

路克丛书

上海特色餐厅

Shanghai Style Restaurants

编
辞书出版社



路克丛书

上海特色餐厅

Shanghai

Style Restaurants

万源 编

上海辞书出版社

图书在版编目(CIP)数据

上海特色餐厅/万源编. —上海: 上海辞书出版社, 2010. 5
(路克丛书)

ISBN 978-7-5326-3082-0

I. ①上... II. ①万... III. ①餐厅—简介—上海市
IV. ①F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第071630号

路克丛书·上海特色餐厅

万源 编

责任编辑 杨月英

美术编辑 陈晓菲

上海世纪出版股份有限公司 出版、发行

上海辞书出版社

(上海陕西北路457号 邮政编码: 200040)

电话: 021-62472088

www.ewen.cc www.cishu.com.cn

上海丽佳制版印刷有限公司印刷

开本 889x1194 1/48 印张 3 字数 105 000

2010年5月第1版 2010年5月第1次印刷

ISBN 978-7-5326-3082-0/K · 707

定价: 26.00元

如发生印刷、装订质量问题, 读者可向工厂调换

联系电话: 021-64855582

目录

Page 2-23

外滩、南京东路及其周边

让·乔治
东京和食
西维利亚精品咖啡
滩外楼
外滩家族
逸龙阁中餐厅
蘭会所
帕戈餐厅
M1NT
法沃莱
非比寻常

Page 24-49

南京西路、静安区

都汇小统一
凯瑟琳五号
伊斯莫
夏苑
藏丞坊

巴厘岛餐厅

藏酒轩

239

申汇轩

马勒别墅餐厅

新都里无二

椰香天堂

Page 50-67

新天地、卢湾区

集食行乐

夜上海

湖庭餐厅

透明思考

考斯达餐厅

采蝶轩

老洋房花园餐厅

德菲斯

Page 68-101

衡山路、徐汇区

凯文咖啡厅
百花园中餐厅
小红楼
藏珑坊
仙炙轩
名轩
乐弗涯
吠陀
雍福会
丽宫中餐厅
申粤轩
夏朵咖啡
大公馆
首席公馆
万年粮仓
上海老站

Page 102-111

陆家嘴

翡翠36
滩万日餐厅
枫雅餐厅
阿尔贝鲁西班牙餐厅

Page 112-125

古北、长宁区

鲜格阁
笑嘻嘻
太官府
地中海餐厅
我的快乐
港丽餐厅

Page 126-131

其他

渝宴
含羞草

外滩、南京东路及其周边

- 02 > 让·乔治 (法国菜) 04 > 东京和食 (日本料理)
06 > 西维利亚精品咖啡 (意大利菜) 08 > 滩外楼 (粤菜) 10 > 外滩家族 (法国菜)
12 > 逸龙阁中餐厅 (粤菜) 14 > 蘭会所 (创意中餐、法国菜)
16 > 帕戈餐厅 (意大利菜) 18 > M1NT (融合亚洲菜) 20 > 法沃莱 (意大利菜)
22 > 非比寻常 (创意中餐)

菜系

法国菜

独门绝技

口味清淡，不使用黄油、奶油等刺激性强烈的调料，而使用蔬菜味素或调味酱。

让·乔治 Jean Georges

《欲望都市》中萨曼莎因男友不用预约即可在 Jean Georges 就餐而洋洋得意。如今，这家在纽约被视为顶级标志的法国餐厅来到了上海，进驻外滩3号。外滩3号由著名建筑师米歇尔·格雷夫斯 (Michael Graves) 设计。米歇尔·格雷夫斯是一个擅长奢侈装饰的大师，他用大理石、黄金、白银、原木等最精良的材质来打造外滩3号的内部空间。Jean Georges 同样出自米歇尔·格雷夫斯之手。

一千五百平方米的空间分为酒吧、用餐和休息三个区域。开放式厨房是 Jean Georges 餐厅的招牌标志，由于使用稀有的黑金大理石，厨房与餐厅中其他区域一样显得富丽堂皇。餐厅的酒窖也可以作为供



