

食汇
北京

2007

饭统美食地图

饭统网◎编

汇集上千家餐馆
折扣信息

随书赠送热门餐馆代金券

660元



中国轻工业出版社

F719.3/20

图书在版编目(CIP)数据

食汇北京:2007 饭统美食地图 / 饭统网编. —北京:
中国轻工业出版社,2007. 1

ISBN 978-7-5019-5734-7

I. 食... II. 饭... III. 饮食业 - 简介 - 北京市
IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 139400 号

责任编辑: 黄 曦 责任终审: 孟寿萱 封面设计: 水长流文化
版式设计: 水长流文化 责任校对: 吴大鹏 责任监印: 胡 兵 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 利森达印务有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2007 年 1 月第 1 版第 1 次印刷

开 本: 889 × 1194 1/48 印张: 6

字 数: 300 千字

书 号: ISBN 978-7-5019-5734-7/TS · 3328 定价: 25.00 元

读者服务部邮购热线电话: 010 - 65241695 85111729

传真: 85111730

发行电话: 010 - 85119817 65128898 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

60582S1X101ZBW

食汇
北京

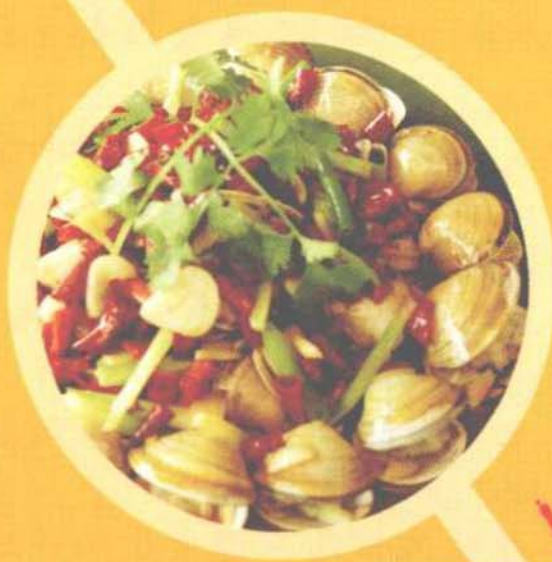
2007

饭统美食地图

饭统网编

汇集上千家餐馆
折扣信息

随书赠送热门餐馆代金券



淮阴师院图书馆 928690

6.80元



中国轻工业出版社

使用 说明

中国人爱吃，讲究吃，世界闻名。婚丧嫁娶，重要仪式，业务往来，总之一切关乎人与人之间关系的大事小事总是会跟“吃”扯上不大不小的关系。爱吃的人被人羡慕，会吃的人则令人敬仰。

三年前，饭统网本着服务于天下美食爱好者的信念成立，至今，已经被越来越多的食客所熟识。为了使更多的人更加方便地了解并查询到京城各个美食地点，饭统网精选了上千家网站上的餐厅、咖啡厅、茶馆、酒吧信息，由中国轻工业出版社出版了这本《食汇北京——2007饭统美食地图》。

我们希望尽我们所能为您网罗京城各种美食，从海鲜酒楼到风味小吃，从酒吧、西餐厅到咖啡店、茶馆。让您可以轻松成为京城的美食家。

本书分为地图、资讯库、索引三个部分。

地图：包括25张餐厅参考方位示意图和3张专题地图。

资讯库：分为饭统网知名餐厅、饭统网热门餐厅、饭统网推荐餐厅和食圈美食四大部分。

饭统网知名餐厅、饭统网热门餐厅、饭统网推荐餐厅三大部分配图，以彩页的形式呈现餐厅的基本信息和折扣情况。

食圈美食这个部分，将北京划分为25个美食热点地区，每一个地区配相应的餐厅参考方位示意图和具体餐厅目录。其后将食圈内涉及的餐厅、咖啡厅、茶馆、酒吧信息及折扣情况做了精当介绍。

索引：包括价位索引和菜系索引及茶馆、咖啡厅、酒吧3个专题索引。您可以按照索引后的页码在全书进行对应查询。

就餐有积分：就餐可积分，登录www.fantong.com注册会员，并成功在本书中带有折扣的餐馆就餐，就可享受到积分，达到一定年积分有礼品或餐券赠送。

特别说明：出版时虽已尽力精选信息，但由于餐饮信息更新极快，本书的内容难免会出现一定的误差，不便之处，请您谅解，请经常登录www.fantong.com查看信息更新。

滇酷	5
圣海潮	6

饭统网知名餐厅

全聚德（前门店）	7
便宜坊	7
九花山	7
张生记	7
大董烤鸭店（团结湖店）	8
鸭王（广安门店）	8
顺峰（阜成路店）	8
黎昌海鲜世界	8
鲍鱼先生（航天桥店）	9
唐宫海鲜舫（建国门店）	9
阿森鲍鱼—森帝鲍鱼店	9
半岛明珠酒家（郡王府）	9
万龙洲海鲜（安定门店）	10
阿一鲍鱼酒家	10
天天渔港	10
巴黎马克西姆餐厅	10
雅典娜希腊餐厅	11
巴国布衣风味酒楼（地安门店）	11
茶马古道（现代城店）	11
孔乙己（航天桥店）	11
俏江南（融科中心店）	12
湘鄂情餐厅（定慧寺店）	12
皇城老妈（宣武店）	12
华宴美食	12
味道江湖	13
腾格里塔拉	13
杭州新开元大酒店	13
晋阳饭庄（珠市口店）	13
美味珍（国贸店）	14
上海美林阁（月坛店）	14
青叶日本料理（国展店）	14
大宅门	14
秦记香辣蟹	15
秦唐府	15
花蝶（翠宫饭店）	15
鹭鹭酒家	15
谭府酒楼	16
怡和春天大酒楼	16
海肴府	16
丝路驿站	16
原鼎	17
江南大夫第宏府家宴	17
寿福城	17
皇城食府	17

