

美食 *Cuisine map* 地图

寻找北京·上海·广州·深圳最佳餐厅

岭南美术出版社

图书在版编目(CIP)数据

美食地图: 寻找北京上海广州深圳最佳餐厅/《周末画报》编辑部编. —广州: 岭南美术出版社, 2008.1

ISBN 978-7-5362-3817-6

I.美… II.周… III.①餐厅—简介—北京市②餐厅—简介—上海市③餐厅—简介—广州市④餐厅—简介—深圳市 IV.F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第197579号

策 划: 邵 忠
责任编辑: 虞 苇 梁晓珈
责任技编: 陆建豪

美食地图: 寻找北京上海广州深圳最佳餐厅

出版、总发行: 岭南美术出版社

(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: 2008年1月第1版
2008年1月第1次印刷
开 本: 889mm×1194mm 1/24
印 张: 10

ISBN 978-7-5362-3817-6

定 价: 48.00元

马爹利蓝带荣誉呈献·周末画报策划

美食 *Cuisine map* 地图

寻找北京·上海·广州·深圳最佳餐厅

吃一口美食文化

记美食地图五周年

□ 撰文：李照兴

李照兴，《周末画报》城市版总监

在法国的米其林餐厅指南出现之前，美食指南作为一种出版物的概念仍是模糊的。众所周知，米其林以广泛的资料搜集、调研、权威的评级制度而享盛名，对饮食文化的最大影响，是设定了一套评核餐厅的客观标准。当我们常说：阁下之蜜糖，是他人之砒霜时——我们说的正是一种对美味的客观、放诸四海皆准的形容。直到如米其林那种系统化的饮食书写之兴起，我们才懂得用客观与各种食物以外的多种标准，去评价一所食肆的优劣。

这种客观化的西方标准，在我们编撰这本地图时，给予一种基本的范例、精神支柱与榜样。但西方逻辑精髓显然不足以全然概括具五千年饮食传统的中国美食的文化。在提倡中华文化的美食美文当儿，当回溯我们老祖宗对美食的感言之时，怎会不教人想起清代的才子袁枚。

袁枚可说是中国文化中用心尽情关注与书写美食的第一人。并曾做了多个第一：

他可说是中国第一个打正旗号的美食家；

他是第一个宣告饮食是堂皇大学问之人；

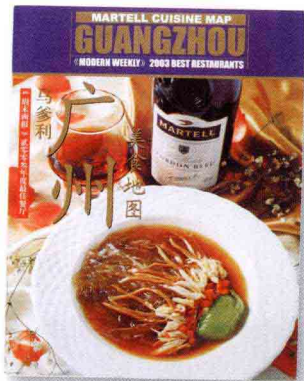
他撰写的《随园食单》，要算是中国第一本有系统的食经；

他是第一个为厨师立传的人，作品《厨者三小余传》刻画入微；

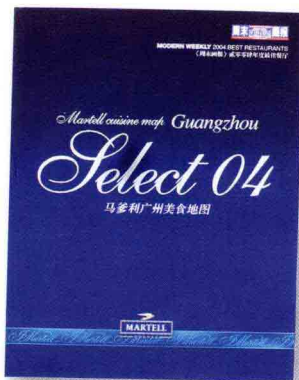
他是第一个提倡科学与健康平衡饮食的人；

他更把对美食之追求提升到人生艺术的层次。

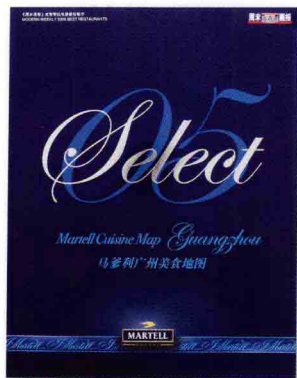
对的，如果饮食只为了生存，那就随便糊口可以了。人类历史发展至今，对美食的执着，能够在各民族中发展出各自的烹调、用料、口味等各种高深文化，不能不说是人



