

沈阳美食地理

FOOD GEOGRAPHIC
2007-2008
SHENYANG

《沈阳晚报》编著

随书赠 680 元餐厅就餐代金券

中国旅游出版社

沈阳美食地理

《沈阳晚报》编著
FOOD GEOGRAPHIC

2007-2008版

SHENYANG

中国旅游出版社

责任编辑:王颖 朱璇

内文设计:海云书装

责任印制:冯冬青

图书在版编目(CIP)数据

沈阳美食地理/《沈阳晚报》社编著. —北京:中国旅游出版社, 2007.1

ISBN 978-7-5032-3112-4

I. 沈… II. 沈… III. 餐厅—简介—沈阳市 IV. F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第013797号

书 名: 沈阳美食地理

出版发行: 中国旅游出版社

(北京建国门内大街甲9号 邮编: 100005)

<http://www.cttp.net.cn> E-mail: cttp@cmta.gov.cn

发行部电话: 010-85166504 85166517

印 刷: 北京金吉士印刷有限责任公司

版 次: 2007年4月第1版 2007年4月第1次印刷

开 本: 889毫米×1194毫米 1/32

印 张: 5.5

字 数: 180千

定 价: 26.00元

I S B N 978-7-5032-3112-4/G · 838

版权所有 翻印必究

如发现质量问题, 请直接与发行部联系调换

本书精选沈阳当地最美味、最时尚、最独特的10大类、数百家精品餐厅。无论是家常餐饮、商务宴请还是朋友聚会，无论是想吃香的、想喝辣的还是想品尝最地道的各地特色小吃，翻开本书，都能找到最对味的去处！心仪的餐厅在什么地址？订餐电话多少？有什么特色菜？人均消费多少钱？能不能刷卡？有没有停车位？这些问题在书中都有答案。《沈阳美食地理》带领您享受沈阳美食饕餮盛宴。

随书赠680元餐厅就餐代金券。

■ 老字号

商务宴请餐厅

活色生香海鲜

■ 地方特色菜品

■ 好吃不贵家常菜

■ 独特正点火锅

■ 红红火火烧烤

■ 麻辣诱惑不停

各地风味小吃

■ 最具特色西餐

责任编辑：王颖 朱璇

装帧设计：海云书装

封面设计：熊伟新 (xwx7962@163.com)