三十位客人用餐的特殊包厢，它比其他的贵宾包房大上一倍。

作为时尚餐厅，Jean Georges推崇口味清淡的健康饮食，餐厅提供的法国菜，不使用黄油、奶油等刺激性强烈的调料，而仅仅使用蔬菜素或调味酱。

佳肴自然还需美酒配，Jean Georges的酒窖中储藏有五千多瓶产自波尔多、勃艮第、阿尔萨斯等地的著名法国葡萄酒，能与餐厅每一道菜天衣无缝地相配。与此同时，餐厅的巧克力也是来自全球各地的著名品牌。



Jean Georges

地址：
中山东一路3号4楼

电话：
021-63217733



菜系

日本料理

独门绝技

偏向法意菜的日本料理。

东京和食

占据着外滩6号整个二层的 Sun with Aqua 日本餐厅兼酒吧，是个以时尚方式演绎日本传统的地方。

Sun with Aqua 共分为两部分：一边是称为 Japanese Dining Sun 东京和食的餐厅，另一边则是取名 Aquarium Bar 的水族吧。

两间朝向外滩、拥有无敌江景的包房排放着长桌，是宴请的极佳选择。被水景环绕的中央大包房，布置着铁板烧操作台，在那里既能第一时间品尝到新鲜的料理，同时还能欣赏到厨师操作铁板烧时舞动的身影，可谓两全其美。

Sun 所供应的和食料理包罗日本传统餐饮的精髓，包括刺身、寿司、铁板烧、火锅，然而菜品的呈现方式却是偏向意法菜的精致与美感诉求，堪称时尚料理。菜肴的份量相当足，即使是食量大的人士也不会



觉得只能吃得半饱。

酒吧有着 11 米长的水族箱，色彩缤纷的热带鱼在深邃的蓝色中悠游，好不自在。Aquarium Bar 的天花板是镜面的，让人感觉别有洞天，而颤动的水波纹在光的映照下更显神奇。

Aquarium Bar 提供多款调酒师自创的酒——他们尝试仅通过加水 and 冰调制正宗鸡尾酒，以及色彩缤纷的果汁鸡尾酒与冰镇鸡尾酒。此外，Aquarium Bar 还有品种极为丰富的香槟、葡萄酒、威士忌和日本清酒等。



东京和食

地址：
中山东一路6号2
楼

电话：
021-63392779



菜系

意大利菜

独门绝技

意式咖啡、意式热
三明治、巧克力甜
点。

西维利亚精品咖啡 Sibilla Boutique Café

外滩18号底楼的Sibilla Boutique Café是由意大利莫拉蒂 (Moratti) 家族开设。Moratti家族旗下的De Santis Panini店在意大利已有二十五年历史。Sibilla在2005年进入外滩18号, 不仅带来了香醇的意大利咖啡, 更将经典的意大利热三明治帕尼尼文化带到上海。

Sibilla的各式巧克力和甜点也是由世界十大顶尖西点大师之一-Eric Perez精心制作的。刻有不同数字的纯手工巧克力、艺术感和口感并重的西式甜点让人爱不释手, 意犹未尽。

这里每天下午的美味下午茶套餐也吸引了众多咖啡和甜点爱好者。下午茶套餐由不同的迷你小帕尼尼及各种精致甜点组成, 并可佐以意大利咖啡或香醇茗茶。更值得



一提的是，每天下午，都有长笛和提琴演奏，让所有人在体验美味、享受悠闲下午的同时，沉浸在美妙的音乐中。

每周五晚上6点到9点的Apperitivo则是另一种意式享受。Apperitivo在意大利语中有提神酒的意思，是地中海地区一种生活习惯，即晚餐前先小喝一杯。在Sibilla享用Apperitivo，可享受红酒、鸡尾酒或意大利气泡酒并伴佐以美食。开胃菜的品种繁多，包括各种意式热三明治、匹萨和意大利面等，并配以蔬菜色拉。



Sibilla Boutique Café

地址：
中山东一路18号
底楼

电话：
021-63299338



菜系

粤菜

独门绝技

以高端粤菜为特色，松露蒸龙虾、鹅肝竹荪卷、蚝皇禾麻鲍鱼、脆皮雪蛤酥等突出了鲜、爽、嫩、滑的口感。

滩外楼

外滩18号5楼的滩外楼请来意大利设计师菲利浦·加比亚尼(Filippo Gabbiani)做总体策划，将各种中西元素自然地糅合在一起。餐厅南北临窗区域分别为十个包间，公共用餐区居中。

