

2012-2013

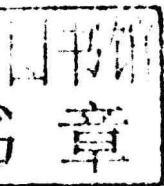
Cuisine Map

美食地图

10年坚持·美



岭南美术出版社



Cuisine Map

美食地图

10年坚持·美

2012-2013

Beijing • Shanghai • Guangzhou • Shenzhen

马爹利蓝带倾力呈献
《周末画报》编辑部编

 岭南美术出版社

图书在版编目(CIP)数据

2012~2013美食地图/《周末画报》编辑部编. —
广州: 岭南美术出版社, 2012. 12
ISBN 978-7-5362-5118-2

I. ①2… II. ①周… III. ①餐馆—介绍—中国—
2012~2013 IV. ①F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第316083号

策 划: 邵 忠
责任编辑: 梁晓珈
责任技编: 陆建豪

2012—2013美食地图

出版、总发行: 岭南美术出版社 网址: www.lnysw.net
(广州市文德北路170号3楼 邮编: 510045)

经 销: 全国新华书店
印 刷: 广州金骏彩色印务有限公司
版 次: 2012年12月第1版
2012年12月第1次印刷
开 本: 889mm×1194mm 1/24
印 张: 8.5

ISBN 978-7-5362-5118-2

定 价: 48.00元

CONTENTS

目录

BEIJING 北京

食材的坚持并
不影响创新的追求 004

High Court Cuisine 宅门菜

八爷府 006
健一公馆 007
兰亭厉家菜 008
孔乙己 009

Fusion Cuisine 创意菜

有璟阁 010
大董 011

Cantonese Cuisine 潮粤菜

饭堂 012
彩海轩 013
中国元素 014
发达鸭 015
粤秀轩 016
金城阁 017
红画坊 018
全鸭季 019
秦唐 020
明阁 021
福临门 022
泰和顺 023

Contemporary Cuisine

当代菜

辉哥火锅 024
鼎泰丰 025
阿森鲍鱼 026
北京亮 027
锦都久缘 028
北京凯旋 029
名轩 030
巴音浩日娲 031

European Cuisine

欧陆菜

Barolo 032
Bene意大利餐厅 033
意味轩 034
Sureno 035
家安 036
S.T.A.Y 037

American Cuisine

美国菜

CRU扒房 038
巨扒房 039
国贸79 040
阿丽雅 041

Japanese Cuisine

日本菜

大德酒场 042
然寿司 043

South of Yangtze Cuisine

江浙菜

新荣记 044
宴稼厨房 045

Vegetarian Cuisine

素菜

三摩地 046
京兆尹 047

South West Cuisine

西南菜

一坐一忘 048
彩云天 049
湘君府 050
懒人业余餐厅 051

Editor's Choice

编辑推荐

万丽轩&龙苑 052
梧桐&盘古文奇 053
旺顺阁&Agua 054
嘉品&万柳阁 055

CONTENTS

目录

SHANGHAI 上海

慢养、慢煮，
然后才是慢食..... 058

Cantonese Cuisine

潮粤菜

丽轩	060
御宝轩	061
盛会堂	062
桃花源小厨	063
鸿星海鲜酒家	064
农圃饭店	065
海逸	066
京翅坊	067
揽月轩	068
东吴一品大酒楼	069
御璟轩	070
富临轩	071

South of Yangtze Cuisine

江浙菜

苏浙总会	072
致真会馆	073
上海老饭店	074
南麓·浙里	075
新荣记	076
外婆家	077
慧公馆	078
越会山	079

Hunan Cuisine

湖南菜

Spicy Moment	080
麓娜湘香	081

Hot Pot

火锅

辉哥海鲜火锅	082
太和殿精致麻辣火锅	083
逸品锅	084
壹火锅	085

Japanese Cuisine

日本菜

Inagiku	086
炉匠	087

Contemporary Cuisine

当代菜

Unico&Colagreco	088
Madison	089
怡餐厅酒吧	090
海派	091
东西Café	092
Larder Grill & Bar	093
新元素	094