饭统网热门餐厅

御马墩	18
乔逸	18
贡院圣士状元食府	18
和顺府	18
渝乡人家（左岸工社店）	19
迷恋意大利	19
俄罗斯大笨象	19
喀秋莎音乐餐厅	19
卡布里奥西餐厅	20
麻辣诱惑（东直门店）	20
蕉叶（北京店）	20
云尊府	20
双盛园	21
岳麓山屋	21
刘家香	21
清阁	21
家合私房菜（东方广场店）	22
古夜郎	22
澳门豆捞	22
比力必利餐厅	22
八千代日本料理	23
川军本色	23
阿凡提家乡音乐餐厅	23
阿拉丁	23
天瑞园大红灯笼酒楼	24
爱曼谷食彩亭	24
兰特伯爵	24
大清花酒楼	24
百味烤道	25
倍儿香	25
丹周寿司割烹	25
川老坎	25
滇香一厨	26
海雨天风	26
花车日本料理	26
官也街澳门火锅	26
同乐湾港式涮肉坊	27
海棠居	27
珠穆朗玛	27
吐鲁番	27
靓果芭	28
金谷仓	28
天使食府	28
天天阳	28
娃哈哈	29
龙鼎湘江	29

维兰西餐厅	29
满福楼	29
伊锦园	30
云南一品滇	30
特莫钦蒙古音乐文化餐吧	30
文汝馨居	30
紫天椒	31
竹鱼轩	31
李老爹	31
晋盛德	31
荆品源	32
西子人家	32
香江名城精品火锅	32
口福居	32
姜生记	33
松子(亮马桥店)	33
湘味食族	33
贵州笋笋酸汤鱼	33
时光倒流	34
玉正园	34
山鬼坞楚地菜	34
松冈烧烤	34
鑫都菜府	35
山水间	35
西地烩馆	35
山葵屋	35

饭统网推荐餐厅

一坐一忘丽江主题餐厅	36
44号私家厨房	36
巴黎派蒂斯	36
绿色楼兰	36
酒窝	37
蓝顿港西餐厅	37
大自然(亚运村店)	37
西部乐源	37
刚记	38
红孔雀	38
百胜小厨(东方广场店)	38
大宝饭店	38
福名家石板烤肉店	39
甘露食府	39
根据地	39
和风楼美食城	39
官家菜	40
甲21号招待所西南民族菜	40
见牛羊	40
杰尼斯美食餐厅	40
天下一家	41
红岩村	41

虹鳟鱼	41
唐都三晋	41
新九龙麻辣在线	42
五方院	42
麻辣故乡	42
香牌坊	42
金盛海鲜	43
郑和1405雅宴餐饮会所	43
重庆渝食珍	43
钱龙轩	43
润扬食府	44
我行我素	44
海悦海鲜酒家	44
春夏秋冬港式火锅	44
赠券	45

食图美食

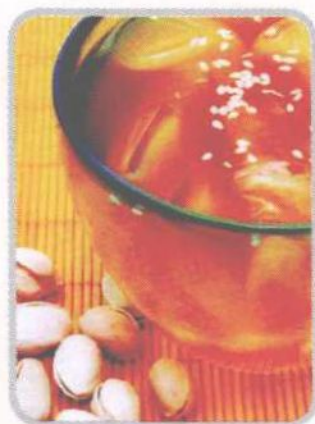
A.东直门地区	49
B.后海地区:	58
C.中关村地区	69
D.安定门地区	77
E.三里屯地区	86
F.三元桥地区	96
G.亮马桥(女人街)地区	104
H.朝阳门地区	110
I.动物园地区	116
J.方庄地区	124
K.西单地区	130
L.宣武门、广安门地区	138
M.丰台(洋桥)地区	148
N.王府井地区	153
O.建国门地区	163
P.国贸(京广)地区	171
Q.双井地区	179
R.朝阳公园地区	186
S.望京地区	194
T.亚运村地区	201
U.知春路地区	210
V.北太平庄地区	216
W.苏州桥/金源地区	224
X.公主坟地区	232
Y.上地地区	242
北京酒吧地图+索引	246
北京咖啡厅地图+索引	247
北京茶馆地图+索引	248
菜系索引	249
价位索引	270
后序	287



滇 酷

“滇酷”二字很自然地会让人联想到原汁原味的云南菜。确实，这里的风格很云南。毛玻璃台面的吧台和墙上泛黄的羊皮地图、金属舷梯风格的楼梯护栏与木制的楼梯踏步、搭着民族特色桌布的西餐桌和老榆木的椅子、墙边的土陶容器和空中萦绕的云南民族风格的背景音乐，还有那从装束到血统都很纯正的云南服务员，让你感受到古朴与现代

