

携程美食地图

中国最具人气餐厅指南

ctrip.com
携程旅行网

学林出版社

总策划 / 范敏 策划统筹 / 携程旅行网



携程美食地图

中国最具人气餐厅指南

2007年度 中国十大餐厅
2007年度 中国十大菜系



携程美食地图

中国最具人气餐厅指南

携程旅行网 主编



学林出版社

图书在版编目(CIP)数据

携程美食地图 / 携程旅行网主编. —上海: 学林出版社, 2008.8
ISBN 978-7-80730-630-6

I. 携... II. 携... III. 饮食业—简介—中国 IV. F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第096324号

策 划 人 : 范 敏
编委会主任 : 汤 澜 邹宏宇 许一心
主 编 : 梁 清
副 主 编 : 朱 瑛
编 辑 : 丁秀清 马晓倩 吴亚盛



携程美食地图 : 中国最具人气餐厅指南

主 编 —— 携程旅行网

责 任 编 辑 —— 叶刚

封 面 设 计 —— 钟小华 周海友

出 版 —— 上海世纪出版股份有限公司

学林出版社 (上海钦州南路81号3楼)

电话: 64515005 传真: 64515005

发 行 —— **新华书店** 上海发行所

学林图书发行部 (上海钦州南路81号1楼)

电话: 64515012 传真: 64844088

印 刷 —— 上海昌鑫龙印务有限公司

开 本 —— 710×1020 1/16

印 张 —— 17.75

版 次 —— 2008年8月第1版

2008年8月第1次印刷

书 号 —— ISBN 978-7-80730-630-6/K·40

定 价 —— 68.00 元

(如发生印刷、装订质量问题, 读者可向工厂调换。)

序一

有多远吃多远

超便利的物流，超快捷的交通，超强劲的欲望，在日异扁平的地球表面，为我们筑造起了一张无比巨大的餐桌。地球上的每一个人，足不出户，原地不动地各据餐桌一方，全世界每个角落里的所有好吃好喝，都以回转寿司的方式源源不绝地自动送到每一个人的面前，只消乖乖地把嘴张开即可。

全球化环境下的人类超级饮食美景（或者困境），大致就是以上这个样子了吧。身为这个餐桌上的一个过客，是欣欣鼓舞，还是若有所失？抑或是，绝望？

不错，只要从国外来到中国任何一座大城市，一个不小心，随随便便就能走进一家似曾相识的饭店，似曾的品牌，相识的菜单，类似的服务，接近的出品，仿佛的价格——遑论那些百分百一致的连锁餐厅了。

而酒足饭饱之后，听着似曾相识的送客声，走出这些似曾相识的饭店，还会发现自己置身于一座更为似曾相识的城市，穿过那些似曾相识的街道，回到一张似曾相识的床上——只有那个略显陌生的枕头，虚弱地提醒着今夕是何夕。

无论如何，吃上海菜不用到上海，吃广东菜更不必到广东——正在变成像“喝牛奶不必去养一头奶牛”一样的常识。与此同时，在今天这个过于扁平的世界上，让我们仍然觉得不应该同样扁平的东西，好像也就剩下味觉了。

只要你对吃喝这件事还有裹腹、求生以外的追求，其实不难发现以下事实。例如，生物技术在最大程度上保鲜了多种农产品，以水果为例，今天，可以放心地把荔枝水灵灵地运送至全国各地，但杨梅办不到，它的水份锁不住，你要吃，只能吃刚从树上摘下来的，只能带着自己的嘴巴专程赶到杨梅所在的那座山上，至少是浙江省内的某个城市，而不能指望杨梅像荔枝那样犯贱地飞到广州或北京去求你把它们吃了。再普及不过的川菜或者湘菜，在长沙和成都，跟在北京、广州、上海吃到的也并不一样。同样的东西，不同的水质，不同的空气，一定有不同的滋味。就连麦当劳、肯德基这样高度标准化的全球连锁快餐店，仅亚洲而言，在东京、香港、北京和上海，在我们的口腔里也有各自不同的表现，成都的鸡翅偏辣，东京的汉堡包里有芥末。

嘴巴和肠胃不一样，前者最难满足，也最难服侍。饮食也不仅是嘴巴和肠胃的事，参与这个活动的，还有嗅觉、听觉、视觉、触觉以及身体的各有关方面、其他部门。欲在饮食上获得更丰富的享受，我们需要开放更多的感官，更需要不断地探索并扩展各自美食地图的版图和疆域。中国之大，必定还隐藏着无数需要我们开足人肉搜索引擎去搜索出来的好吃的东西。不断丰富的旅行经验会告诉你：难吃的饭店总是相似的，好吃的饭店各有各的好吃。