2003年马爹利广州美食地图



2004年马爹利广州美食地图



2005年马爹利广州美食地图



2006年马爹利广州美食地图

类文明的一种具体呈现。当脱离了饱腹的层次、口腔期的基本满足，我们渴望饮食同时也成为一种社会仪式，一种体现自我价值的表现。

所以，对食肆中精彩的美食之味觉介绍，其特色佳品的点评，无疑是基本的。但同时，我们要把饮食提升为一种社会风气的领导。当袁枚率先提到美食作为一种认真的人生艺术课题，我们后代应早早也共鸣到：选择尚佳的进食环境，健康的材料，愉悦的饮食气氛与空间，才能达至一种整全的健康而多姿的饮食方式。

再加上饮食文化的跨文化导引：美食不是独立的一门学问，而是跟文学、环境、音乐、空间、建筑、美酒、大自然有所互动的人类文化精髓。如果有一样东西叫人类最重要但非可保存的文化遗产的话，那肯定是各地的美食文化。而这种文化遗产又比所有建筑、表演、艺术更实在的，是只有美食文化可以尽心全意去体验去品尝，去把它吃下肚，让文化本身真正成为你血液你身体的一部分。

文化是要累积的，它一点一滴长留我们身上。我们吃什么断定了我们是什么人。这是我们为什么要执着将吃的美食文化普及、传扬、升华的原因。

《马爹利美食地图》2007年已出版至第五期，经历过多阶段的改进，从各城独立的美食地图餐厅指南发展至像今次这一本美食文化专书；由原来的北京上海广州，发展至包括深圳的四城食记；从简单的餐厅介绍融合添加为附有图表显示地图评级的全检索；今年适逢五周年，更破天荒把四城合一弄成一精装合订本，教人一书在手，吃遍四大城市。就如一本成功的城市信息刊物，美食地图符合了几个要点：

读者亲和，容易运用。

资讯精简，方便依从。

提倡文化，非限饮食。

整全健康，优化生活。

不错，这种种转变无疑是响应时代的，是吃的文化在今天极速发展的城市文化中的一种对应演变。当城市中的新餐厅多如沙数，当城际间的往来更密切，当我们这群常常流动于各大城市的新人类每每要在别的城市寻觅好滋味，我们便更需要一本全天候跨城际的美食地图。可以说，是时代催生了饮食文化的流动性与艺术化，这流动性与艺术化转而催生出这本独一无二的四城美食地图。

与生俱来的快感

□ 撰文：黄源顺

黄源顺，现代传播出版总监，对美食醇酒良品美学有深刻研究

所谓acquired taste，即泛指一切要多学习多尝试，我们味觉才懂得欣赏食物。基本上，所有酒类都可以算是acquired taste，除了一样我认为是in-born taste（与生俱来的品味）。

起码对我说是这样的。

说的便是白兰地。

白兰地于我来说是in-born taste，像与生俱来的品味，天生便懂得欣赏的了，我并不需要像许多人一样，开始喝白兰地的时候，总是战战兢兢的，有些是慢慢接受，有些是从此不再回头，而我却是一喝钟情，而且还喝得很开心。因为第一次邂逅白兰地，是少年时候难得一次和老父吃的一顿饭。

那时老父长年在菲律宾做生意，一年只回家一两次。所以每次他回来，我们都很珍惜和他相处的机会。有一年的冬天，大约是我上初中的时候吧，他又回来住在家里，可能是那年生意特别成功，在一个寒冷的晚上，老父特地吩咐老妈加菜，更买了一瓶白兰地回来，就和我们几兄弟兴高采烈地喝起来。

虽然老父很明显没有留意，但那次却是我第一次喝白兰地，感觉至今还是很清晰的理所当然！理所当然的意思是，我没有像许多初喝白兰地的人一样，紧锁眉额很难下咽的样子，而是轻轻松松的，好像那些白兰地是晚饭的一部分，理所当然地，和着饭菜一起干了！

而且感觉非常良好。

是老父罕有热烈劝酒的原因？是终于共聚天伦的可贵？是白兰地天然香醇的味道？无论如何，自那次之后，白兰地便成为我的comfort food。每次遇有白兰地的场合，心里总能泛起一阵莫名的暖意，然后喝得特别畅快。

不知道是否白兰地邂逅的缘分，往后数十年至今，我一直都是喝葡萄酒系的酒居多。由红酒白酒香槟，到浓烈的白兰地等，而近年更让我发觉，是愈来愈惦念白兰地的芳香了。

可能是年纪愈大，口味也开始转变，对味浓的食物是又爱又恨。爱是因为对味道浓郁的钟爱，恨是因为通常这些食物都不太健康！例如雪茄。例如鹅肝。例如西班牙黑毛猪风干火腿。

然后另外一个问题就来了，便是佐餐的葡萄酒白酒等开始变得淡然无味，唯有烈酒才能驾驭，例如白兰地！而在芸芸中外美食菜系中，我很高兴地告诉大家，最能够和白兰地匹配的，都是我最喜欢的。