的相得益彰，将你包容在一片云南的气息之中。这里的菜品，全是云南菜系中的精品，大部分材料都是直接从云南空运过来的，保证了菜品的新鲜与地道。



就餐介绍

通过饭统网订餐的折扣信息：

8.8 折（酒水、海鲜、特价菜、烟、筷子、店内活动除外）

就餐路线：朝阳区和平西街小黄庄路1号，和平西桥南200米路西

菜系：云南菜

电话：010-84285435

人均消费：40 元

推荐菜：竹筒养颜野山菌、瑞丽锅仔猪尾、竹虫

★ 网友点评：这里的黑三剁是我吃过最好吃的！

圣海潮

圣海潮，一个洋溢着浓浓热带气息的名字，便是京城中一处挥洒着地道东南亚风情的美食胜地。红与蓝火辣跳跃的交织、芭蕉竹藤编织出的雅致清透、简约的线条配以时尚的衬饰，看似个性鲜明的两种风格却将东南亚热烈中舒张的含蓄、清丽媚惑中流转的深邃静谧，演绎得淋漓尽致。七间各具魅力的特色包间，更是传递着来自异域的动人风情。而几乎包容了新、马、泰、印、



越等东南亚诸国一流美味的特色美食，正是圣海潮吸引着众老饕流连忘返的镇店之宝。

就餐介绍

通过饭统网订餐的折扣信息：

9折（鲍翅、海鲜、酒水、特色菜不打折）

就餐路线：944、404、939、710路丽泽中街下车，朝阳区望京花园101号楼（广顺北大街）

菜系：东南亚餐

电话：010-64748787

人均消费：50元

推荐菜：香草盐焗蛭子、红袍跳跳骨、马来银鳕鱼、招牌咖喱皇炒蟹

★ 网友点评：推荐“锡纸大鱼头”，好吃！



烤鸭

全聚德（前门店）

人均消费：80 元



“全聚德”是我国著名的老字号，始建于1864年（清同治三年）。经过一百多年的不断发展与创新，形成了以全聚德烤鸭为代表、集全鸭席及400多道特色名菜于一体的全聚德菜系。历史悠久、蜚声中外的全聚德烤鸭采用挂炉、明火烧果木的方法烤制而成，全身呈均匀的枣红色，油光润泽，赏心悦目。全聚德烤鸭及其独具特色的饮食文化，已成为中华饮食文化的重要组成部分，享誉海内外。

★点评：百年名店！

★折扣：无

址 崇文区前门大街32号

交 地铁1号线前门站下车，向南200米路东

荐 烤鸭

电 010-67016671

烤鸭

便宜坊

人均消费：65 元



便宜坊烤鸭店始建于明永乐14年（公元1416年），距今已有590年的历史了，是北京唯一一家经营焖炉烤鸭的中华老字号。拥有大小不同的包间9个，可同时接纳300人用餐，并可接待各种规格、档次的宴会，形成以焖炉烤鸭为代表，以鲁菜为基础，集各家菜系精华为一体的经营特色。在这里您可品尝到风味纯正，色、香、味俱全的正宗传统焖炉烤鸭及其他美食菜肴。

★点评：蘸糖吃的香脆鸭皮令人印象深刻！

★折扣：9.5折

址 崇文区幸福大街36号

交 8、6、60、41、35、116、707、705路体育馆路下，向东，十字路口路北

荐 葱烧海参、焖炉烤鸭、芥末鸭掌、酥鲫鱼、沙茶百合鸭心

电 010-67116545

烤鸭

九花山

人均消费：80 元



20世纪90年代，一个新的烤鸭品牌“九花山”烤鸭诞生了，“九花山”烤鸭品质优良，精工细作，皮脆肉嫩，肥而不腻，备受各界宾客青睐。“九花山”酒楼处繁华地段，交通便利，大厅能容纳130人同时就餐，并有17个单间供您选择。全店能同时接待280人就餐。停车方便。九花山为特级酒家。誉满京城，驰名海外。中外食客以品尝“九花山”烤鸭为一大乐事。有道是：人生得意须尽欢，尽欢就到九花山。

★点评：鸭子好吃！

★折扣：无

址 海淀区增光路55号

交 967、运通201、323路花园桥南下车。

荐 烤鸭

电 010-68483481

烤鸭

张生记

人均消费：80 元



张生记认真研究前人杭菜的传统精髓，把民间家常菜“笋干老鸭煲”做得精益求精，此外，还开发了其他杭菜的创新菜肴。深得食客喜爱。诺贝尔奖得主李政道为其题词“家乡风味新品种”，大侠金庸题词“佳肴长记，生生不息”。

★点评：喜欢老鸭煲，太美味了！

★折扣：8.8折（酒水、海鲜、特色菜不打折，店内活动与饭统网折扣任选其一）

址 朝阳区安贞西里3区26号

交 300、302路安贞里下车，浙江大厦2、3层

荐 张生记老鸭煲、宋嫂鱼羹、坛子醉鸡

电 010-64420006

烤鸭

大董烤鸭店(团结湖店)

人均消费: 150 元



大董烤鸭店全部烤鸭现点现烤, 只需40分钟就能品尝到为您特别烤制的色泽枣红、甜酥脆嫩、浓香四溢的正宗烤鸭。吃时可不蘸酱只蘸糖。也可以配上传统的酱料、瓜条卷荷叶饼。还有一种吃法也不错, 那就是配蒜泥加甜面酱, 再加上萝卜条等。蒜泥可以解油腻, 将片好的烤鸭蘸着蒜泥、甜面酱吃, 在鲜香中更增添了一丝辣意, 风味更为独特。

★点评: 烤鸭吃法多样, 风味独特。

★折扣: 9折 [人均消费150元以上(酒水除外)]

方可打折(提前两天订位)

址 朝阳区团结湖北路3号楼

交 725路到白家庄下车, 834路农展馆下车, 长虹桥东南侧

荐 果木烤鸭、干烧鸭鲍脯、水晶鸭舌、香糟鸭卷、卤水鸭舌

电 010-65822892

烤鸭

鸭王(广安门店)

人均消费: 80 元



与传统的烤鸭相比, 鸭王最突出的特点就是老菜细做, 更适合现代人日益精细的口味。鸭王烤鸭在百年传统挂炉烤鸭的基础上, 经新一代烤鸭师根据现代人饮食特点烤制, 烤出的鸭子色泽枣红、外酥里嫩、皮下无油。就连第一次来中国并只停留一天的国际足联主席布拉特也慕名前来品尝, 赞不绝口。

★点评: 新一代烤鸭名店!