在特定的时间，去特定的空间，吃特定的食物。吃喝有追求，旅行才有意义或者更有意义。如果说“发明一道新菜要比发现一个新的星球更难”，那么，在更远的地方发现一家陌生的餐厅、一种新奇的吃法、一味不同或者求同存异的食物，难度也不亚于一次地理大发现。《携程美食地图》这本书，可以当做地理大发现活动中的航海图。

沈宏非

序二 品尝美食，品味生活

公务旅行中，处理繁忙事务之余，寻觅当地美食，可能是很多人的一大爱好，我也是其中之一。尤其是在携程各分公司所在地，这种爱好如鱼得水。因为总有公司同事，以专家的身份向我推荐最近当地哪家餐厅最火，或是当地又在流行什么新鲜吃法。

我知道，其实真正的专家另有其人，那就是为数众多的携程会员。

在携程旅行网，每个推荐餐厅页面上都有大量的点评，看看真令人叹为观止。这些民间美食家们的点评精到而活泼，不但有很高的参考价值，甚至通过其文字中的方言模拟，我们仿佛能听到他们热情的声音。

中国的历史和文化，几乎可以完全用“吃”来写就。不食周粟是义士的风骨，钟鸣鼎食是贵族的气派，箪食瓢饮是寒门的辛酸。在一幅幅具象的历史长卷中，食物始终占据着焦点位置，多少形容词都难以描绘的深义于是尽在不言中，所以有了“民以食为天”的说法。让国民吃饱、吃好一向是治国方略的根基。

对普通大众来说，“吃”同样是天大的事，它很奇妙地把琐碎的日常生活和精神的享受结合在一起。我们不可能每天听音乐会，却可以在一顿完美的晚餐中获得几乎同样美妙的快意。于是我们变得越来越挑剔，给味道和口感打分之后，我们开始以数学家的精确测量油温和烹调时间，以营养学家的苛刻计算卡路里，以艺术家的眼光品评配色和造型……

民间美食家，就是这样炼成的。

所以我们一直有这样的想法，如果能将这些民间美食家的力量汇集起来，绘制一张中国各大城市的美食地图，一定会对如我这般云游四方的初来乍到者大有帮助。

2008年，我们终于把这一想法付诸实现，举办了携程第一届、据我所知之前也没有过的餐厅大评选。数十万张选票的参与规模充分说明了携程会员们对这次活动的热情，也使得评选结果具有了一种权威性——毕竟，有谁比生活在那些城市中、爱好美食、充满生活情趣的人们更有发言权呢？

如今评选结束，各地最受欢迎的餐厅已经评出，关于它们的特色介绍也结集出版。

我们希望，这本图文并茂的美食书能向更多的人传递出生活之美，引导人们尽情享受细细品味美食以及生活的种种可能，从而获得更多、更长久的满足与感动。

携程旅行网 CEO

范敏

美食盛宴 味我独尊

——2008 携程最佳美食餐厅评选盛会

携程又有大动作了，这回是特约商户的美食大比拼。

在特约商户消费享受折扣，是回馈会员的重要方式之一，这点子不是携程首创，但“得了便宜还卖乖”，以美食家的身份品头论足，评出个三六九等，这可是携程VIP们的特权了。

没有金刚钻，不揽瓷器活。作为中国领先的在线旅行服务公司，携程自有成竹在胸。

其一，物质丰富了，第一便体现在饮食上。现代人的饮食观早过了简单的“食不厌精，脍不厌细”的初级阶段，色、香、味、意、形、养无一不讲究，饮食的乐趣也已经由单纯享受吃的快乐上升到研究吃的文化。当美食家成了众人羡慕的职业，当报纸的美食专栏众相传阅，广大群众又怎甘于做个捧场叫好的观众？此谓“天时”。

其二，携程特约商户集中的十一座一线城市——北京、上海、杭州、南京、广州、深圳、成都、武汉、沈阳、青岛、厦门，恰恰也是饮食文化发达、美食荟萃之地。从北京的烤鸭到广州的早茶，从上海的浓油赤酱到成都的麻辣川香，翻开地图一看，竟是一片的花团锦簇，万里飘香。加上这些特约商户原本就经过精挑细选，单挑出哪一家都有一套独门绝技。高手过招，打起擂台来才分外好看。此谓“地利”。