当我想原原本本地享受白兰地的醇美质感时，我会挑选粤菜，因为当精醇的白兰地和清丽的粤菜碰在一起时，两者简直就像茶壶和茶杯的关系一样，是与生俱来的天生一对。而且当你尝试过以白兰地佐粤菜后，我保证你会上瘾！以后当来一客盐水鸡或者是虾子生根豆腐时，你不期然便会惦念一杯白兰地纯饮了。

当我想让味蕾受到冰冷白兰地的刺激时，我会挑选川菜，尤其喜爱用白兰地加冰和水煮鱼或者水煮牛肉一起，让那一小口一小口冰冷的白兰地和着麻辣在走进食道前，感



受舌头那一麻一冷的刺激，然后慨叹世间竟有如此至高无上的味觉享受！

当我想以一个老朋友的感觉来对待白兰地的时候，我会挑选日式烧烤，因为面对香口的烧烤食物，你很难用什么酒类来驾驭它们，所以我选择不驾驭，而是让白兰地加有汽矿泉水，让它像一个恬静但满有内涵的老好女朋友般伴随着，任意让时光消逝。

说到这里，相信大家心里都会有一个疑问，到底我是喝什么白兰地？不瞒大家，亦不讳言，在经过20年喝白兰地的体验，我发现我最常喝的，还是马爹利的蓝带。

蓝带于我，就像流着蓝血的干邑贵族，是那么正宗，那么脱俗。它的浑圆醇美的气质感，已经深深流进我身体里每一个角落每一个细胞。而且我对蓝带钟爱的程度，是连我经常光顾的经销商都为之感动，将他珍藏的1970年代1980年代的蓝带以绝不昂贵的价钱拱手相让，我很庆幸他是滴酒不沾的人。

于是，我除了拥有不同年代的蓝带，当然还有尝试了陈年蓝带。而在这20年上下的品鉴时光中，都足以让我从中得到感受细节迥异的酒味口感。

如此人生，夫复何求！？

Contents

Beijing

吃在北京 咫尺天涯	10	西南菜		蓝韵西餐厅	52
娜斯		林家小馆	32	葡萄院儿	53
潮粤菜		岳麓山屋	33	橄榄园	54
海天阁	12	雍雅河鲜酒楼	34	巴西烤肉	55
丽晶轩	13	中8楼	35		
凰庭	14			东南亚菜	
八号公馆粤菜酒家	15	沪杭菜		红膳馆	56
红馆私房菜	16	孔乙己尚宴	36	阿瓦娜	57
潮皇食府	17	苏浙汇	37	Sambalurban	58
中国艺苑	18	鼎泰丰	38	荷花泰菜	59
翡翠膳坊	19	致真酒家	39	海蝶红音乐餐厅	60
		小南国	40	法拉满越南牛肉粉	61
宅门菜		圆苑酒家	41		
长安壹号	20			日韩菜	
大董烤鸭店	21	法国菜		滩万日餐厅	62
天地一家	22	家安	42	炭乃家	63
全聚德	23	Le Pré Lenôtre	43	桥场居酒屋	64
		Justine's	44	寿司割烹丹周	65
创意菜		比亚里茨法式餐厅	45		
有璟阁	24	Fauchon le café	46	编辑推荐	
紫云轩茶室	25	浮士德·香水·法式餐厅	47	东方餐厅	66
人间玄八	26			8号鲍鱼海鲜火锅	67
茉莉餐厅	27	欧美菜		橄榄树西餐厅/入迷	68
兰会所	28	东方路一号	48	那家小馆/Le Café Igosso	69
黄浦会	29	意味轩	49	烧肉人/寿司四叶	70
寒室	30	Prego	50	水临天玥/玛格丽特西餐厅	71
尚润奢品俱乐部	31	CJW	51		

北京特色图标

- | | | | |
|--|---|---|--|
|  极具设计感 |  景观佳 |  理想下午茶地点 |  有大包房 |
|  适合浪漫约会 |  有庭院 |  有酒吧 |  品尝红酒的好地方 |