★折扣: 9.5折(烤鸭、烟、酒水、海鲜、特价菜除外)

址 宣武区新居东里4号(深圳大厦后面)

交 712、743路广安门北站下车, 816路天宁寺北站下车, 854路广安门内下车, 广安门桥西北角

荐 烤鸭

电 010-63431291

粤菜

顺峰(阜成路店)

人均消费: 200 元



顺峰可算是粤式海鲜的旗舰店。海鲜选料一流, 口味可圈可点。环境幽雅清静, 服务更是一流。非常合适宴请。顺峰作为海鲜连锁店, 现在已经在国内外开了20余家分店。大多数来这里用餐的人, 都是出于宴请的需要。这家顺峰阜成路店, 开在高端店云集的阜成路美食街。难得的是这里的停车位非常充足, 所以自其开业以来这家店一直很受欢迎, 若是需要宴请这里绝对是一个有面子的选择。

★点评: 海鲜选料一流, 绝对新鲜, 是商务宴请的上佳选择

★折扣: 无

址 海淀区阜成路115号1号楼

交 851、804路定慧寺下车, 619路五孔桥下车

荐 鲍汁扣辽参、大良炒鲜奶

电 010-88138888

海鲜

黎昌海鲜世界

人均消费: 200 元



黎昌海鲜是北京颇具盛名的海鲜酒楼之一。酒楼外观大气恢宏, 内部环境也雍容华贵, 是皇家气派与现代风格的完美结合。酒楼开业至今, 一直很受食客的欢迎。这里出品的菜肴吸收了各种海鲜菜系的长处, 兼备传统粤菜和国外海鲜菜的特点, 形成新派广式海鲜风格, 更适合现代人的口味。

★点评: 正宗的海鲜粤菜, 酒楼所设的海鲜鱼池让人仿佛置身于海底世界。

★折扣: 无

址 海淀区新建宫门路2号

交 725、384、302路海淀公园下车

荐 蚝皇扣鲍鱼、皇烧大鲍翅、红烧天九翅、三文鱼刺身

电 010-88851288/1388

粤菜

鲍鱼先生(航天桥店)

人均消费：200 元



位于航天桥金玉大厦首层的鲍鱼先生，内部装修以浅色调为基调，现代派墙面装修风格与洁白大理石的地面相映衬，给人一种亲切、柔和的感觉。海鲜酒楼主要以商务消费为主，因此贵宾房的装修和设置十分的重要。鲍鱼先生的贵宾房大小不同，特色各异，安静清雅，十分适合商务宴请。大厅和谐舒适，宽敞明亮，按时间段还特设港式自助午茶、消夜，蒸、煎、炸、煮、烧等近百种茶点。

★点评：价位适中，中午和夜市比较划算！

★折扣：9折（烟、酒水、海鲜、特价菜除外，店内活动与饭统网折扣不可同时享受）

址 海淀区西三环航天桥金玉大厦首层

交 300、830、335、336路航天桥下车

荐 鲍鱼先生、正宗盐焗鸡、中山砂锅鱼头

电 010-68413399

海鲜

唐宫海鲜舫(建国门店)

人均消费：300 元



唐宫海鲜舫（建国门店）是由香港唐宫餐饮集团投资经营的特色粤菜酒楼，主要经营港式茶点和新派海鲜粤菜。不仅海鲜应有尽有，还有各种广东点心等好多小吃，是以岭南小吃为基础，广泛吸取北方各地、包括六大古都的宫廷面点和西式糕饼技艺发展而成的特色酒楼。

★点评：海鲜应有尽有，还有好多好吃的广东点心。

★折扣：无

址 东城区建国门内大街19号好苑建国商务酒店首层

交 205、37路东单路口东下车

荐 唐宫沙田乳鸽、飘香榴莲酥

电 010-65131288

海鲜

阿森鲍鱼—森帝鲍鱼店

人均消费：260 元



森帝鲍鱼店是一家主营鲍鱼、鱼翅的饭店。一色的木质桌椅门窗，靠窗巨大的玻璃缸，整个就餐环境朴素亲切。营养丰富，味道精美的鲍鱼、鱼翅和燕窝是这里的特色。蚝黄大网鲍是最值得推荐的特色菜，选用南非深海大鲍鱼为原料，再经宫廷古法渗入改良扣炖，十足材料，十足用心。

★点评：鲍鱼当然是没得说，服务和环境也可以给满分。

★折扣：8.5折（除鲍鱼外均不打折）

址 朝阳区东三环北路16号

交 300、713、730、820农展馆下车，长虹桥往北第一个天桥下，路东

荐 蚝黄大网鲍、鸡煲翅

电 010-65023380

粤菜

半岛明珠酒家(郡王府)