责任印制：冯冬青

此为试读，需要完整内容请访问：www.ertongbook.com

老字号



鹿鸣春 2

勺园饭店 3

宝发园名菜馆 4

原味斋 5

老边饺子馆(中街路店) 6

同泽俱乐部 7

惠友饭店 8

边家传人饺子馆(朝阳街店) 9

甘露饺子馆(中街店) 10

●附录 11

翔云食府 11

知味居京华菜馆 11

李连贵熏肉大饼(沈河店) 11

沙道观活公鸡馆 12

原味斋吊炉饼烤鸭店(兴华店) 12

商务宴请餐厅



沈阳丽都喜来登饭店 14

台北 A+A 15

福记台北 A+A 酒店 16

品香楼 17

满族人家 18

海馨龙宫 19

辉庭日式料理 20

●附录 21

御香阁酒店 21

松润堂养生馆 21

阿福仔 21

沈阳新南国美食府 21

东京餐厅 22

中山阁地品店 22

大唐参燕鲍翅楼 22

玫瑰大酒店瑰园餐厅 23

康帝鱼翅 23

周记关东海鲜酒楼 23

新洪记饺子馆(青年大街店) 24

生日城 24

香港竹家庄正宗美食 24

妈妈参鸡汤 24

活色生香海鲜



沈阳大连渔港海鲜酒楼 28

天下春花园酒店 29

大白鲨海鲜美食城 30

高德海鲜坊 31

●附录 32

兰花渔港 32

大谊园 32

喜相聚海鲜饺子馆 32

周记关东海鲜酒楼 33

海洋魅力大酒店 33

华水活鱼府 33

宏锦记海鲜大排档 33

龙汇源海鲜饺子城 34

天天小海鲜 34

正阳鱼馆 34

地方特色菜品



王记酱菜骨头馆 38

华夏民俗村酒店 39

小土豆美食连锁店 40

毛家湾 41

橘子洲头湘菜府 42

宏村老菜馆 43

老冯家风味饭庄 44

新疆食府 45

一头牛清真饭店(保工店) 46

上木场老狗肉 47

西北莜面村 48

鲁镇咸亨老菜馆 49

二合永回民饭店 50

买买提新菜 51

穆斯林民族大饭店 51

小南屯 52

云集孔乙己酒楼 52

●附录 53

江南人家 53

老潮州美食店 53

又一顺饭庄 53

膳之坊老菜馆 54

安徽菜馆 54

好吃不贵家常菜



大青花 56

黄记煌三汁焖锅 57

紫竹铁锅炖鱼 58

红樱桃青菜馆 59

馨香包子铺 60

弘韵竹酒楼 61

好口味小吃楼 62

方知九品香(五爱店) 63

海底捞鱼风味海鲜 64

古中茶膳酒家 65

凯莱特味村杀猪菜 66

南轩大酒楼 67
 长龙铁锅炖鱼城 67
 十方名堂中华料理 68
 慈膳坊酒店 68
 鱼隆特味楼 69
 王厚元饺子王中山路店 69
 四海居 70
 老客坊 70
 利源家常菜 71
 正味轩烤鸭店 71
 ●附录 72
 老桃源家常菜馆 72
 江南颂家乡菜馆 72
 大里台鱼锅 72
 满堂红食府 73
 好妈王饺子酒楼(沈河店) 73
 东来香粗粮馆 73
 三迎酒楼 74
 旺菜小厨 74
 华福园 74
 湘滨海鲜饺子馆 75
 天香酒楼 75
 晋悦来(山西风味燕麦馆) 75
 绿野乡情鱼芳楼 76
 胖大妈骨头馆 76

独特正点火锅



天都肥牛 78
 国府肥牛(奉天街店) 79
 德亨海鲜豆捞 80
 成都酒家(昆明街店) 81
 巴蜀酒楼 82
 北京八先生羊蝎子 83
 北京羊蝎子(大南店) 84
 如一坊豆捞 85
 重庆鹅掌门 86
 老妈麻辣烫 86
 宝福肥牛 87
 ●附录 88
 老娃子火锅连锁 88
 老娃子 88
 一脉香川菜馆 88
 陈记火锅 89
 香港仔小火锅 89
 老四川火锅(铁西店) 89
 万玉火锅总店 89
 石府肥牛 90
 福义肥牛 90
 北来顺火锅城 90
 奉天福火锅城 91

红红火火烧烤



- 百帝园 94
- 亚马孙巴西烤肉 95
- 庆会楼 96
- 云龙烧烤 97
- 元太祖蒙古烤肉(宁山店) 98
- 金汉斯巴西烤肉(乐购店) 99
- 巴比酷 100
- 酷老太太狗肉馆 101
- 泰川烧烤 102
- 食神爆烤虾(十一纬路店) 103
- 食尚烧 104
- 百度烤肉 105
- 三千里烧烤(五分店) 106
- 爱烤肉 107
- 冷面大王(奉天店) 108
- 附录 109
- 元太祖蒙古烤肉艳华店 109
- 美好汉斯南美窑烤啤酒俱乐部 109
- 先甲石烤肉专门店 109
- 红高粱烧烤店 109
- 新草原厅 110
- 吧嘟嘴炭烧鸽 110
- 鑫成龙烧烤 110
- 添福圆烧烤 111