其三，携程VIP会员数百万，不是走南闯北的游侠，就是纵横天下的业界精英，各个吃得多、见得广，早已养成挑剔的眼睛、敏感的舌头。他们下馆子吃一顿饭，不仅挑剔菜色，店堂的情调气氛、服务生的笑容口齿全列入评价标准，光线太明或太暗、上菜太快或太慢都逃不过他们的眼睛。他们的评论，不输任何美食专栏作家。此谓“人和”。

天时地利人和俱备，有什么事做不成？果不其然，短短月余的时间，参与人数数十万，人气最高的一家餐厅便入账近万票。最佳、人气、环境、服务、口味、时尚各大奖项各有得主，细数下来，全是各地颇有口碑的名店。不能不说这些VIP们果然眼光精准，令人佩服。

如今大赛告一段落，胜出餐厅的介绍也已结集出版。得了奖的自然志得意满，没得奖的恐怕已卯足了劲准备来年再战。携程今后也会在适当的时候继续推出第二届、第三届……携程美食盛宴不落幕，长久地为各地旅友的美食之旅增色添香。

目录

如何使用本书	2
城市餐厅指南	
上海	5
北京	33
广州	57
深圳	83
成都	107
杭州	133
厦门	147
青岛	175
南京	201
武汉	225
沈阳	245
附录	267

如何使用本书

本书是为崇尚自然、时尚、健康生活理念的商务人士度身定制的城市餐厅指南。全书图文并茂，精美诱人的菜肴佳酿、身临其境的品尝体验、标识明确的方位地图带您轻松寻找并品尝最具特色的各地美食。

城市餐厅:本书提供上海、北京、广州、深圳、成都、杭州、厦门、青岛、南京、武汉、沈阳十一个商务城市中最具人气的餐厅信息，每家餐厅均提供详尽信息并辅以环境及推荐菜肴图片，全面实用，带您轻松品味经典。

1、餐厅指南：根据携程网络活动中的票选结果，由网友评出每个城市的最佳餐厅、最佳人气餐厅、最佳口味餐厅、最佳服务餐厅、最佳环境餐厅、时尚餐厅。每类餐厅各有特色，各具风情。

2、餐厅分布图：针对各大城市面积大、特色餐厅分布广的特点，制作城市餐厅分布简图，餐厅方位、周边主要道路以及重要地标，一目了然。



重要地标
餐厅地图编号
城市道路

49 天天渔港

50 海上阿叔 (徐汇店)

51 西堤牛排 (徐汇店)

52 来福楼火锅餐厅 (徐汇店)

53 伊藤家 (徐汇店)

54 一茶一坐 (港汇店)

55 天鹅轩

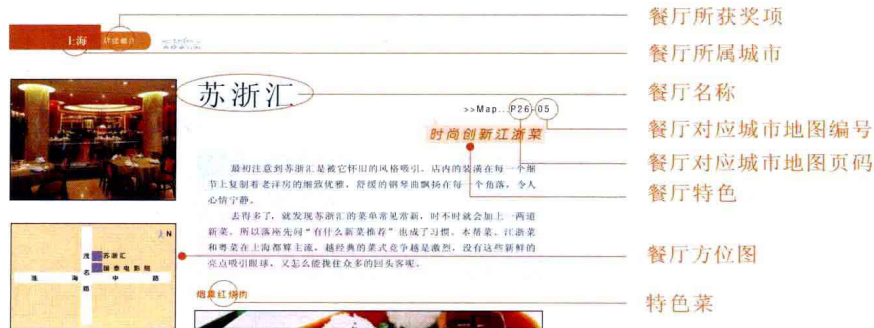
56 一茶一坐 (洛城店)

57 新加坡泰国村鱼翅 (虹桥路店)

58 代官山 (美罗店)

餐厅地图编号
对应餐厅名称

餐厅详情：提供餐厅特色、推荐菜品、餐厅详情、连锁店、携程网友点评等实用信息。



- 1、餐厅特色：每家餐厅超人气上榜理由。
- 2、餐厅方位图：每家餐厅的具体位置及周边重要地标标注。
- 3、地图编号：每家餐厅所列的地图编号均与城市餐厅分布图相匹配，在地图中可迅速查找到某家餐厅的方位。
- 4、推荐菜品：每家餐厅的特色菜品推荐，每一道菜都有编者亲身体验的味觉感言，还有些鲜为人知的配料吃法以及独门秘笈披露等等。
- 5、餐厅详情：提供每家餐厅的地址、电话，足不出户即可提前预订。
- 6、连锁店：连锁餐厅的相关连锁店信息，让您在不同的地区、不同的城市也能享受到相同的美味和服务。
- 7、携程网友点评：携程网友的精辟评论和就餐体验，为选择哪家餐厅、选择哪些菜品提供最公立的参考建议。
- 8、折扣信息：凭携程VIP卡，可以享受到各家餐厅的超值折扣优惠。

