

主编 刘守敏 徐文龙

Shanghai Baodian Dadian Mingdian

下

上海



名店 老店 大店

上海老店·大店·名店

下

第三编

名 店

华山饭店

华山饭店已有 60 多年的历史,原名乐意饭店,以餐厅优雅、环境宜人、服务周到、菜点精美而享有声誉。

华山饭店拥有大小餐厅 7 个,布局合理,格调新颖,可以同时接待 550 余人就餐。菜肴以川帮为主,兼有苏锡帮特色风味。菜点加工选料精细,特别讲究鲜活,有花蚶、鲜带子、海蛎子、琵琶虾、斑节虾、大龙虾、响螺、明虾、鳗等 40 多种海鲜。在诸多品种中,花蚶、鲜带子、琵琶虾等品种定航次由厦门、广州空运而来,确保鲜活。用 40 多种海鲜、河鲜为原料,能烹制出数百种花色菜肴,如用鲜带子一种原料,能烹制香串鲜芦笋、宫爆鲜、白兰花、草菇、翡翠、松仁、油泡带子等 20 多种菜肴。火焰碎翁虾则选用活河鲜,加入上等白酒炆晕,客人需用时,当场上桌,在客人面前烹制而成,此菜河虾鲜红艳丽,酒香扑鼻诱人,配上沙茶酱、蚝油、葱油、香醋等调料,其味鲜美,情趣无穷,既饱口福,又饱眼福。美食家们对饭店烹制的菜肴称赞为“一菜一款,百菜百味”。饭店的营业时间较长,供应早点、小吃夜宵、酒席和宴会等,受到广大顾客的欢迎。

地址:上海市南京西路 2004 号

电话: 62483040

大方饭店

大方饭店始建于 1931 年,历史悠久,风格独创,技术雄厚,服务一流。饭店位于浦西商业中心区,浦东设有分支机构。1992 年进行了整体改造装饰,成为一家功能齐全、设备新型、服务上乘的涉外饭店。

经办中式和西式宴会,经营风味小吃和早茶、午茶、酒吧。饭店有多名高级名厨师掌勺,菜肴以苏帮为主。原料上乘,精烹细饪,清淡鲜美,具有海派特有风格,如有大方片皮烤鸭、糟溜鱼片,香糟目鱼,宫门献鱼,腰果酥饼等 30 多种特色菜点。

地址:上海市福建南路 33 号

电话: 63260505

西湖饭店

西湖饭店是一家供应纯真杭帮特色菜肴的风味菜馆,杭州虎上表的龙井茶,是以杭州虎跑泉水冲泡而成,有沪上一绝美称。

该饭店现设筵席包房、宴会大厅,经办各类筵席,供应风味小吃、家庭小吃。杭帮特色菜肴有西湖醋鱼、东坡肉、炸响铃、虾爆鳝等,还推出时令和创新菜肴,如含香白玉、肚烩银珠、蟹粉鱼圆、火腿

酱鸭、五香熏鱼、水笋扣肉、油焖河鳗等。该店烹制菜肴选料讲究，刀工精细，精于烹调，以味取胜；并且几十年如一日，执行严格的食品卫生管理制度，被评为市卫生先进单位。该店坚持规范服务，设有儿童座椅，代客购物，送菜上门，上门烧菜(预约)等服务项目。

地址：上海市四川北路 1805 号

电话：56662415

新雅粤菜馆



新雅粤菜馆创建于 1926 年，原名新雅茶室，后移址南京路扩大营业，改名新雅粤菜馆，是沪上设备高雅、规模大、烹调技术高的

广东风味菜馆,也是涉外旅游接待单位之一。70多年来,在国内
外享有较高声誉。

菜馆技术力量雄厚,拥有高级技师和三级以上厨点服务师。
烹调由名师掌勺,突出菜点质量,讲究菜肴原味,以爽滑鲜嫩淡五
美俱全著称。擅长制作多种广东风味菜肴、茶点、中秋月饼、奶油
裱花蛋糕。供应的特色菜肴有:沙律烟鲳鱼、新雅茅台鸡、新雅滑
虾仁、烤乳猪等400余种。著名点心有广式春卷、烧卖、叉烧包、豆
沙包、马拉糕、蛋挞、朗姆蛋糕、椰丝挞等70余种。近年来,在注重
菜点质量的同时,大胆引进和创新菜点品种,推出迷你沌八珍、奶
油洛响螺、椰子沌母鸡等品种,创新菜点达200余种。新雅月饼独
具一格,其特点外形美观;独创配方,使之不易变形,又尝口松软,
色泽光亮,被评为上海名牌产品。