南泥湾特色烤肉店 111

韩金烧烤 111

绿洲汉斯 112

合丽烧烤 112

三千里烤肉馆(惠工街店) 112

老地方烤肉专门店 112

晟茂香酥鸡头烧烤 113

思烤烤肉专门店沈洲店 113

麻辣诱惑不停



沸腾鱼乡 116

大明天府 117

詹记香辣蟹 118

乐不思蜀川菜馆 119

●附录 120

赵记麻辣小龙虾 120

碗碗香 120

老妈麻辣烫 120

阿香婆麻辣烫 121

容嬷嬷麻串香五部 121

红云朗麻辣坊 121

香盆盆 122

赵家麻辣小龙虾(二经街店) 122

和和串店 122

各地风味小吃

● ● ●
到家尝 124

格格饭庄 125

菌酷馄饨 126

咖喱工房 127

哈哈抱箩粉 128

杨家吊炉饼 129

西塔大冷面 130

●附录 131

马家烧卖馆 131

人人鸡味抻面店 131

河镰羊肉亮汤馆 131

新新李记粥铺 131

砂锅粥 132

杨麻子大饼 132

沈继风味粗粮馆一部 132

最具特色西餐

● ● ● ● ● ● ●
红房子西餐厅 134

桑尼埃尔西餐厅 135

菲菲西餐厅 136

伯爵西餐厅(东宇店) 137

流浪者西餐酒吧 138

丽都喜来登饭店西餐厅 139

吉典咖啡 140

俄罗斯大肉串 141

蓝岛餐厅 142

斗牛士牛排海鲜馆 142

泰味太 143

大热俄罗斯菜馆 144

好伦哥 145

●附录 146

莎哇蒂卡 146



LAOZIHAO

老字号

SHENYANG
MEISHIDILI



鹿鸣春



鹿鸣春是辽宁的著名高档饭店，始建于1929年，原址在南市场。“鹿鸣”取自《诗经·小雅·鹿鸣》：“呦呦鹿鸣，食野之苹。我有嘉宾，鼓瑟吹笙。”

鹿鸣春主要经营山珍海味、各色宴席，具有浓郁的辽宁地方特色。菜点品种繁多，用料讲究，做工精细，讲季节、时令。常用的烹调方法有30多种，尤以炖、烧、熘、扒见长。菜肴特点：香鲜酥烂、口感醇浓、原汁原味、清鲜脆嫩、讲究造型。拿手菜点以烹制燕、翅、鲍、参“四大天王”等海鲜名震海内外。

鹿鸣春是辽菜的发祥地，又是辽菜的代表。建店之初，即成为沈阳著名的“三春、六楼、七饭店”之首，名盖辽沈。有“辽沈无双味，天下第一春”之美誉。今日重新开业的鹿鸣春气势雄威，堂皇典雅，在设计装修上既突出了鹿鸣春老字号的民族特色，又体现了与现代时尚相融合的独特风格。门庭上方悬挂着由中国书法家沈延毅书写的店名牌匾，遒劲有力。门的两侧有中国美食家、古玩鉴赏家杨仁恺老先生书写的对联：“紫气东来鸿燕舞，名贤毕至会鹿鸣”。一楼设

有散台、宴会厅、休息厅、接待厅，既可承办各类宴会、酒席，又可品茗、交谈、休息。二楼正面配置了仿古代竹筒式的《诗经·小雅·鹿鸣》和大型绘画《百鹿鸣春》图。包房高雅、豪华、温馨、别致，包房的名称均取自古典诗词和历代名家、名诗、名句中的精华，并请辽沈书画界名师大家挥毫泼墨，为每个包房配置了相应的诗词书画，给人以满目亮色和深厚的文化内涵。楼梯回马廊有中国书法协会副主席聂成文书写的“别有洞天”匾额。楼梯两侧、走廊墙壁上悬挂了鹿鸣春名师名厨和各界领导、社会名流的历史照片，展现了鹿鸣春的历史地位。