餐厅索引：本书的最后一部分——附录，以城市为单位，罗列出每家餐厅的详细地址、电话及书中页码，可以方便快捷地检索到每家餐厅的详细内容。

免责声明：本书所有的餐厅信息内容截止于2008年5月。由于餐厅信息具有较强的时效性，倘若书中信息与餐厅实际不符，以餐厅实际公布为准。

书中网友评论仅代表个人观点，并不代表本公司同意其说法或描述，本公司不承担由此引起的法律责任。

更多特惠餐厅信息，请登录 www.ctrip.com 查询。

上海



在上海下馆子，基本上见不到“上海菜”这几个字。外地朋友若点名要尝上海菜，通常会被带到一家“本帮菜”餐厅。

本帮菜，也就是地地道道的传统上海菜。川鲁淮粤，在它们的故乡都可称作“本帮”，却唯有上海菜以“本帮菜”的名头畅行天下。本帮菜生于百姓人家的厨房，看重的是实惠，讲究的是浓油赤酱。这与一般人对上海菜简约清淡的印象完全不同，毕竟那简约清淡更适合闲情偶寄，日子还是要活色生香地过。

海派，是上海菜灵魂的另一面。凡冠以“海派”之名的菜肴，必是来自五湖四海，甚至海外：海派川菜，海派粤菜，海派西餐……想当年，十里洋场万方辐凑，各路移民带来各自的家乡风味。大上海以惊人的包容性接纳它们，却也以强大的意志力影响着它们。无论来自何方，到了上海，一律改良之、同化之。于是它们渐渐掩去了本来面目，以海派之名重新登场，以部分的牺牲换来在上海的重生。

本帮与海派，以最平实的方式诠释着上海这座城市的性格。

最佳餐厅

06 苏浙汇

08 海上阿叔

10 海上渔市

最佳人气餐厅

12 代官山

13 一茶一坐

14 禾绿寿司

最佳口味餐厅

15 圆苑

16 伊藤家

最佳服务餐厅

17 西堤牛排

18 丰滑火锅

19 王品台塑牛排

20 新加坡泰国村鱼翅

最佳环境餐厅

21 真的好海鲜餐厅

22 黔香阁

23 鲜墙房

时尚餐厅

24 大渔

24 东北人

风味连锁饺子坊

24 多利川菜馆

24 外滩花园酒店

24 九龙冰室

25 天天渔港

25 来福楼火锅餐厅

25 天鹅轩

25 西湘记

25 蟹艳

25 枣子树净素餐厅

25 致真酒家



苏浙汇

>>Map...P26-05

时尚创新江浙菜

最初注意到苏浙汇是被它怀旧的风格吸引。店内的装潢在每一个细节上复制着老洋房的细致优雅，舒缓的钢琴曲飘扬在每一个角落，令人心情宁静。

去得多了，就发现苏浙汇的菜单常见常新，时不时就会加上一两道新菜。所以落座先问“有什么新菜推荐”也成了习惯。本帮菜、江浙菜和粤菜在上海都算主流，越经典的菜式竞争越是激烈，没有这些新鲜的亮点吸引眼球，又怎么能拢住众多的回头客呢。

烟熏红烧肉



端上桌来便时时酱香四溢，红亮油润的色泽一看便知绝对正宗地道。轻轻咬上一口，肉皮的胶质弹性十足，肥肉甘甜而不油腻，瘦肉柔嫩汁水丰盈，红烧肉的精髓一丝不差。只是又多了一层淡淡的木炭清香，口感更加清爽。汤汁可不能浪费，用来拌饭是经典中的经典呢。

蜜汁火腩



火腩肉上一丝丝纹路匀致细嫩，淋上了苏浙汇的独家蜜汁，每一片都变得晶莹剔透，看了就令人食欲大增。夹一片靠近鼻尖，就先闻到股桂花的清香，淡淡的清甜与火腿的咸香丝丝入扣。据说是传承了20世纪30年代的传统密法制作出来的美味，果然名不虚传呢。