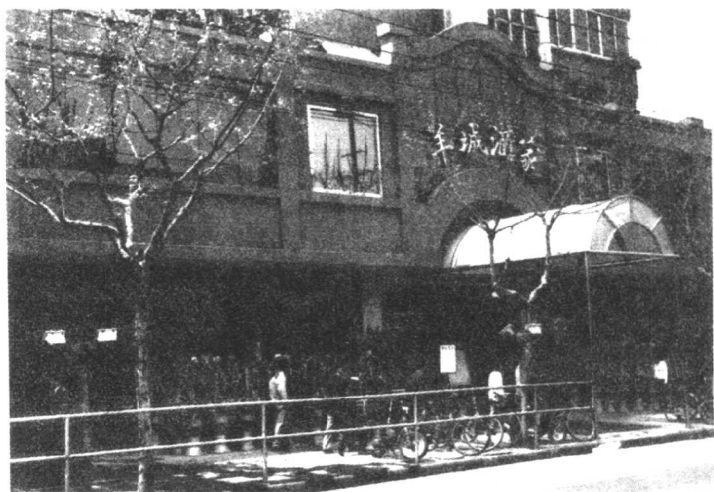
1996年5月份起,新雅粤菜馆进行了大规模改扩建,新建大
楼为10层现代化建筑,总面积7500平方米,各楼面结构布局合
理,高中低档并举,为夸世纪、超豪华、一流设备设施、一流装潢设
计的多功能、综合性的大型餐馆。在坚持广帮特色的基础上,菜点
品种兼收并蓄,博采众长,极其丰富。

地址:上海市南京东路719号

电话:63517788 63224393

羊城酒家

地处静安寺闹市区的羊城酒家,是一家经营粤菜广点的风味
特色店,是上海涉外营业单位。该酒家开创于1941年,其前身是



老松盛点心店,经营的鲜肉小笼和酒酿圆子在上海颇有名气。1978年更名为老松盛餐厅,经营苏锡帮菜肴;1986年扩建装修,并改名为羊城酒家,经营广帮菜点。现有店堂面积500多平方米,大小餐厅9个,客座450余只。厅内港式装潢,格调明快,环境雅致。

羊城酒家特聘广帮前辈名厨为技术顾问,厨房、点心部均由一级厨师领衔掌勺。常年供应的广帮风味菜肴有100多种,尤以烹制羊城蛇丝羹、脆皮假烧鹅、酥皮奶油鸡、牛油焗鲑鱼、蚝油叉烧包、椰丝焗布丁、燕皮馄饨等品种为特色菜点。酒家一日四市,供应早茶、午餐、午茶、晚宴。

地址:上海市万航渡路82号

电话:62534170

迎春饭店

迎春饭店西邻铁路上海站广场,是闸北区饮食公司第一家规模餐饮企业,拥有一支力量雄厚的技师队伍。饭店主要以经营苏、沪特色为主的各类菜点。厨师十分注重兼容各帮菜肴之长,自创一派风味。在制作上,选料鲜活,刀工精细,火候讲究,尤其注重原汁原味。特色菜主要有迎春凤翼、八宝辣酱、清炒鳝背、海鲜糟钵头、凤吞四喜、虾肉小笼等。如迎春凤翼,选用硕肥活鸡的翼翅,调以正宗红葡萄酒等佐料,成菜后,口味咸中带甜,酥嫩兼容;又如清炒鳝背,选用终年自养活鳝烹制,色泽紫酱油亮,肥而不腻;再如八宝辣酱,选用虾仁、肚子、鸭肫、鸡肉等多种上品原料,出锅上桌,闻之香浓,观之泽润,食之鲜辣,咸里略有甜味。