人均消费：300 元



半岛明珠酒家位于朝阳公园南路郡王府内，具有昔日王府宫廷的尊贵气派，充满皇家园林气息。融合现代时尚设计概念的室内装潢，将灿烂耀眼的古典文化与时尚潮流和谐结合，交相辉映，尽显非凡品位。酒家主要经营燕、鲍、翅、海鲜、港式精品粤菜，成功引进港粤的餐饮管理模式，制作出“科学、营养、健康、时尚”的菜品。

★点评：华堂盛宴，美饌珍馐，殷勤款待。

★折扣：9折【全单九折（含酒水、燕、鲍、翅等），另收10%服务费】

址 朝阳区朝阳公园南路19号郡王府

交 302、412、734、831路六里屯下车

荐 黄烧大鲍翅、烤牛仔腿、浓鸡汤煮野山菌、榴莲酥

电 010-65077888

海
鲜

万龙洲海鲜(安定门店)

人均消费: 100 元



万龙洲海鲜酒楼以经营海鲜为龙头, 拥有一个自采、自养、自售的专业海鲜班子。最大程度地保证海鲜鲜活生猛。打破粤菜传统, 自酿酱汁, 以适合不同顾客口味为烹调原则, 制造出万龙洲独有的特色粤菜。此外, 还有经过厨房师傅精心制作的广东家乡小炒, 如烧螺、粥、粉、面点等, 味道相当不错。

★点评: 这里的海鲜很新鲜, 味道也不错, 当然价格也不便宜。

★折扣: 8.8折 (酒水、海鲜、特价菜除外)

址 东城区安外大街丙88号

交 104、108、124 路蒋宅口下车, 中路大厦一层

荐 鲟龙鱼、炭烤大石蚝、木瓜炖白蛤

电 010-64285608

海
鲜

阿一鲍鱼酒家

人均消费: 300 元



阿一鲍鱼酒家左毗国贸中心, 右邻京伦饭店。富有欧式豪华气派, 并具亲切的中国色彩。这里的贵宾厅房设有独立卫生间, 大堂格调柔和、幽雅舒适。酒家的专用停车场不会让客人为停车位而烦恼。阿一鲍鱼酒家以著名的阿一鲍鱼、高汤生翅、杏汁官燕等系列名菜为主导, 兼营精美点心、特式粉面、游水海鲜, 很适合举行商务宴请和重要会议。

★点评: 牛! 真牛!

★折扣: 9.5折 (消费3000元以上9.5折, 酒水、特价菜不打折)

址 朝阳区建外大街1号金之桥大厦首层

交 地铁国贸站下, 1、4、57、728、808、938路大北窑站下

荐 油焗鲍鱼、烧乳鸽、玉米榛子、原汁鲍鱼、蜜煎鲍鱼

电 010-68491315

海
鲜

天天渔港

人均消费: 60 元



天天渔港拥有自己的种植养殖基地, 每天可为餐厅提供新鲜材料。天天渔港的海鲜鲜活生猛, 再加上它不高的价格, 因此从开业以来就一直很受欢迎。这里不光适合商务用餐, 喜欢吃海鲜的话, 天天渔港也很适合您一家来就餐。

★点评: 海鲜名店, 性价比不错!

★折扣: 无

址 左安门桥西北侧护城河南岸

交 366支、37路左安门, 左安门桥西北角

荐 富贵虾、土龙汤

电 010-67621389

西
餐

巴黎马克西姆餐厅

人均消费: 200 元



19世纪末, 马克西姆餐厅在法国巴黎皇家大道3号诞生。一百多年来, 吸引了无数达官贵人和社会名流, 成为政界和商界巨头聚集的场所。1983年10月1日, 巴黎皇家大道的马克西姆餐厅的复制品——与其母餐厅几乎一模一样的北京巴黎马克西姆餐厅在北京崇文门西大街2号正式开业, 成为国内中外合资的第一家餐厅。

★点评: 贵, 但是物有所值。

★折扣: 9折 (酒水不打折, 情人节、圣诞节、春节时不打折)

址 崇文区崇文门西大街2号

交 103、104、44、859、729、9路、地铁1号线崇文门下车

荐 各式法餐

电 010-65121992

西餐

雅典娜希腊餐厅

人均消费：150 元



雅典娜希腊餐厅是一家以希腊风味美食为主，并兼具咖啡厅和酒吧功能的综合性休闲娱乐场所。置身于雅典娜希腊餐厅，宾客除可享用地道的地中海美食，一饱口福外，还可欣赏希腊风格的店堂装修、希腊传统工艺品、图书图片以及不定期举办的各类中希两国间的文化交流活动。异国风情浓郁。

★点评：巴科拉娃脆香派很有趣！

★折扣：9折（套餐、酒水不打折，店内活动不与饭统网折扣同时享受）

址 朝阳区三里屯西五街1号

交 815路幸福三村下车，823路塔园村下车

荐 巴科拉娃脆香派、希腊茄盒、雅典娜什锦烧烤盘

电 010-64646036

川菜

巴国布衣风味酒楼（地安门店）

人均消费：100 元



取民间百姓家的鲜美之味，圆现代都市人回归自然之梦。巴国布衣在精心为顾客营造充满田园诗意的就餐环境的同时，又在重新梳理传统川菜之精华的基础上，发掘整理出一系列以川菜中巴菜系为特征的美味佳肴。其中以四川和重庆地区的金佛山、大巴山等地的山菌、萝卜干、酸萝卜、时令野菜等原料为主的风味菜品最具特色。