Shanghai

2007年度上海餐馆：有一点成熟

爰俏	72	琳怡	95	地中海	115
		新农村	96	罗斯福顶级牛排馆	116
粤菜		致真一品	97	曼哈顿扒房	117
和平2号	74			Indalo	118
香港采蝶轩	75	创意菜		Prime	119
艾美轩	76	翡翠36	98	Mundo Latino	120
藏乐坊	77	天地一家	99	上海码头	121
富临轩	78	锦庐	100		
七色光	79	一时坊	101	日本菜	
月湖轩	80	翠蜓轩	102	花乐	122
桂花楼	81	藏珑坊	103	天家	123
晶浦会	82	乐园	104	日珍	124
天鹅轩	83	古意湘味浓	105	小山	125
				山里	126
				新滨铁板烧	127
沪杭菜		法意菜			
鲜墙房永安旗舰店	84	Jean Georges	106	甜品	
福1088	85	梧桐	107	香港糖朝/穀屋	128
名轩	86	Sens & Bund	108	贝可津/十二时芬	129
和平官邸	87	Hamilton House	109		
天萃庭	88	三泰法式铁板烧	110		
黄浦轩	89	Otto	111	编辑推荐	
夜上海	90	鸚鵡	112	Blue Chair/寻寻蝶蝶	130
金茂俱乐部	91	帕兰朵	113	南麓/藏乐汤坊	131
新大陆	92			宝贝豆/吉旺港式餐厅	132
十乐	93	欧美菜		雷门九歌/厨房88	133
屋里香	94	A Future Perfect	114		

上海特色图标

- | | | | | |
|---|---|---|---|--|
|  极具设计感 |  热闹的用餐环境 |  有庭院 |  夜景佳 |  老洋房 |
|  适合浪漫约会 |  安静的用餐环境 |  理想下午茶地点 |  有酒吧 | |

Contents

Guangzhou

味道广州 雅俗共享 134
庄臣

粤菜

凯悦酒家	136
新荔枝湾酒楼	137
四海一品	138
东悦海鲜酒家	139
南海渔村	140
柏悦酒家	141
中怡海港大酒楼	142
喜客中国料理	143
至爱餐厅	144
食养坊	145
华龙锦轩	146
桃园馆	147
长隆麒麟中餐厅	148
中国大酒店四季厅	149
香格里拉夏宫	150

潮州菜

潮皇食府	151
金钻潮庭	152
六合家宴	153

沪杭菜

流金岁月	154
嚼江南	155

西南菜

四季芙蓉	156
渔·米库	157
椰海私膳坊	158
味道云南	159

日韩菜

香格里拉滩万日本料理	160
心鱼日本料理	161
小山日本料理	162
龙野城日本料理	163
京桥日本料理	164
长隆JP日本料理	165
明月馆	166

东南亚菜

泰满冠泰国菜馆	167
广州蕉叶	168
牛桥泰菜	169
万谷城	170

创意菜

厨房制造	171
四海一家	172
味国厨房	173
东方宾馆咖啡磨西餐厅	174

欧陆菜

意庐	175
威斯汀Prego意大利餐厅	176
塞纳河法国餐厅	177
花园酒店名仕阁	178
威斯汀Qba拉丁餐厅吧	179
爱思达西班牙餐厅	180
9号花园	181
胜日门法国餐厅/宴餐厅	182

咖啡馆

意品 / 浮水印咖啡西餐厅	183
皮耶咖啡馆 / SPR COFFEE	184
别致咖啡 / 陆街咖啡	185

广州特色图标

 极具设计感	 热闹的用餐环境	 景观佳	 理想点心下午茶	 品尝红酒的好地方
 适合浪漫约会	 安静的用餐环境	 有酒吧	 适合商务宴请	 适合摆婚宴

Shenzhen

细味人生情与欲 186
查传倜

欧陆菜

360° 酒吧、餐厅及酒廊 188
超级牛扒 189
王品台塑牛排 190
凯宾斯基酒店四季餐厅 191
城市扒王 192
意粉屋 193
怡聚轩全日餐厅 194