地址:上海市天目中路790号

电话:63176880

岳阳楼

岳阳楼坐落在上海热闹的西藏南路大世界对面,是上海唯一的一家湘菜馆。该店经营的湖南菜,选料讲究,制作精细,花色繁多,颇受中外顾客的欢迎,因而被定为一级风味菜馆。湘菜特点是

油重色浓,具有香、鲜、麻、辣、甜、咸等多种口味;在制作上擅长炖、焖、烧、炒、蒸、熏、腊等烹调方法。厨师既继承了湘菜传统特色,又结合上海地方口味,色、香、味、形协调,使菜肴制作更为精细,并注重色泽、形态和花色。现在该店经常挂牌供应的特色名菜有六七十种,其中著名的看家菜有东安子鸡、子龙脱袍、腊味合蒸、火宫殿臭豆腐、龙须面等。

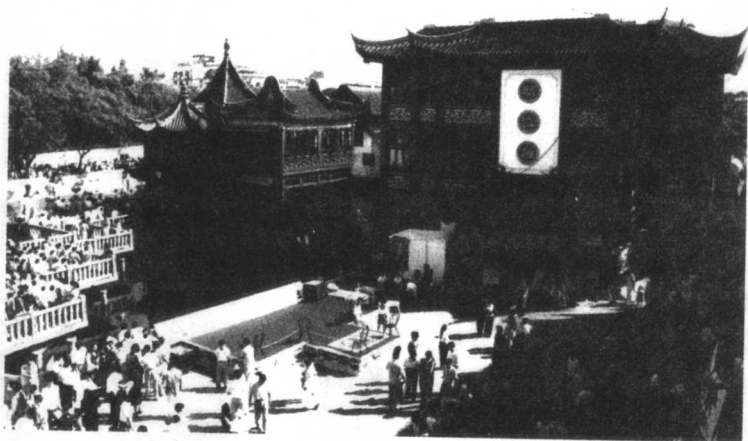
地址:上海市西藏南路 285 号

电话:63277672

绿波廊餐厅

绿波廊餐厅开设于老城隍庙豫园内,原为豫园的一座楼阁,后改设乐圃阁茶楼,1979 年改名绿波廊餐厅。经过多次扩建装修,整个建筑具有明清风格,环境幽静,陈设雅致,依窗就餐,湖心亭、九曲桥景色尽收眼底,使人心旷神怡。

“绿波廊”博采苏扬名点之长,自成老城隍庙各色小点心流派。三丝眉毛酥、萝卜丝饼、枣泥酥等做工精巧,吃口上佳,为席上佳品,被称为太湖一绝的船点。经点心师精心构思,制成形态逼真的飞禽走兽、花卉瓜果点心,既是美味小吃,又是艺术欣赏品。餐厅常年供应的特色点心有香菇菜包、鸽蛋圆子、花色烧卖、葡萄奶黄包等 50 多种。“绿波廊”集百家所长于一席,冶各帮特色于一炉,供应风格多样的佳肴,有色泽乌光、质软酥烂的虾子大乌参等传统菜肴;有甜、酸、辣、香口味的川帮肚条,脆嫩味美的京式油爆墨鱼片等名菜;有用燕窝蟹黄烹制成的龙王赴宴,用水发鸡脚筋配上绿



叶菜烩成的翡翠凤筋,用猪蹄和鱼茸精工制成的莲蓬蹄等创新菜肴。1982年,“绿波廊”开餐饮业之先河,首创菜夹点的宴席,美味佳肴和特色点心交叉上席,曾获得烹饪界的广泛赞扬。1986年,英国女王伊丽莎白二世访问上海游览老城隍庙时,绿波廊餐厅曾参与接待,英国女王看到一盘盘色彩缤纷、形态各异的酥点、船点时,惊喜不已。

地址:上海市豫园路 125 号

电话: 63289850

新梅龙镇酒家

新梅龙镇酒家是总店开设的第一家浦东分店。店堂环境古色古香,格调典雅,是目前浦东新区的大型酒楼之一。开业以来,保持了总店的海派川菜的经营特色,又结合浦东地区的特点加以创新;每月更新调整的菜肴有数百种;推出了经济早茶、假日套餐;还积极参与社会活动,如教师节请优秀教师聚餐,过年过节请孤老聚餐,为此获各界好评。美籍华人陈香梅女士留下“主人好,客人好,菜好,服务好”的题词。