European Cuisine

欧陆菜

艾利爵士顶层餐厅	095
VUE (非常时髦餐厅)	096
La Cocina	097
廊吧	098
g+极食餐厅	099

Italy and French Cuisine

意法菜

8 ½ Otto e Mezzo	
BOMBANA	100
Mercato	101
Scena	102
Capo	103
Sabatini	104
Bocca	105
Matto	106
Camelia	107

Editor's Choice

编辑推荐

hoF bar & brasserie	108
Lind Bakery琳德烘焙	108
义面屋 (LA PASTA)	109
上海早晨阳春白雪	
专业面馆	109

GUANGZHOU 广州

坚持传统最难得..... 112

Cantonese Cuisine

粤菜

翠园	114
陶源酒家	115
徐博馆养生私房菜	116
月娇轩	117
陶然轩	118
貳号唐厨	119
丽轩	120
南粤宫中餐厅	121
景业鸣厨公馆	122
和苑酒家	123
随轩	124
万豪中餐厅	125
四桂堡	126
凯悦酒家	127
炳胜品味	128
天极品酒家	129
酌宴府	130
采悦轩	131
山泉公馆	132
易芸食府	133
侨美无国界美食沙龙	134
香港海鲜酒家	135
桃园明宴食府	136
金唐海鲜酒家	137

CONTENTS

目录

SHENZHEN 深圳

Chaozhou Cuisine

潮州菜

86华餐会	138
中侨天河体育会所	139
金钻品潮公馆	140
富潮汇	141
潮皇食府	142
广州潮府	143

European Cuisine

欧陆菜

兰德玛克西餐厅	144
爱弗罗意大利餐厅	145
G烧烤餐厅	146
知味西餐厅	147
贵仕餐厅酒吧	148
九号花园	149

Japanese Cuisine

日本菜

云居	150
江户日本料理	151
小山日本料理	152
富田菊铁板皇尚料理	153

好食材是王道	156
--------	-----

Cantonese Cuisine

潮粤菜

丹桂轩	158
华苑一号筵酒家	159
观海路2号	160
福临门鱼翅海鲜酒家	161
春满园时代大酒楼	162
湖逸轩	163
富淳饭店	163
皇庭荟贵宾楼	164
皇朝食府	165
潮泰轩	165
品味轩	166
新荔枝湾顺记酒楼	166
福元素	167
仰天福	167

Asian Cuisine

亚洲菜

新罗宝韩国料理	168
鑫泰	169
上井精致日本料理	169

Contemporary Cuisine

当代菜

香乐园	170
豫园上海饭庄	171
上海小南国	171
乐厨	172
LSD Party迷食	173
四海一家	173
蓉悦	174
俏江南会所	174
老房子水岸元年食府	175
粥乡	175
四季西餐厅	176
CABIN2咖啡厅	177
餐厅廊88	177
万豪西餐厅	178
鲜café	178
马哥孛罗咖啡厅	179
廷韵咖啡厅	179

European Cuisine

欧陆菜

香舍会	180
威斯汀扒房	181
Elba欧尔巴意大利餐厅	182
Pipette法国餐厅	183
Palleto意大利餐厅	184
Blue意大利餐厅	185
卡普里意大利餐厅	185

Editor's Choice

编辑推荐

LAVO	186
A/T艺境味觉	186
埃克斯咖啡	187
冠军餐厅·酒吧	187



* 周末画报iMetro美食地图，探寻都市好味道，可在App Store免费下载



10年坚持荣誉奖



精致大包间



静谧的用餐环境



夜景佳



最适合商务宴请



极具设计感



庭院景观佳



理想下午茶



最具人气



浪漫约会地



红酒丰富



酒吧气氛佳



怀旧老房子

注：人均消费每颗★代表50元

Bei 北京 jing

摄影_梅国瑾
采访_杨思思
统筹_王硕/刘季
场地提供_京兆尹餐厅





食材的坚持并不影响创新的追求



尤洋

知名美食评论家，专栏作者



婉容

电视节目主持人、作家

尤：我的工作和艺术有关，所以在看待很多东西的时候，也有着艺术层面的视角。在很多问题上，这样的角度也许并不合适，但在对待食物的问题时，没有任何一种角度比艺术的角度更合适，甚至能解释出很多食物领域本身都解释不通的东西。