日韩菜

中森名菜 195
火间土 196
上井日本料理 197
舞鹤日本料理 198
新罗宝韩国餐厅 199

东南亚菜

泰满冠泰国菜馆 200
领鲜环球自助餐厅 201

法意菜

香舍 202
PIPETTE 203

红庐 204
BLUE 205
MEZZO 206

创意菜

王子厨房 207
厨房制造 208

粤菜

金屋国菜 209
王子国宴饭店 210
金悦轩海鲜酒家 211
稻香海鲜火锅酒家 212
华膳 213
华苑一号 214
新一代海港大酒楼 215
金碧螺食府 216
凯逸酒家 217
馥轩 218
春满园 219
海珠城美食会 220
东部名厨饭堂 221
金麒麟花园酒家 222
格兰云天·云天阁 223
香蜜轩 224

知味小厨 225
德兴城 226
旺角酒家 227

沪杭菜

留园饭店 228
豫园上海饭庄 229

编辑推荐

六千馆 / 江南春 230
巴蜀风月 / 豆花工房 231
滋味堂·民间瓦缸煨汤馆 232
illy cafe 232
蓝鸟咖啡 / Kosmo 233
True café / 可颂坊 234
本色酒吧 / V Bar 235

深圳特色图标

-  极具设计感
  热闹的用餐环境
  景观佳
  建议提前预约
-  适合浪漫约会
  安静的用餐环境
  适合商务宴请

Beijing

吃在北京 咫尺天涯

□ 撰文：娜斯

以黄浦会为首的上海餐厅集体进京，应该说是本年北京餐饮业最令人瞩目的潮流新势力。金宝街来了小南国，皇城脚下石库门，刚去了圆苑，又奔新吉士，同时还琢磨着致真酒家到底又如何？加上原有的鹭鹭、苏浙汇、浦月人家等等，一时间想吃上海帮菜的选择还真多，真够上海菜粉丝忙的！不是每家都能保持上海本店的质量，但是有竞争才有进步，让喜欢吃上海菜的食客欢欣鼓舞，也让不熟悉上海菜的食客接受“再教育”。以前想吃上海菜总琢磨着什么时候去上海，现在终于溜溜达达就可以去尝个红烧肉腌笃鲜酒香草头四喜烤麸之类了，虽然上海酒家在京多走中高端路线，让人总觉得流于小题大做。不过黄浦会在上海就气派非凡，进京之举自然也不会掉以轻心。北京黄浦会的亮点是南方的精致加京味包装，海派风格加上北京的传统与大气，让人不称道也难。有餐厅是纯为吃的，有餐厅是看人和被看的，有餐厅是为权力交易的，有餐厅是为了带外来朋友一睹北京风情的。一家餐厅能在一个专项上技压群雄也就算独当一面了，黄浦会显然还想做“全能”，其结果难能可贵。当然，地处京华金银宝地，此处消费能力是餐厅水准不言而喻的基石。

而东部的餐厅则需要满足潮人新贵的看与被看，此中奥妙拿捏得最准确的当推

Lan吧。Philippe Starck。混搭。雅中带痞，痞中有贵。正是北京当下最昭显的新贵气质。对于北京这样一个规模的都市，这样一个消费能力的都市，这样一个渐近奥运之high的都市，这样风格的场所恰逢其时。喝比吃重要，看比喝又重要，高档里又带些不羁，你还想要什么？在这个奢华风尽吹的时代，兰会所的经营者和设计者都捕捉到了北京当下的“气场”。自2006年开业以来一直是2007年最被人挂在嘴边的时尚夜聚目之地，自有其道理。

餐厅，不都是纯为了吃而去的，这，也算奢侈概念之一吧。

西餐当然也不能落伍于方兴未艾的奢华风。高档酒店餐厅本来就必须按高标准严要求来不断提醒自己，新的高级酒店更会在酒店餐厅上特别投入，既满足国际旅客，也吸引本地眼球。意味轩，Prego，家安，Le Pré Lentre，这些新近酒店中的西餐厅，让北京的西餐餐饮越来越紧跟世界潮流，春天吃芦笋，秋天吃松露，不时还安排米其林大厨亲来现身，只听得城中西餐厅新闻层出不穷。不过对于本地的老外常住者来说，能让他们想起家乡风味的随意小馆毕竟是日常选择，而因为北京常驻使馆人员、外企、留学生的不断壮大，西餐小馆可以说是北京的强项，并且无因地制宜，混搭北京风情，让人觉得别有一番风味。比如胡同里吃比萨的葡萄院，