★点评：川菜里很有特点的一家，还可以看变脸表演。

★折扣：9折（酒水、特价菜不打折；只限团队9折，散客9.2折）

址 东城区地安门东大街89-3号（平安大街路北）

交 118、113、13、60路锣鼓巷下车

荐 蟹肉烩玉米、竹筒野菜荤豆花、豆腐鲫鱼、芋儿烧甲鱼

电 010-64008888

云南菜

茶马古道（现代城店）

人均消费：100 元



很早以前，有一条源自云南普洱，经大理、丽江、昌都、拉萨，然后延伸到尼泊尔和印度的古贸易之路。一队队驮着茶叶的马帮经过这条古道输出云南茶叶，换取金币、皮毛和药材。这就是“茶马古道”。这就是这家餐厅名字的来历。茶马古道是京城最早几家经营云南菜的餐厅之一。从开业以来就一直备受推崇。

★点评：菜好吃，环境好像西餐厅，挺简约的感觉。

★折扣：9折（店内活动与饭统网折扣不可同时享受）

址 朝阳区建国路88号SOHO现代城D座3楼会所

交 1、4、808、57路八王坟下车，大望桥西南角

荐 过桥鲈鱼、气锅鸡野山菌、徐家渡香肠

电 010-85804286

浙江风味

孔乙己（航天桥店）

人均消费：50 元



“孔乙己”酒楼的名称受鲁迅作品《孔乙己》的启发。总厨傅丹舟是浙江绍兴人，毕业于北大中文系，后改行专门研究绍兴民间鲜咸合一的传统名肴，把刚柔相济、文武互补的智慧用到烹饪上面。酒店雕花的栏杆，镂空的门扇让人感觉仿佛身在遥远的水乡人家，正在咀嚼着几十年不变的富足精致的江南情调。

★点评：极富江浙风味特色，一吃回味无穷。

★折扣：9.5折（烟酒、海鲜、特价菜、主食除外；店内活动不与饭统网折扣同时享受）

址 航天桥东南角航天科技大厦1层

交 300、23路航天桥下

荐 干菜焖肉、荆沙甲鱼火锅、风沙武昌鱼

电 010-68371144

川菜

俏江南(融科中心店)

人均消费: 150 元



俏江南融科中心店堪称是俏江南迄今为止营业面积最大、投资最高、装修最豪华的分店。俏江南开创了新派川菜的先河，除将传统的川菜精烹细做外，还将川菜赋予了一些创意，如石烹豆花。将简单的品尝豆花的过程变成了一次视觉与味觉共享的盛宴。食客不但可以品尝豆花的鲜香，更可以观赏豆花在玻璃器皿中成形的过程，非常有趣。

★点评：菜品精致，就是上菜有点慢哦。

★折扣：8.8折（酒水、海鲜、特价菜除外；店内活动不与饭统网折扣同时享受）

址 海淀区科学院南路2号，融科资讯中心A座北侧

交 826、323、384 路中关村南路下车

荐 泡椒蛤蜊、众星捧月、围炉夜话

电 010-82861698

火锅

皇城老妈(宣武店)

人均消费: 100 元



皇城老妈是成都火锅的代表之作，在京城火锅店中的地位也是响当当的。吃过大大小小很多家四川火锅，皇城老妈的消费算是高的，但是这里的口感真是精细，成都火锅的绵长尽在其中。每一道菜品尽量做到精益求精。这里有很多拿手的绝活，比如越涮越嫩的牛肉，不断添加的令人叫绝的新菜，自酿的老妈红。有品位，有细节，这样的火锅店，火爆是自然的事情。

★点评：火锅烫到热汗淋漓，浑身放松。

★折扣：9.5折（烟、酒水、包间服务费不打折）

址 宣武区长椿街3号

交 4、47路长椿街下车，地铁2号线长椿街下车，长椿街地铁口南100米路西

荐 锅底、雅鱼、老妈牛肉

电 010-63173369

鄂菜湘菜

湘鄂情餐厅(定慧寺店)

人均消费: 300 元



这里的菜品以湖南、湖北菜为基础，但又迎合了北方人的口味，这么一调整，菜品的味道更好了。沙煲翅是这里的招牌菜，非常好吃。湘菜之中，必点的肯定要有剁椒鱼头，这一道菜虽然普遍，但是能做到湘鄂情这种口味的，还很难找。湘水牛蛙也很有特色。每个季度，这里都会推出一系列的新菜品。这里的生意非常好，经常要等位子，先预约再去比较有把握。

★点评：这里的环境和服务都可圈可点。适合商务宴请，也适合朋友聚餐。

★折扣：8.8折（酒水、海鲜、特价菜、燕、鲍、翅不打折）

址 海淀区阜成路定慧寺甲2号

交 运通106、运通206、121 路定慧寺下车

荐 小炒黄牛肉、剁椒鱼头、清蒸多宝鱼、鲍汁浇鹅掌

电 010-88135388

谭家菜

华宴美食

人均消费: 50 元



华宴别具匠心地选择了以奢华精致著称的谭家菜和国宴菜作为主营方向。这两种菜系不但做工精细繁琐，而且对选料的要求也极高。一句话，一般餐厅是绝对操持不了的。此外，华宴还大胆引进西餐的元素以丰富其菜品。如广受食客推崇的“蜗牛”就是依据法式大餐原型制作而成，配以焦香的面包片食用，口感极佳。