整个餐厅以红、黑以及中国传统窗棂的线条图案为主，但又有白色的西式回形立柱耸立其间，形成鲜明的对比。用餐环境集开放与私密于一身，是最令滩外楼业主感到骄傲的地方之一。包间彼此之间的隔墙两端安置了活动移门，可根据客人的需求而开合，外侧走道的分隔上也运用了类似的设计。手工雕刻的铜钱状移门屏风是在浙江东阳定做的，视觉上极具层次和线条感，形成了餐厅既不完全封闭，又互不干扰的用餐环境。

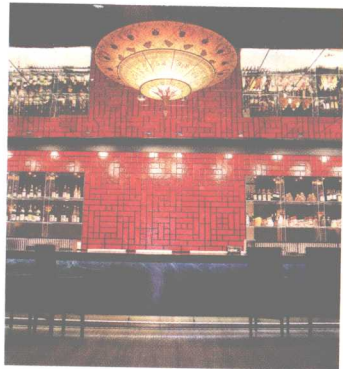
滩外楼设计上的特色还体现在





对原有建筑架构的维护上，除去保留原貌的回形立柱外，餐厅三面的窗户也值得一提。因为年代久远，窗户上的玻璃已经全部换成了超白玻璃，而原有的黑漆窗框、黄铜把手和开关仍保留原貌，历史的韵味浓厚悠久。

餐厅主厨陶志海拥有三十多年的粤菜经验，在继承传统粤菜的基础上，追求“真”的口味，推出一系列选材高级、烹饪方式中西合璧的新派粤菜，如松露蒸龙虾、蚝皇禾麻鲍鱼、脆皮雪蛤酥等，突出鲜、爽、嫩、滑的口感。



滩外楼

地址：
中山东一路18号5楼

电话：
021-63391188



菜系

法国菜

独门绝技

分子美食料理。

外滩家族 Mr. & Mrs. Bund

2009年春天在外滩18号6楼开张的Mr. & Mrs. Bund, 整个餐厅以红色和黑色为主, 左手边是供二至六人用餐的区域, 大多为小方桌或长桌, 靠墙摆放的则是舒适的半圆形沙发座位, 但无论身在何处, 窗外的景色都尽览无余。

正门右手边的区域高出地面一两个阶梯, 正中摆放着一张可以坐下十几个人的长方桌子。长桌两边各有几张小桌点缀, 隐藏在柱子两侧, 提供相对私密的用餐环境。区域一侧有长长一排专业的藏酒柜。

Mr. & Mrs. Bund请来了曾经在香格里拉大酒店翡翠36餐厅工作的大厨Paul Pairet。他和自己精心挑选的团队一起对法式菜肴进行了一次筛选和创新。



如今的菜单上，既能品尝到传统的法式炖菜，也能体验一下炫目如分子美食学之类的新式菜肴。新鲜的芦笋、精心腌制的熏三文鱼、炖牛羊肉，还有鱼子酱、鹅肝等等，让人看了都不知道该选择什么好。从这里的菜单也能看到主人的细心，他将前菜、蔬菜、海鲜、肉类等都做了细分，所以即使没有侍应生的推荐，也能很快找到自己感兴趣的菜肴。

此外，厨师还根据不同的菜肴精心准备了不同的法国葡萄酒，让食物与美酒相得益彰。



Mr. & Mrs. Bund

地址：
中山东一路18号6楼

电话：
021-63239898



菜系

粤菜

独门绝技

生拆膏蟹粉丝煲、
蜜味蒜香牛肉粒。

逸龙阁中餐厅

新近开张的上海半岛酒店坐落在外滩32号，原址为1849年落成的英国领事馆。酒店北面两座古老领事馆建筑物分别建于1873年及1882年。20世纪初，原址前半部分的建筑物是日本邮船株式会社及共济会堂，酒店隔邻的建筑是当年东方汇理银行。

酒店坐拥优美的闹市及园林景观，建筑设计蕴含20世纪二三十年代风行一时的装饰艺术精华，重现上海当年“东方巴黎”的魅力。

酒店逸龙阁中餐厅的设计以20世纪二三十年代华裔巨贾的豪华府第为灵感：桃花木地板、壁炉、丝绒沙发……加上特高楼层、大玻璃窗，营造出通透、气派的就餐空间。此外，包房的设计也非常独特，以书房为蓝本，内设座榻及怀旧风格的精致皮革沙发。