把北京的随意风和英国式的低调结合得恰到好处，难怪每次去都见一屋子的老外在手执比萨大啖啤酒。

北京大众流行口味从来是一阵风，今年的这股风应该是麻辣香锅，从老牌麻辣香锅店到购物中心的大排档，麻辣香锅前无不人头攒动。不过麻辣香锅终是难上大雅之堂的日常食品，倒是同样平民而永远立于潮流之外而不败的火锅，越来越细分档次，让喜欢吃火锅却又从不敢将其作为商务宴请方式的食客们可以改变想法。鼎鼎香皇城老妈等等是该类火锅店的先驱者，而2007年可以在清静的包间里与朋友或客户边涮边聊特别适合促进中国式友情的火锅店又有雍雅河鲜这种以四川深水鱼为主打的新品，以及牛车水的秘制白汤。老北京当然还是喜欢东来顺满福楼，人声鼎沸笑语喧腾让火锅店也许是最能体验中国式温暖的场所。

健康口味也逐渐为餐饮业经营者重视，有机食材，不加味精，用油新鲜，口味清淡，以这类目标为诉求的餐厅也开始增多，如茉莉、Paper、橄榄树等等，相信这将随着富裕阶层食客健康意识的提高而成为未来规模更大的趋势。北京的餐厅，就像北京当下的文化，旧的、新的、土的、洋的、中的、西的、南的、北的、不中不西的、也土也洋的、农民的、小资的、现代的、后现代的、前现代的，此起彼伏，东来西往，愈显百花齐

放，百家争鸣之势。“告诉你我去哪吃饭，我告诉你你是谁”。就挑一样北京特色菜来说吧：烤鸭。你是去大董，还是去长安壹号？你是去全聚德，还是去便宜坊？你是去利群，还是去花家？或者反过来说，你要跟一个人或一群人吃饭，还真得弄清楚他或他们是谁，才能决定你要去哪，否则破费了银两，却未必宾主尽欢。这也是媒体餐饮版，网上餐饮评点网站，美食杂志，餐厅指南等等日见光大的原因之一吧！

某天坐在工体北路一千零一夜喝茶吃鹰嘴豆泥，看着旁边一边谈生意一边抽水烟的阿拉伯商人，真有点不知今夕何夕，长安明月之感。当然，这样的场景在北京也不是一天两天了，毕竟一千零一夜是个北京老牌阿拉伯馆子，夜夜肚皮舞笙歌，环境适合家庭也适合公司聚餐，总是高朋满座。不过，中东餐馆似乎也越来越多，一千零一夜旁边就冒出一家波斯极简风格的入迷，大玻璃窗边喝波斯茶晒太阳再好不过了。其后马路对面的4号机电院内又出现一家Sahara，来自约旦的老板高兴的时候还会送你杯咖啡然后待你喝完给你来个“咖啡算命”。中东餐馆都吃了东家换西家了，开餐厅的竞争越来越大！

夏天某晚跟两个国外回来的朋友在某个时尚餐吧吃饭出来，走到院外差点一脚踩到别人脚，低头一看原来四个光着膀子的男人正在昏黄的路灯下下棋呢。我们

不约而同地对视而笑，这就是北京，这也是北京让人觉得特色的地方。不管怎么玩时尚，总有一份老北京的earthy在背景中摇晃，而且两者咫尺之遥杂然相处却相安无事，互成风景。并且，北京的一些夜生活和餐馆聚集地也常常会让外人摸不着头脑，比如一个老外疑惑地问：为什么北京的吃喝玩乐场所都围着一个体育场转？这没法不让人乐出声来了。的确在世界都市里都找不出的案例啊。他说的自然就是工体，而在北京也的确常常出现这样的对话：

“今天去哪吃饭？”

“茉莉？”

“茉莉在哪？”

“工体东门左拐某某看台对面。”