从食材的演变来说，它和艺术有很多相似的地方。比如我们说做艺术品是解决材料和观念的关系，将这两点确立之后，只需要相应的技术手段去将其完成就可以了。如果放到餐饮文化来说，也十分类似。食材就是你做艺术的材料。那么如何去承载这样一种观念，是通过菜肴的制作手法。然后我们能看到这几年的有创新意识的餐厅或者大厨们，都尝试着将中国的传统菜肴进行着一系列的革新。这些革新体现在制作方法、用餐礼仪、食用方式这三个方面。举些例子，比如像大董这样的餐厅，这三样我觉得全都占了，包括他的食物实验室，如同是一间科学的实验室，他就研究如何把一个小笼包给蒸成一个果冻。这个实验室所做的事情很好地体现了传统和创意之间的关系，其实我们去看现在那些所谓经典菜，其实在当年他们的做菜方式都是具有创新性的。

婉：如今我们很喜欢把一些概念弄得特别复杂、特别高深，其实这些东西很容易被一句话解释清楚。比如说创新，它就是一个之前没有的东西。这个东西也许现在很普遍，但在它当年第一次出现的时候，确实让人觉得非常惊讶。就拿上海人经常吃的炸猪排来说，很多人家里都会做，于是很多人也就认为这是上海人传统的东西。其实当时这种东西是从外边传过来的，更准确地说，是从上海西餐厅传出来的。先用小锤子把猪排拍松了，然后再蘸辣酱油，而辣酱油这个东西也是从英国传过来的，所以这些东西当时是创新，但是现在作为上海菜来说，我们觉得挺经典的，上海的老人家从小吃到的一个东西。真正好的创新的东西，它是能在时间的过程中留下来，只有胡乱的创新才会在一两年之内就被遗忘。

有一些创新特别浮云，只是红了一时。比如前几年大家都会讨论的一个话题是分子厨艺，我觉得这个话题为什么这么热，就是大家觉得之前没见过这个东西。但大家没见过的不是这个东西，只是这个理念。如果你看过关于它的一些书籍，就会知道它只不过是有一种非常科学的方式去对待烹饪。

美食对话

尤：你对于这座城市当中印象最深的一种食材是什么？

喻：说实话，我不是在北京长大的，不过我印象中的北京好像一到了冬天前就储存大白菜，不过现在不一样了吧，时代变了应该不用储存大白菜了吧，有各式各样的食材了。

尤：现在已经不仅仅是大白菜了，各种健康的食材都有。现在提倡Lohas的生活方式，有机的食材，各式各样的，全中国的食材在北京都能找到。

喻：对的，各地方的食材都能在北京找到，而且都是时令的，运输很便捷。

尤：食材的新鲜程度有保障。至于怎么能得到这些食材，已经不再是市场单一途径了，市场、超市、集市。尤其集市这个很好。除此之外，现在还有一种种菜的方式，就是自己在家种菜，有卖这些用具的地方。很方便，有机又健康。要么可以直接跟农场订菜，他们会把这些食材直接送到你家里。

喻：但由于工作的关系，有时候送到家里可能也浪费了，没有时间去做。

尤：对，现在的人工作都很忙，做饭的时间成本太高了，你要选食材，做饭，洗碗等等。

喻：我以前也这样，后来结婚了，我和我老公每个周末都会待在家里，自己做东西吃，自己选食材，自己做，这个时间成本是有的。

尤：你可以用洗碗机，不过要90分钟。不过洗碗机好像比较适合吃西餐的餐具。

喻：一般家里阿姨会弄这些，时间成本会低一些。像我在欧洲的时候就很喜欢自己出去买食材，自己做。

尤：我周末的时候不会在家里吃，会喜欢去吃brunch，可以

吃很久。这个过程中我可以把中国人生活节奏太快的习惯忘掉。我在欧洲待着的时候喜欢take away food，他们有各式各样的take away food。自己做饭真的是一个很长的过程，有很多步骤。比如我现在喜欢自己在超市里挑一块好的牛排，然后回家放进烤箱，8分钟就好，这样的碟子也好洗。在酒店里吃的牛排，都不知道哪儿来的，他们自己可能都不懂牛肉的分级，做得不行。