龙带玉梨香



小小的“玉梨”玲珑精巧，色泽动人，可爱得令人不忍下口。感受到海鲜与水果的双重口感，层层深入又互相缠绕，十分鲜甜诱人。澳带、鲜虾和雪梨的“混搭”既相互包容合为一体，又各带原味，相当的有创意。

清蒸鲥鱼



鲥鱼之美古人说得够多了，不必我辈多嘴。其实清蒸鲥鱼做得真正好吃却也不那么容易，功夫在于火候，如果差了那么一分两分，可就暴殄天物了。火候把握得刚刚好，恰如其分地突出了一个“鲜”字，再以花雕作引，鲥鱼的鲜美就完美呈现。

苏浙樟茶鸭



听说是川菜，不免心里打鼓。上桌一看配的有荷叶饼，又有点像北京烤鸭。入口才发现大错特错。首先是鸭子很瘦，没有烤鸭的肥油，但也并不会瘦得干而无味。其次皮的酥脆是炸的而非烤的。樟木和茶叶的清香深入鸭肉每一根纤维，淡淡的烟熏味与明火烤制也截然不同。至于辣，是谁说川菜必定麻辣的？这观念要改一改啦。

脆皮龙冈鸡



一般都认为三黄鸡是煮才最能发挥鸡味鲜美，龙冈鸡如此一炸倒不免让人担心。鸡皮炸得金黄剔透，散发着淡淡的焦香。鸡肉纤维丝丝可见，入口却并不像看上去那样干涩，反而很鲜嫩多汁。连鸡骨也炸酥了，咬上去感觉很奇妙。担心一扫而空，忙不迭再抢一块！

餐厅信息

VIP 特惠：凭携程 VIP 卡 9 折

预订电话：021-54037028

人均消费：200 元

地址：上海市茂名南路 127 号

停车位：有，免费

连锁店

静安店（上海）

地址：延安中路 1121 号

电话：021-62485155

浦东店（上海）

地址：东方路 877 号

电话：021-50586088

徐汇店（上海）

地址：肇家浜路 388 号

电话：021-64159918

虹口店（上海）

地址：大连路 895 号

电话：021-55955385

携程网友点评

网友：102128****

还是不错的酒店，去了无数次也是那里的会员，菜的水平一直保持着，只是菜的品种较少，几次吃好已经基本上全部点过了，每年的年夜饭那里还是不错的。

网友：5915****

地段方便，环境不错。菜的味道都非常好，周末的午茶很不错。

网友：_wfo15****

进的是包间，环境不错。菜的味道都非常好，特别是几个特色菜，当然价格也是属于贵的，人均在 150 元以上。



老上海熏鱼



从浓黑的颜色上就看得出熏得很到位，鱼肉又酥又香，却不会酥到走了型。咸咸甜甜的味道，有吃零食一样“总是忍不住再来一块”的诱惑力。吃多了也不觉得呛，依旧如此味醇。别看熏鱼貌不起眼，据说配方是由旧时上海以熏鱼出名的“老大房”师傅独家传授的，可是店中的名菜哦！

海上阿叔

>> Map... P29-50

无帮无派上海菜，融会百家新经典

黑色与红色，是勾勒东方神韵的经典搭配。红色主打，便美艳魅惑不可方物，而黑色主打，最能得到一种低调的奢华感，海上阿叔正是这一风格的典范教材。随处摆放的大型竹鸟笼和太师椅锦上添花，老上海味道呼之欲出。

翻开菜单约略一扫，就知海上阿叔是本帮菜家底，但似乎哪里又有些不对。火焰烧肉，八宝年糕，再熟悉不过的词汇重新组合过，立时充满了新鲜感。创新与改良，带给传统菜肴的，正是这充满未知的好奇与喜悦。

特制阿叔火焰烧肉



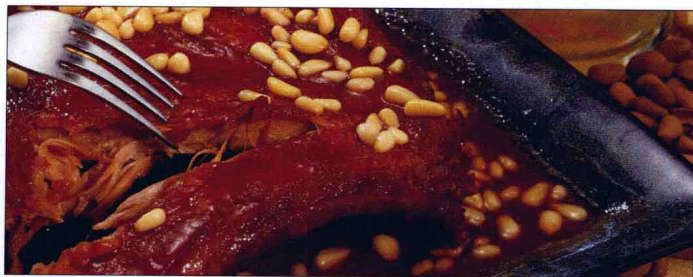
上菜的时候还要先关灯，在盘中点上一把火，架势大得让人屏息以待，还没吃就感受到精彩的“前奏”了。等迫不及待咬上一口后，发现肉中油腻全消，肥肉像豆腐一样清爽，精肉却一点也不老，还带着一丝甜味，香香的很有咬头。别忘了还要沾上苹果柠檬酱，再沾点椒盐裹着吃，精彩的口感就像那火焰一样爆发出来了！