不知道的搞不清是去看球还是去吃饭。当然，还有有阁唐廊锦都久缘紫云轩三个贵州人鹿港小镇欣叶岳麓山屋泰黛丝橄榄叶莫萝……这些餐厅口味不同风格各异有中有西大大小小，它们的共性就是一指路需以“工体”为开头。打扮光鲜的红男绿女们“围一体育场转”固然有些奇怪，但那不正是北京的特色吗？类似的当然还有诸如“4号机电院”“8号公馆院”“朝阳公园西门”，不一而足。老北京，新北京，北京的杂乱常常让外来客摸不着头脑，但也正是它的活力与魅力之处。北京的餐饮也需要有人指路，粗犷与精致，随意与刻意，就在咫尺间。

娜斯

前《三联生活周刊》驻纽约记者及《乐》杂志主编，著有随笔集《纽约明信片》，《东看西看》，《想象舞蹈的玛格丽特》，并有饮食随笔及饮食电影随笔若干。

推荐书籍



美食评论家的乔装秘密生活

作者：(美国)露丝·蕾切尔

书中不但讲述了作者乔装打扮，微服出巡各个餐厅的故事，还能看到作者为《纽约时报》所写的餐厅评论以及私家菜谱。



美味情缘

据说是由德国版改编的，主角是法国料理，讲述了纽约某著名餐厅主厨和她的二厨之间的爱情故事。当性格暴躁而严谨的厨师遇上了喜欢创新，不拘一格的新厨师就好像是一成不变的美味和创意菜的战争。



美食侦探

喜爱美食，并拥有着强大的味觉和好胃口的侦探，凭借着对于食物的知识来处理各种案件，在感受智慧机智的同时还能学到不少美食知识。



不仅仅有粤菜

穿竹林，过小桥，进得海天阁大厅。整体装饰以中式传统风格为主，稳重大气，座位间隔合适，即使满座也不会觉得特别嘈杂。以鲜花命名的七间厅房，从为家庭定制的只有一张桌子的温馨房，到可容纳三十多人的贵宾厅，适宜各类大小聚会。即使是小厅，也不会狭窄，都设有完整的品酒、品茶区，大间有更多精品摆饰与设施。

海天阁的名字取得大气，海深厚，天高远，有要把人间美食都囊括其中的气派。虽说收尽天下美味不大现实，但要想追究出自成都一脉的川菜与精致的港式粤菜如何在一处牵起手来，互补互助，调合众口，这里确实是个好选择。

餐厅机密问答

餐厅设计的理念是什么？

餐厅设计高雅、气派，有中国式的包容力。

如何把理念和菜肴结合？

精选的菜品、严格的选材和精致的卖相，是菜肴品质的有力保障，包容川粤两大菜系，与餐厅的氛围相得益彰。

最抢手的订座座位在哪？

靠近窗口的位置。

最值得骄傲的一道菜是什么？

黄焖大排翅非常受客人欢迎，点菜率很高。



太极燕羹

由官燕、血燕，配以鸡、鸽子等汤汁煲制，咸香可口，可补肺养阴，营养价值高



百鸟戏乌龙

辽参口感绵软，浇老鸡汤汁，咸鲜回甜，虾蓉造型成“鸟”，浇上鲍汁，口感鲜美，有养血润燥的功效



海天阁 北京市朝阳区光华路1号北京嘉里中心饭店1层 010 6561 8833-41



环境设计 ***** 餐厅特色 ***** 菜式种类 *****
服务水准 ***** 交通便利 ***** 人均消费 *****

调动食材的原味

丽晶轩位于金宝街新开的丽晶酒店内，是一家采光充足，并有庭院景致相伴的粤餐厅。酒店股东之一是陈丽华女士，所以这里可以看到价值连城的紫檀木家具，非但如此，十个单间更是以十种稀有木材命名，自然，内里家具材质也统统呼应单间名字。

餐厅中餐主厨袁汉燊拥有近40年的从业经验，拥有对于香港菜与众不同的独到理解。他认为粤菜的精华之处在于将食材的原味通过适当的火候以及辅料淋漓尽致地调动出来。因此我们在此品尝到的粤菜，充满了清鲜淡美之感。