推荐菜品：掌上明珠、虫草官燕、葱烧辽参、乾隆驼掌、熘虾段、扒白菜、鹿鸣一品元、凤尾桃花虾、金钱鲍鱼、兰花熊掌、金屋藏玉、牡丹鱼翅、御锅酸菜、肉松茄子

人均消费：75元

营业时间：10:00~22:00

停车位：有

刷卡：可以

电话：23493333 23491111

地址：和平区南京北街28号皇寺广场车站西侧

乘车路线：乘215、209、232、231、502路，皇寺广场站下车即到

• • • • •

勺园饭店始建于1951年沈城太原街，聚集了当时的名厨专门烹制鲁菜。“勺园”本是明代富豪米万钟在北京建造的一座园林的名称。后由光绪末年大学士之子吉格先生题写店名，取其之小巧玲珑，古朴典雅之意。而今，勺园饭店继承发扬了沈阳餐饮文化，以名厨精艺的七大传统烹饪方法：煎、炒、烹、炸、熘、烧、扒立足沈城，服务百姓。饭店位置很好，环境也不错，老字号的名气与装修风格相映生辉。勺园饭店的毛血旺里的血不是平常吃的鸭血，而是他家自制的血肠。勺园的东西都很有特色，连土豆片和酸菜等一些特别平常的菜也做得很好。

推荐菜品：毛血旺、熘虾段

营业时间: 10:00~23:00

刷卡：否

地址：和平区十一纬路9号

路马路湾站下车即到



宝发园名菜馆

清光绪年间，河北北塘人国喜玉出关到辽宁谋生，他在沈阳市小东门外开了个宝发园饭馆。然而开业多日，生意十分清淡。他经过反复琢磨，根据东北人的口味，用猪肝、猪腰、瘦猪肉和鸡蛋等普通的原料，经过精细的挑选、配汁，以上好的刀工做出了色、香、味俱全的菜肴。这些菜肴不但味道好，而且价格适中，很受一般消费者的欢迎。后来就连附近有钱有势的头面人物也来到宝发园饭店品尝，生意越做越兴隆。一天早晨，一位20多岁穿白色西装的年轻人来宝发园就餐，他点名要吃熘肝尖、熘腰花、熘黄菜和煎丸子四道菜。菜上桌后，这位青年连声说好，赞不绝口。临走时，他把堂倌儿找来，告诉他这四样菜色、形、味、刀工、火候俱佳，以后可称之为“四绝”，说完留下十块大洋微笑而去。那青年刚走，周围的人都来向国喜玉道喜。国喜玉莫名其妙，经人解释才知道，原

来那年轻人不是别人，正是后来大名鼎鼎的少帅张学良。从此，宝发园四绝名菜之名不胫而走，越来越多的人慕名而来，宝发园从此名声大震。1980年，沈阳市政府正式命名宝发园的熘腰花、熘肝尖、熘黄菜和子煎丸为“四绝名菜”。

推荐菜品：宝发一品肘子、脆皮香蕉、爽口拌捞

人均消费：30元

营业时间：10:00~22:00

停车位：有

刷卡：可以

电话：24316063

地址：大东区小什字街天源巷1号

乘车线路：乘207、259路小什字街下车



原味斋

20 世纪 90 年代，沈阳市政府改造北市场老城区，新味斋被动迁、停业。为使祖传厨艺失传，原进奎之子、国家特一级烤鸭师原林携其子，即烹饪名师原伟于 1999 年在沈河区朝阳街 127 号重新开业。为纪念沈阳普云楼、新味斋创始人原进奎，将新店更名为原味斋烤鸭店。原味斋烤鸭店成立后得天时、地利、人和之势，并由辽菜宗师、中国餐饮行业内显赫的风云人物刘敬贤大师担任辽菜行政总顾问。短短的几年时间内得以迅速发展。现已在沈阳拥有 12 家直营连锁店，在外埠拥有十几家加盟连锁店。成为沈

阳地方名店的代表之一。

原味斋的烤鸭呈枣红色，外皮光洁漂亮，吃起来皮脆、肉嫩、细腻，就餐时除以烤鸭为主菜外，另有酱、拌的鸭掌、翅膀、鸭片、鸭肝等配菜，鸭架可椒盐，也可做汤。原味斋的鸭子从选鸭到宰杀、烧烤都很讲究，鸭子出炉后外皮油黄，入口的鸭肉鲜嫩，肥而不腻，味美香甜。