★点评：如此多元化的美食选择，再加上食客普遍可以接受的价位，这里确是商务宴请或者聚会小酌的另一上佳选择。

★折扣：无

址 海淀区定慧寺东里18号

交 336、609、414、703、941、701路定慧寺下车

荐 银丝鱼冻、野蛮王妃、狮子头

电 010-88138966

川菜

味道江湖

人均消费：70 元



亚运村的味道江湖是京城一处传承江湖美食文化的特色之地。这里注重客人就餐时的舒适与口味，菜品上，把粤、闽、港台的定型复合调味料与川菜的烹调方法相结合，并吸收东南亚、海南、云南、贵州等味、形的特色。“江湖第一腿”的孜然兔腿久负盛名；架子白肉、大刀耳片、坛封鲫鱼、清汤小菜尖等10道菜品还一起荣登了《成都全席》菜谱。

★点评：环境优雅、时尚，菜的口味还不错。

★折扣：8.8折（酒水、燕鲍翅、特价品、海鲜除外，店内活动与饭统网折扣不可同时享受）

址 朝阳区亚运村北苑路169号

交 124、108 路大屯路下车，向东走到大屯路口，路北

荐 江湖第一腿、酸汤海参、大刀耳片

电 010-64893144

蒙古风味

腾格里塔拉

人均消费：200 元



酒楼以“天上草原”命名，蒙古语音译“腾格里塔拉”，装饰风格秉承蒙古传统建筑与现代时尚元素相结合，体现了时尚又浓郁的蒙古族风情。这里的特色食品和原料全部来自草原和塞外高原地区，酒楼200多种地道的蒙古菜品，让人垂涎欲滴，大饱口福。特别是久负盛名的蒙古王府特色菜——成吉思汗功勋烤全羊，更是华夏饮食中的精品。烤全羊色泽金黄、浓香四溢，进餐礼仪隆重、气氛壮观，是蒙古族待客的最高规格。

★点评：晚餐时的歌舞表演很好看！

★折扣：无

址 海淀区万寿路2号

交 981、605路定慧寺下车

荐 成吉思汗功勋烤全羊、蒙古部落烤羊背

电 010-68150808

江浙风味

杭州新开元大酒店

人均消费：100 元



杭州菜系素以天堂美食著称，时令的杭州特色菜集江河湖海鲜与时蔬为一炉，制作精细，口味清鲜，注重原味，并以创新求变而享誉烹饪界，受到消费者青睐。杭州新开元大酒店是全国十佳酒店，也是“国际餐饮名店”。经营杭州菜200多道，除了南非干鲍鱼等高档浓汤菜，其他菜品的选料大都是普通的鸡鸭鱼肉和菜蔬等，价格不贵，十分适合普通人群的消费。

★点评：优雅的环境，考究的食器，再加上适中的价格。

★折扣：无

址 海淀区阜成路中111号

交 336、121、56、941、850路定慧桥下车

荐 秘制酱鸭、老鸭煲、龙井虾球

电 010-82886001/2

山西菜

晋阳饭庄(珠市口店)

人均消费：70 元



晋阳饭庄是名闻四方的京城老字号，经营正宗的山西风味。老舍曾有诗云：“驼峰熊掌岂堪夸，猫耳拨鱼实且华。四座风香春几许，庭前十丈紫藤花。”饭庄妙处，尽在诗中。这里的很多菜都是面做的，很有山西特色。香酥鸭香而不腻，几乎所有来这里的人都会点这道菜。如果还有雅兴，在珠市口店吃完饭还可以参观店旁的清代大学士纪晓岚的故居。

★点评：山西风味，此处最佳。

★折扣：无

址 宣武区珠市口西大街241号

交 57、105、53、6路虎坊桥下车

荐 香酥鸭、晋阳过油肉、肉丝温粉皮、太原焖羊肉

电 010-63031669

宫廷菜

美味珍(国贸店)

人均消费: 200 元



美味珍专攻御膳, 主推“满汉全席”。而满汉全席中首推的美味就是“佛跳墙”, 这

也是号称“天下第一汤”的美味珍招牌菜。位于国贸的“美味珍”, 拥有极其华丽的宫廷大厅, 身着传统服饰的宫女侍卫来往穿梭, 殷勤有礼。坐在其间享受那规矩繁多的满汉全席, 尤其是那荤香醇厚、汁浓液美的佛跳墙, 还有那些精巧细致、花式繁多的宫廷小吃, 感觉的确不同凡响。

★点评: 连服务生都穿着木屐鞋、长袍马褂, 很特别啊!

★折扣: 9折(酒水、海鲜、宴席、礼盒、点心不打折, 服务费: 15%)

址 朝阳区建国门外大街1号国贸大厦西楼1层L124

交 1、4、9路大北窑下车, 国贸西楼1层

荐 皇家佛跳墙、皇家红烧鲍翅、皇家秘制鲍鱼(送皇家佛跳墙一盅)

电 010-65056139

上海菜

上海美林阁(月坛店)

人均消费: 120 元



美林阁在北京算较好的上海菜, 厨子和主要的服务员都是从上海派来的, 菜做得很不错。清蒸鲥鱼很好吃,

鱼新鲜, 做法也特别, 全鱼烹, 不切块。因为鲥鱼鱼鳞富含脂肪, 且鱼鳞蒸后即化, 吃起来香鲜可口, 所以采用了这样注重营养的烹饪形式, 值得一试。

★点评: 这里还可以分餐, 每样点一小碟, 可以多点几样, 充分体现了上海人的细腻。

★折扣: 9折(特价菜不打折。店里活动与饭统网折扣不同时使用。)

