子專區

- 粵藝館手工點心親子體驗工作坊
- 山本屋親子手打烏冬體驗工作坊
- 免費日山兒童套餐
- 免費兒童廚師發辦
- 免費雞三和兒童套餐

策略合作夥伴

匯聚各界頂尖品牌，共同拓展無限美好的餐饗新圖景。



攜手同行
期待與您共創屬於我們的 Food Story

Together, We Create · Looking Forward to
Writing Our Food Story with You

THE FOOD Story