推荐菜品： 枣木烤鸭、葱烧辽参

人均消费： 30 元

营业时间： 10:00 ~ 22:00

停车位： 有

刷卡： 可以

电话： 24854872

地址： 沈河区朝阳街 127 号

乘车路线： 乘环路车故宫站下车

现在沈阳拥有直营店十二家：

沈阳一部（故宫店）沈河区朝阳街 127 号

电话：24854872

沈阳二部（五爱店）沈河区热闹路 90 号

电话：24810408

沈阳三部（滂江店）大东区滂江街 90 号

电话：24315858

沈阳四部（崇山店）皇姑区崇山东路 46-2 号

电话：86890643

沈阳五部（三好店）和平区三好街 102 号

电话：23907916

沈阳六部（铁西店）铁西区兴华南街 7 号

电话：25648110

沈阳七部（云集店）和平区云集街 24 号

电话：23268838

沈阳八部（南八店）和平区南八马路 125 号

电话：62689888

沈阳九部（黄河店）黄河北大街 72 号

电话：86549333

沈阳十部（太原街店）和平区北二马路 64 号

电话：62503666

沈阳十一部（延边街店）和平区延边街 36 号

电话：83460055

苏家屯店：苏家屯区迎春街翠柏路 15 号

电话：62185809

老边饺子馆 (中街路店)



老边饺子是沈阳驰名的传统风味食品，它是1828年由河北任丘一位叫边福的汉族人来沈阳创制的，至今已有170多年的历史。其子边德贵在继承父业的基础上摸索出烫煸馅的办法，系将肉馅用油煸之后再放入骨汤里煨好，使原收缩的肉馅松散味美，易于消化。它以精粉为皮，包馅而成，可蒸、可煮、可煎、可烤，有几十个品种。皮薄馅大，鲜香味美，油润不腻。由于它风味独特，因此很快名声大震。新中国成立后在党和政府的关怀下，经后人的不断创新，使其质量大大提高，成为沈阳市闻名遐迩的传统风味小吃。

目前老边饺子店有了很大的发展，除沈阳的总店外，还在伊春、佳木斯、长春、枣庄、石家庄、西安、大连等地开设了分店。另外，在日本的札幌市也开设了分店。现今，老边饺子已成为沈阳乃至全国的知名食品。无论是沈阳当地人，还是来沈阳的外地人，都喜欢品尝这久负盛名的传统风味。

老边的饺子以精粉为皮，包馅而成，可蒸、可煮、可煎、可烤，有几十个品种。皮薄馅大，鲜香味美，油润不腻。

推荐菜品：饺子、冰花煎饺

人均消费：50元

营业时间：10:00~22:00

停车位：17:00以后有泊车位10个

刷卡：可以

电话：24851455 24843956-2188

地址：沈河区中街路206号

乘车路线：乘213、环路、228、215路
中街站下车

同泽俱乐部

沈阳市同泽俱乐部始建于1929年，是爱国将领张学良投资兴建，用于当时东北军政高级将领娱乐的一处豪华交际场所。建筑面积3796平方米，为西式二层建筑，前大厅为圆柱高耸、穹顶华丽、豪华宽敞、气势恢弘，是沈阳文物主管部门首批选定的为数不多的历史建筑，被列入“不可移动文物”保护名单。

这栋建筑历经沧桑巨变：九一八事变后取名为“沈阳电影院”，我国第一部有声电影就是在此首次放映的；1948年沈阳解放后，由东北总工会接管；1950年国家投资对剧场进行大规模的维修改造，取名为“劳动宫”；1953年移交沈阳市文化局管理；1954年改名为“红领巾电影院”；之后改名为“艺术宫”，1966年改名为“延安电影院”，1975年恢复为“艺术宫”。

现在，这栋文物楼已全然脱除本有的沧桑感，外表的装饰金碧辉煌，直逼皇家气派，不失往昔风采。经沈阳市相关主管单位批准，恢复“同泽俱乐部”原名，以还原这栋历史建筑的本来面貌。

推荐菜品：法国红酒焗海螺、湘汁牛蛙、香汁羊排
人均消费：165元
营业时间：10:00~22:00
停车位：有
刷卡：可以
电话：22822222 22895522
地址：和平区七纬路14号
乘车路线：乘249路公安医院站下车

这栋文物楼，已全然脱除本有的沧桑感，外表的装饰金碧辉煌，直逼皇家气派，不失往昔风采。