喻：对啊，你爱吃肉，像牛肉、牛排这些食材，是熟的，我比较在意的是生的食材。你知道生的食材要卫生，要可靠才行的。比如生蚝这种东西。

尤：就生蚝来讲，北京有一家餐厅叫做海星，做得真不错，食材也不错，但是它的价格比在国外贵很多。同等的产品，当它成本更高的时候，你肯定希望吃到更健康的東西。

喻：关于食材的问题，我觉得可遇不可求。我特别喜欢自己选各种各样的食材，去哪儿都会买当地的食材，带回来自己弄。我去法国的时候，就会买很多当地的食材带回来。像我去云南就买了云腿和乳扇带回来。你知道乳扇很好吃的，做起来很方便，我把它撕成小片，然后在锅里放上油，不要太多，你炸一下然后撒上白砂糖，特别好吃的，又方便。所以我特别喜欢从各地带回来各种各样简单的食材自己弄着吃。

尤：而且这些从外面带回来的食材特别珍贵，会让自己和朋友都有一种幸福感。比如说聚会，现在的很多人聚会不是因为活动本身，而是因为食材。我有个邻居，是个外国人，他一得到好的食材，就喊上大家一起吃一顿。

喻：而且这些食材往往和季节联系在一起。你这个例子特别好，我在法国还碰到另外一个例子，就是他们打猎的习惯，这些人是因为通过打猎的方式去寻找食材，从而聚在了一起。



脆瓜牛柳粒

用牛肉粒与脆瓜一起炒制，使得两种口感交融在一起



香酥腐皮黄鱼

黄鱼本身的味道让没有味道的腐皮吃起来更加可口

Q&A A=张芳忠(技术总监)

① 餐厅这些年最坚持的理念是什么? A 以北方菜为特色，根据我们的特色来完善、改变菜肴，使之为我所用，成为花家菜的一分子。宗旨是“人无我有，人有我精，取长补短，自立门户”。② 哪些食材是一直坚持使用，并确保品质如一的? A 原生态三黄鸡、绿色蔬菜基地各种蔬菜，国产名牌、西餐配送中心的肉类、海产品等一直坚持在用，我们采购食品坚持索要三证，验货环节必须四方验货。

八爷府

不止京味那么简单

熟悉簋街的人，对花家怡园一定不会陌生，它基本上成为鉴证这条街历史的一家餐厅了，但很多人不知道，除了餐厅之外，他们还有一个会所的品牌，叫做八爷府。这个会所在澳门中心开了新店，全新开业的八爷府定位在中高端商务宴请。在菜品方面，这里和花家怡园有着很大的差别，只保留了“八爷功夫汤”、“八旗小羊排”和“霸王鸡”之类的经典菜品，其他的菜品主要都在突出创意。比如工序相当复杂的“本味雪盐猪牛鸡”，三种肉料分别冲水4小时以上，控净水后分别在90~100摄氏度的开水中浸熟，捞出后马上放入冰块水，凉透后放入冰箱保存。



八爷府

北京市东城区王府井东街8号澳门中心商场3层
010-5128 3326

交通便利 ★★★★★ / 人均消费 ★★★

健一公馆

中西合味公馆菜

在京城里找一处能面对数万平方米草地景致用餐的房间并非易事，而坐在健一公馆内的北侧包房就能拥有如此之好的景观，不得不说是挺奢侈的，更是不折不扣的感官享受。走入健一公馆大堂，便可听得古琴铮铮，清远空灵的曲调，将人引回高山流水竹林流觞的年代。左右两侧墙上各有一件龙袍，是老板康健一拍来的珍品，虽已不见当年辉煌显赫的色彩，却仍旧威风不减。公馆菜是这里的主打菜式，当然还有一些中西风味融合的菜肴，选材优质，调味厚郁，让人印象深刻。尽管公馆菜制作繁复，却以健康为第一要意。这里主张制作的每一道菜，绝对不能添加任何对人体有害的物质，从食材、调料上把控，确保食物的总体品质。芥末虾拼鳕鱼烧，招牌菜南普陀一品素鱼翅，黑芝麻沙拉鸡，除了美味健康之外，华丽的摆盘也让食物散发出别样风情，与此同时，这里的老北京风味小吃、甜品也相当正宗。