餐厅机密问答

最佳观景位在哪儿？

吸烟区11、12号；非吸烟区5、6、7号；还有橡木厅、金丝厅、胡桃木厅。

餐厅设计有何特色？

以珍稀木种为元素，十个房间以十种木种定名，家具材质呼应包间定名。

最值得骄傲的一道菜是什么？

金牌炸子鸡。

最喜欢的食客表现是什么？

前两天刚来了两个老外，他们不认识火龙果，我们就送了他们一个做餐后水果，两位客人第二天就送了一封表扬信来，说是回礼。



红烧佛跳墙

选鲜鲍，还有鱼翅、海参、瑶柱、花菇、菜胆等，做法特别是因为红烧，属于地道的香港烹制



酒煎鹅肝

点睛之笔是秘制的酱汁，而酱汁的烹制绝非一时之功，既有乍现的灵感，也遵循理性的规则



东
四
南
大
街

丽晶酒店
丽晶轩

金宝街

丽晶轩 北京市东城区金宝街99号北京丽晶酒店3层 010 8522 1888-3828



环境设计 ***** 餐厅特色 ***** 菜式种类 *****
服务水准 ***** 交通便利 ***** 人均消费 *****



西兰花XO酱炒带子

澳洲的带子，更加肥软而不膩，XO酱一直是半岛的骄傲，不得不尝

让时光倒流

要吃地道的香港美食，背后的推手还必须是那些有数十年经验的香港厨师。从小的耳濡目染，让那些即便只是装在小蒸笼里面的怀旧点心和汤汤水水也充满了令人感动的鲜美滋味。晶莹剔透的虾饺、热气腾腾的叉烧包和豉汁排骨是我们对粤菜的最初印象，而要想令时光倒流，品尝到真正经典怀旧的粤式点心，即使在时下的香港或是广东茶楼也并非信手拈来。

而来自香港的点心厨师长袁耀发不但让港菜重现光彩，更携手伙伴让19世纪及20世纪初期最受人欢迎的港式点心重现凤庭，无论是威化香芒虾筒、火鸭丝脆春卷还是瑶柱滑鸡包，在进入口中的一刹那，都能让那些老香港人怀念起过去的悠悠岁月。

餐厅机密问答

餐厅的设计师或者设计团队来自哪里？

Chhada, Siembieda & Associates (香港)，曾承揽纽约、香港、巴厘等地多家豪华酒店的设计。

餐厅设计的理念是什么？

参照北京贵族庭院。

最抢手的订座座位在哪？

餐厅玻璃水幕墙。

最值得骄傲得一道菜是什么？

金银蒜蓉明虾球。



四川炒虾仁

经过腌制的特大虾仁，配合自制辣酱，微辣咸鲜，以提味为主，改自四川菜



凤庭 北京市东城区王府井金鱼胡同8号王府井半岛饭店B2层 010 6510 6707



环境设计 ***** 餐厅特色 ***** 菜式种类 *****
服务水准 ***** 交通便利 ***** 人均消费 *****



低调的派头

以高级洗浴休闲为特色的八号公馆，设其中的粤菜酒家自然是用商务餐厅作为招牌。一间合适的商务餐厅，至要紧是场地宽敞明亮，气氛安静，适宜交谈。即不能太繁复奢华，看起来像是欧式家私店；又不可太简约朴素，中国人在吃上有独到的感受，关于商务的吃，环境上必须抖落点派头才可以。粤菜酒家在这点上拿捏颇到位，外观是八号公馆整体的灰色建筑，低调收敛；内部装饰大方幽雅，有些包房还设有落地玻璃，可以看到朝阳公园的景色。几味广式小点可圈可点，鲍汁牛柳和烤乳鸽深受欢迎。至于官燕鲍翅，请客体面过人。



藏红花扒松茸、羊肚菌

藏红花可以提高人体免疫力，松茸与羊肚菌有自然的清香鲜美，入口清淡适宜

餐厅机密问答

能看到最好风景的位置在哪里？

看到朝阳公园湖景的位置。

餐厅设计有何特色？

特邀亚洲著名设计师倾心打造，带有旧上海风格，无关奢华，胜似奢华。

最值得骄傲的一道菜是什么？

全国首创的天山灵芝捞官燕。

最喜欣赏客的哪类表现？

客人对菜品和服务的满意。



川贝杏干捞翅

选择了美国杏仁和挪威犁头鳐鲨秘制加工而成，滋润非常。川贝入肺，泻心火、散肺部、清虚痰，冬季食用最佳



八号公馆粤菜酒家 ■ 北京市朝阳区朝阳公园西路8号 ☎ 010 6591 8999



环境设计 *** 餐厅特色 *** 菜式种类 *****
服务水准 ***** 交通便利 ***** 人均消费 *****