地址:上海市浦东新区浦东南路 1455 号

电话:58801807

红房子西菜馆

红房子西菜馆是上海最著名的西菜馆,经营法式西菜,已有 50 多年历史。原名“喜乐意”,由意大利人路易·罗迈开设于 1945 年。因门面及外墙都涂上红色,人们称之为“红房子”。1956 年改名为红房子西菜馆。由于讲究质量,许多国家元首和著名人士到上海访问时,曾到“红房子”品尝法式名菜。

西菜馆的法式西菜具有选料考究、操作精细、注重蔬菜、讲究

沙司、品种繁多等特点。目前供应的菜肴共 200 多种,有法、美、俄、德、意 5 大流派,以法式菜最为著名。其中特色菜有:海鲜杯、烙蛤蜊、牛尾汤、洋葱汤、红酒鸡、烤鸡、忌司烙鲑鱼、麦西尼鸡、奶酪小牛肉、烙蟹斗、芥末牛排、沙勿来、红烩牛尾等数十种。店内设三个餐厅,还设有贵宾厅及酒吧,环境幽雅、舒适,置身其间别有一番异国情趣。

地址:上海市陕西南路 37 号

电话: 62565220

美心酒家

美心酒家是上海著名的粤菜馆,坐落在热闹的陕西南路淮海路口,至今已有 70 多年的历史。酒家烹饪的菜肴具有精心选料、认真操作、精益求精等特点。厨师们不仅继承传统,而且精心创制,有蒸、煎等拿手看家烹调技能。著名菜肴有蚝油牛肉、麒麟鲑鱼、红梅大排翅、海棠鲍鱼、丹阳献蟠桃、锦绣冬瓜盅等。如蚝油牛肉选料讲究,操作认真,调味纯正,菜肴滑爽鲜嫩,融传统与特色为一体。酒家还开辟蚝油牛肉半成品外卖柜,消费者可以带回家滑油烹调;新辟了点心外卖部,供应叉烧包、椰丝挞、鸡蛋挞、广式烧卖、咸水角等 10 多个品种。

酒家营业面积 500 平方米,分设富丽厅、金龙莲香厅、碧湖琉花厅、郁香厅等,店内设有喜庆筵席、宴会厅和小吃部,装饰优雅,设备完善,服务周全,播送南国乡音。

地址:上海市陕西南路 318 号

电话: 64724481

台莲园酒家

台莲园酒家毗邻江南名刹玉佛寺。

酒家设有大小餐厅 5 个,均取名于花卉,分别是百花厅、莲花厅、雀枝厅、牡丹厅、玉兰厅。经营以新潮粤菜为主,品种有脆皮乳鸽、炙气鱼片、豉汁酱鸡、蚝油牛肉等百余种。酒家还开辟海派风味的菜肴,如莲园片迳鸭,选择瘦肉型的上海白鸭为原料,烹饪后色泽深红而光亮,皮脆而味美不腻;蚝油纸包鸡肉滑嫩,香味浓郁。同时酒家还供应生猛海鲜及河鲜,有基围虾、河鳗、鳊鱼、甲鱼、青蟹、大闸蟹等品种,顾客现点现烧,即刻上席,菜肴鲜美。酒家四周环境清雅,装饰别致,前厅置有假山,潺潺水声给进餐的顾客增添不少情趣。

地址:上海市安远路 230 号

电话: 62568300

聚商老正兴菜馆

聚商老正兴菜馆于 1948 年创建,是著名的膳帮菜馆,尤以烹制各种河鲜菜肴闻名。1958 年,随着闵行工业区建设的需要,迁至江川路商业街上,是闵行最大的酒菜馆,共设大小餐厅 8 个。菜

馆原供应苏锡地方风味的菜点,近年来,逐渐形成以苏锡、川、粤三帮为主的风味菜肴,由特级厨师担任指导,数名一、二级厨师掌勺。该店新近又增设早茶点心和夜市酒吧、音乐茶座。自产自销各色西点、奶油裱花蛋糕和广式月饼,深得该地区顾客的赞赏。