Q&A A=赵光有(行政总厨)

- ① 餐厅这些年最坚持的理念是什么？ A 公馆所有出品的菜肴，公馆的员工及负责人都会自己先品尝，确保食品的美味及品质。② 哪些食材是一直坚持使用，并确保品质如一的？ A 牛肉、鹅肝。在蔬菜方面为确保蔬菜生长环境及品质，健一公馆有自己的种植大棚，并有专业的种植人员。③ 餐厅怎么看待传统菜式和创意菜式之间的关系？ A 传统菜是根基，创意菜是在传统菜系的基础上延伸出来的。

健一公馆



北京市朝阳区八里庄红领巾公园西园朝阳绿化局院内

010-5139 8739

交通便利 ★★★★★ / 人均消费 ★★★★★



沁州黄煨辽参

选用鲜活的辽参烹制，保证了营养



紫苏叶桃仁牛柳粒

在炒制牛肉粒的时候加入紫苏与核桃，提味的同时增强口感



葱爆鹿肉配荷叶饼

用荷叶饼卷起鹿肉，入口香浓

芙蓉蟹肉

用蛋白包裹着蟹肉，吃起来别有滋味

兰亭历家菜

放下身段的宫廷菜

这家餐厅是厉善麟老先生的独子、厉家菜传人之一的厉晓麟先生开的。早年厉晓麟曾留学澳洲学习建筑和室内设计，如今一心专注钻研厉家菜谱，并熟谙200多道家族传承的清廷皇家菜。厉家菜在国内外名气很大，在一般人心目中都是高不可攀的，尤其是位于金宝街的厉家菜。但兰亭厉家菜却带给大家很不一样的感觉，没有被束之高阁，反而能走入寻常人家，降低了门槛。从菜单上看，都是套餐，价格上从200多元起，直到2000元，丰俭由人，能满足不同类型食客的需求，套餐根据价格不同，菜品数量也不同，每道菜量不大，但却极为精致，其实几百元的套餐也能吃得很好，只是在食材稀有程度上大有差异。

Q&A A=厉晓麟（餐厅创始人）

① 餐厅这些年最坚持的理念是什么？ A 尽可能选择最好的食材，做出原汁原味的宫廷菜。② 哪些食材是一直坚持使用，并确保品质如一的？ A 我所涉及的食材很多，我一直坚持使用中国传统烹饪中的干制食材，如鲍鱼、海参等。总之一定要选上等的。③ 哪些烹饪方式是一直坚持，并获得好口碑的？ A 除了传统烹饪“炮”这一方法我没有用到，其他烹饪方法均已用到。

兰亭历家菜

① 北京市顺义区天竺镇裕祥路99号欧陆广场3楼

301号

② 010-8046 1748

交通便利 ★★★ / 人均消费 ★★★



孔乙己

京城觅江南

位置选在北京城最具江南韵味的什刹海边上，推开黑色的木门，竹林掩映下的碎石小路，让人即刻置身于杏花春雨的江南。江南蜡染的印花桌布、幔帐、灰瓦、木窗、木屏风，仿佛将时间隔在了窗外，加之石制的鲁迅像、周海婴亲送的《鲁迅全集》，孔乙己酒家处处充满了文化气息，而这独特的追求也正是其吸引食客之处。服务小姐的衣服也是用同样的花布做的，看起来真像是到了水乡鲁镇。餐厅主要经营的菜肴是以精品的浙江绍兴菜为主，以高档的燕鲍翅为辅。杭州菜在中国南方菜很有代表性，口味清新淡雅，在北京做好杭州菜，也必须做到原料鲜活，厨艺高超。来酒楼的美食客必点绍兴黄酒，从酒坛中舀出浓浓的黄酒，用特制的套壶温了，香气四溢。

Q&A A=陈庆 (出品总监)

Q 餐厅这些年最坚持的理念是什么？ A 孔乙己一直坚持顾客为本、诚信服务的经营理念。
Q 哪些食材是一直坚持使用，并确保品质如一的？ A 臭豆腐、茴香豆、笋，是孔乙己的特色出品，多年来一直保持进货渠道与出品把控。
Q 哪些烹饪方式是一直坚持，并获得好口碑的？ A 孔乙己是以绍兴菜为基础，醉、熏、霉是常用的烹调技法并一直坚持，受到了广大顾客的一致好评。