址 西城区月坛北街2号(月坛大厦2楼)

交 21、716、816、743路月坛下车

荐 水晶虾仁、棕香肉、香辣鸡翅、清炒蟹粉

电 010-68081777

日本料理

青叶日本料理(国展店)

人均消费: 65 元



“青叶”是京城日本料理的老字号, 青叶国展店餐厅内黑色的大理石地面和黄白的日式

装修风格显得环境清雅、气氛现代; 这里的2层, 就餐环境幽雅, 适于宴请客户, 来此就餐也是留学生们不错的选择。双休日生鱼片和寿司均半价, 餐前免费赠送小菜; 3层的规模使得餐厅敞亮从容, 仅榻榻米包间就有10个之多, 最大一间更可容纳30人聚会。全天提供99元自助料理, 包括刺身、寿司、炸、烤、煮、定食等, 就连京城日本料理店中不常见到的成本较高的日式铁板烧你也能尽情吃个痛快。

★点评: 日本料理的老字号!

★折扣: 8.8折(自助、酒水除外, 店内活动不与饭统网折扣同时享受)

址 朝阳区西坝河东里81楼底商6号

交 300、830、730路西坝河下车

荐 日式铁板烧、三文鱼、烤鳗鱼

电 010-64671615

官府菜

大宅门

人均消费: 100 元



老北京风格的装潢, 古色古香, 真有点大宅门的感觉。每晚19:00有杂技、京剧、

魔术、大鼓表演。大宅门现有各种菜品100多道, 酒楼每半年更新一次菜谱, 其中约有1/3的菜将被更新。不少人以为“大宅门”主要是老北京菜系及风味小吃, 其实宅门菜的内涵远比这丰富得多, 高档的鲍翅宴、品种繁多的海鲜, 在这里都能吃到。当然, 这里也有烤鸭、麻豆腐、豆汁、焦圈等老北京小吃, 能够满足人们的京味儿情结。

★点评: 请客户吃饭, 来这里肯定有面子!

★折扣: 8.8折(酒水、海鲜、香烟、服务费不打折, 店内活动不与饭统网折扣同时享受)

址 朝阳区惠新北里3号楼

交 361、运通201路慧新西街北口下车, 409路惠新里下车, 罗马花园南门向东100米

荐 宅门石烤虾、宅门秀芋头、醋香蛋卷

电 010-64958442

川菜

秦记香辣蟹

人均消费：30 元



如果您对红楼梦里林黛玉笔下所描写的“蟹封嫩玉双双满，壳凸红脂块块香”的美食境界有所感受的话，那么，“秦记香辣蟹”就是一个让您找到这种境界的好去处。这里选用的是产自缅甸的雄性铁蟹。据说，香辣蟹的吃法源于四川，后风靡上海，接着席卷北京。因为它既符合北方人吃螃蟹的习惯，又带有川味鲜、香、辣的特色，所以回头客特别多。香辣蟹的吃法很有意思，蟹肉吃净后，底料留着，配上高汤涮锅，有一股独特的香味。

★点评：味道好，蟹肥！

★折扣：无

址 丰台区左安桥南

交 750、300路方庄下，左安门桥、方庄桥之间，第二中级法院西

荐 香辣蟹

电 010-67619110

陕西菜

秦唐府

人均消费：20 元



朝内南小街69号，一进青砖灰瓦、韵味十足的古式门庭，便是秦唐府了。没有金碧雕琢的辉煌，没有个性装点的时尚，却自成一派风格：传神的精美剪纸、细腻逼真的彩绘泥塑，将不大的店面装点得古朴、浓厚而充满生机，而初到的食客定会被这秦唐府里这不足一尺高的木质桌椅牢牢吸引，“板凳不坐蹲起来”便是陕西著名的“八大怪”之一。这里所有的摆设，包括一桌、一椅，都在不动声色地讲述着八百里秦川悠远动人的独特风情。

★点评：价格很实惠。

★折扣：无

址 东城区朝内南小街69号

交 713、24路演乐胡同下车

荐 水盆羊肉、陕西肉夹馍、擀面皮

电 010-65598135

日本料理

花蝶（翠宫饭店）

人均消费：100 元



步入翠宫饭店一层的花蝶日本料理，相信你一定会被它超大的空间，纯正的日本风格装饰所吸引。这里拥有76个旋转寿司席位及雅座，此外，另有10位、20位、50位的包间。空中挂满了印有花蝶字样的花灯，主体风格采用暖色，既温馨又典雅。店中间是一个备有76个旋转寿司席位的大型传送带。这里的寿司品种繁多、色彩艳丽，让人看见就有想把它们全部送入腹中的渴望。

★点评：有点贵，但味道不错！

★折扣：无

址 海淀区知春里翠宫饭店1层

交 735、725、944、835、941、323路知春里下车

荐 各式寿司

电 010-62638301

上海菜

鹭鹭酒家

人均消费：100 元



在北京的上海菜里，这里算比较正宗的。而且这里有些菜在其他上海餐馆里很难吃得到。不过，总体来说这里的菜已经有些许改良，不是很甜，北方人也能习惯这口味。店内装饰颇为精致、独到，而且透出了几分奢华色彩，但是餐具、菜品还是一如江南的小巧秀美。是商务宴请一个不错的选择。

★点评：这里的上海菜比较精致，菜很地道，口味清淡的人可以来这里。

★折扣：无

址 海淀区军事博物馆正门西侧

交 728路军博下车

荐 四鲜烤麸、酱油毛蟹

电 010-68583661