盐焗原味鲜桂鱼



一大块盐巴上桌，还真是被它惊了一下，有点不知从何下手。服务生敲开盐巴，撕开锡箔纸，热气蒸腾中，整条桂鱼才隆重亮相。盐焗的鱼肉果然不同于蒸煮煎炸，鲜香无比，虽然没有汤汁，肉含在嘴里却是水嫩嫩的。淋上阿叔自制鲜鱼子酱，搭配得刚刚好！

松仁排骨



排骨烧得酥烂，上面还撒满了嫩嫩的松仁，端上桌时就闻到松仁的阵阵香味。茄红色的酱汁把排骨紧紧包裹，咬开微焦的表皮，里面的肉却柔嫩香滑，渗透了松仁的清香。搭配一杯啤酒慢慢品尝，那更是惬意得没话说了！

店头烧极品牛肉



牛肉是蒜的贵人，蒜是牛肉的佳偶。爆香的蒜片没有了呛人的辛辣，香味更加突出；牛肉融和了蒜香，层次更加丰富。肉炒得很嫩，据说是恰恰五分熟——西餐牛扒的概念引入，也是令人耳目一新的说法。不过牛肉粒要掌握火候，可比大块牛排难多了。

八宝年糕



八宝里的玩艺可多了，有松仁、香菇丁、年糕丁、鸡肉丁等等各种馅料。虾仁的个头又大又有弹性，年糕糯糯的，浓油赤酱烧得很入味。吃在嘴里，咸、甜、辣味互相较劲，好像菜盘里真的有宝似的，让人不肯停下筷子来。比之常规的八宝辣酱，这道菜无疑更添一分新意。

餐厅信息

VIP 特惠：凭携程 VIP 卡 9 折，酒水、海鲜除外；菜单所示特价菜、饮料除外。

预订电话：021-64646430

人均消费：150 元

地址：天钥桥路 211 号 2F

停车位：有，免费

连锁店

浦东店（上海）

地址：张杨路 500 号时代广场 8-9F

电话：021-58367977

黄浦店（上海）

地址：延安东路 222 号外滩中心 B1

电话：021-63391977

携程网友点评

网友：1606****

名字有特色，菜系比较丰富，口感不错，我喜欢！

网友：caro****

请客的好地方，比较体面。





海上渔市

>>Map...P28-47

烹鱼大师

店内的格局颇为别致，空间错落，营造出多种不同的情调氛围。剧场式的水晶大厅内，水晶灯、水晶柱与水晶垂帘将整个店堂烘托得闪耀迷人。舞台不大但醒目，在这里举行婚礼的话，很自然的就会将全场焦点引到新人身上。

店中牌匾“烹鱼大师”四个字，是程十发先生所题。古今中外，烹鱼高手妙想无数，海上渔市就胜在不拘一格，中菜西做也好，古法新用也罢，只求烹出鱼的美味就好。话又说回来，我等食客，所求的也不过是色悦目、香扑鼻、味可口，满足了这几条，就不愧这“大师”二字了。

古法清蒸大鲳鱼



“古法”总是给人一种神秘的感觉，作为食客不必去深究古在哪里，好吃最要紧。这酒、香菇片、火腿片一起作用散发出的香味打老远就闻得到，就是这三大法宝把鲳鱼的鲜美都吊了出来。鱼肉自然鲜嫩，且又酒香四溢，直把我们带回千年前古人食鱼的情调与意境中！

金奖芝士焗培根手工鳊鱼面



金黄的芝士严严实实地铺满整个盘子，可以拉出长长的丝来，品质不错。再说盖在芝士下的面，可不是鳊鱼浇头面，而是真正用鳊鱼肉做成的面条哦，筋道得弹牙，以番茄、培根和美式辣酱调味。看这些配料，很难说到底是中餐还是西餐呢。

金奖渔市特色芝麻熏鱼



红褐色的鱼块上撒有粒粒白芝麻，香喷喷的。鱼肉带着令人心醉的微甜，挺适合上海人的口味，但又不至于甜腻过头。不仅味道烧得浓，而且连鱼刺都是酥脆，可谓真正“酥到骨头里”，当然也让人忍不住“连骨头都吞下去”！