德胜门内大街

孔乙己
★

孔乙己



北京市西城区德胜门内大街东明胡同甲2号
010-6618 4917

交通便利 ★★★ / 人均消费 ★★★



溜帮豆腐

这道菜的韵味就在于浓浓的卤水味道



醉鸡

酒香与鸡肉的香味交织在一起，极为香浓

有璟阁

城中名利场

如今在京城时尚圈中，有璟阁被喻为“北京城里的名利场”。餐厅隐藏在北京市工人体育场东南角一幢安静的两层小楼内，现代派西式风格的白色外墙和落地玻璃窗往往会误导客人的想象。进入八米高的餐厅中堂，高大的牌楼、暗黄色水杉立柱、纷繁精美的木雕斗拱，还有间或大摇大摆飞进飞出的麻雀，经常让初次造访的客人大呼不可思议。主厨推荐的有璟阁双拼虾绝对不要错过，以广东传统海鲜做法为依据，于酱料调味上却别出心裁。整道菜分两部分，蜜桃浇汁的一边，嫩粉鲜亮，而青芥末的一边又嫩绿诱人，虾子剔透，配了核桃、薄荷叶。喜好收藏当代艺术品的餐厅主人还特地在餐厅中摆放了两件体现古典与现代相互融合的当代艺术品。

Q&A A=Joyce (总经理助理)

① 餐厅这些年最坚持的理念是什么？ ① 餐厅一直坚持独特创意，东方传统与西方新潮元素相互融合，注重多元化和包容性，增强客人对菜品的认同感，带给客人一段品味生活、崇尚文化、感受美食的完美旅程。② 餐厅怎么看待传统菜式和创意菜式之间的关系？ ② 创意来源于传统，创意要在突出传统的基础上打破常规，破旧立新，要烹饪做法新、食材搭配新、摆盘新，让食客脑海中印象中的食物有更深认识和感受。

工体北路

有璟阁

有璟阁



北京市朝阳区工人体育场内12号看台对面
010-6551 5155

交通便利 ★★★★★ / 人均消费 ★★★★★



春意盎然

看似植物的盆景，实则是巧克力布朗尼



烤澳洲小羊排

不仅选用了澳洲羊排烹制，同时用托斯卡纳红酒提味



秋天的味道

将火腿佐以各种不同的时令水果,突出季节之美



松露汁山药鲍鱼

无论是松露熬制的酱汁,还是铁棍山药,都彰显了食材的名贵

大董

意境之美

大董每家店尽管菜单都一样,但风格却各有特色,让人印象深刻,尤其是充满诗情画意的金宝汇店,足够让你眼前一亮。大片的白色调被运用成各种云彩的效果,灯光巧妙地隐藏在这些云彩里,墙面上很简洁,没有过度的装饰,只是用特制的幻灯打出了整幅的古诗词,环境中充满了中国古典文化元素,无论是古色古香的窗棂隔断,还是充满想象空间的水墨画、变形的牡丹吊灯,都是诗意连连,意味深远。在这里除了名声远扬的烤鸭、海参,每一个季度都会根据当季的食材推出一本全新的菜单。菜单当中,难能可贵的不是海鲜与飞禽,而是一些看似普通的食材,但经过厨师的创意,却成就了点睛之笔。

Q&A A=陈丹(市场营销经理)

① 餐厅这些年最坚持的理念是什么? A 餐厅一直坚持的出品理念是:健康、美味、个性。② 哪些食材是一直坚持使用,并确保品质如一的? A 海参。③ 哪些烹饪方式是一直坚持,并获得好口碑的? A 店里一直保持吊汤,不管是浓汤还是清汤都是保持菜品品质的关键。④ 餐厅怎么看待传统菜式和创意菜式之间的关系? A 传统菜式是餐饮发展的基石,需要我们每一位厨师用心研究。



大董

北京市东城区金宝街88号金宝汇购物中心5层
010-8522 1234

交通便利 ★★★★★ / 人均消费 ★★★★★



10
ANNIVERSARY
OF
FUSION CUISINE