地址:上海市闵行区江川路 277 号

电话: 64356244

大同酒家

大同酒家开设于 1937 年,主要经营粤菜、茶点、烧腊卤味等,在上海和海外有一定的知名度。近年来经过更新改造,营业面积达 250 平方米,设有福、禄、寿 3 个专间,环境幽雅。

大同酒家经营特色以粤菜烧腊味为主,特点是选料上乘,烹饪讲究,菜肴色彩绚丽,原汁原味,注重火候,以清为主。特色菜有蚝油牛肉、格兰鱼球、炒蚝菇、清蒸河鳗、菠萝鸭片、烩鸭丝、银杏鲜贝、榄仁鸭丁、京酱鸭等。冬天还供应狗肉煲、羊肉煲、野味煲、汽锅鸡、八生边炉,尤其是大同牌广式烤鸭,具有选料讲究、形体饱满光洁、鸭香味鲜、色泽全红透亮、皮脆肉嫩等特点,受到顾客欢迎。

大同烤鸭集北京烤鸭和广东烧鹅的特点于一身,并根据上海地区的特点和上海人的口味,逐步形成了现有的特点。因此有“南鸭”之美名。

地址:上海市淮海中路 725 号

电话: 63275317

燕京酒楼

燕京酒楼是一家经营京津风味菜点的酒楼,设有喜庆宴席,供应风味小吃、特色点心等。经营特点是:擅长制作传统京菜,选料精细,操作规范,注重质量。传统名菜有:北京烤鸭、醋椒鲑鱼、醋溜鱼片、油爆双脆、油淋子鸡、拔丝菠萝、酱爆鸡丁等,口味纯正,特色鲜明。尤其是北京烤鸭,色泽红亮,鲜嫩香脆,片成大小均匀的薄片,附上小碟佐料和薄饼,风味独特。传统名点狗不理包子,对馅心作了姜汁减少、卤汁增多的改进,采用腿肉加入麻油、酱油、味精、葱、姜等调料,更适合江南人的口味,其皮薄、馅丰、汁多,肥而不腻。

近几年来,燕京楼经过几次扩建装修,现有大小7个餐厅,布置典雅,各有特色。酒楼实行规范服务,宾客到店就餐,接待热情,服务周到。

地址:上海市淮海中路1027号

电话:64730416

沪东状元楼

沪东状元楼坐落在平凉路上,创建于1921年,是一家以宁帮

为主要特色的菜馆。菜肴有雪菜黄鱼汤、苔条拖黄鱼、锅烧元菜、乳腐大烤、特色黄鱼羹等,这些菜肴都是脍炙人口的传统特色菜。如锅烧河鳗是著名的宁帮菜,操作时河鳗不开肚,洗净后切成段,加调料用小火烧焖至酥烂,稠浓汤汁,上席时食之肉质酥糯,口味鲜嫩。沪东状元楼还增加了京帮、苏锡帮及宫廷菜供应。菜肴讲究精心细作,食品雕刻尤为逼真,同时增加了眉毛酥、四鲜饺等精美点心。

沪东状元楼在品种上高中低并举,根据顾客需求灵活经营。在服务上坚持主动、热情、耐心、周到,当好顾客参谋,大小生意一个样。一次来自祖国不同地方的8位老宁波来沪东状元楼聚餐,服务员介绍了雪菜黄鱼汤等宁帮菜肴,老宁波们品尝后赞不绝口,夸奖沪东状元楼是正宗的宁帮风味。

地址:上海市平凉路403号

电话:65461231

甬江状元楼

坐落在人民广场附近的甬江状元楼,是上海著名的宁波菜馆,一向以善于烹调海鲜菜肴著称。

甬江状元楼开设于1938年,原址在上海九江路福建路口,当时其经营者和主要厨师都来自宁波。宁波菜以海鲜为主要原料,烹制成各种海味,特点是,鲜、咸、香。菜馆菜肴品种之多,制作之精,口味之好,可与苏杭菜馆菜品相媲美。它的主要特点是:选料新鲜,制作考究,口味多变,鲜咸合一,品种繁多,因时而异,各具特