



MICHELIN



米其林红色指南

欧洲

Main Cities of Europe



酒店与餐厅指南

HOTELS
& RESTAURANTS



化学工业出版社

米其林红色指南

欧洲

Main Cities of Europe

3000家酒店和餐厅，适合各种预算需求。

150幅城市地图，详尽的实用信息，助你轻松出行，美景佳肴一网打尽。

奥地利
维也纳

比利时
布鲁塞尔
安特卫普

捷克
布拉格

丹麦
哥本哈根

芬兰
赫尔辛基

法国
巴黎
里昂

德国
柏林
法兰克福
汉堡
慕尼黑

希腊
雅典

匈牙利
布达佩斯

爱尔兰
都柏林

意大利
罗马
米兰

卢森堡
卢森堡

荷兰
阿姆斯特丹
海牙
鹿特丹

挪威
奥斯陆

波兰
华沙

葡萄牙
里斯本

西班牙
马德里
巴塞罗那

瑞典
斯德哥尔摩
哥德堡

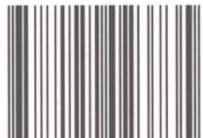
瑞士
伯尔尼
日内瓦
苏黎世

英国
伦敦
爱丁堡
伯明翰



MICHELIN

ISBN 978-7-122-02373-5



9 787122 023735 >

销售分类建议：旅游

定价：168.00元



MICHELIN

米其林红色指南

欧洲

Main Cities of Europe



化学工业出版社

· 北京 ·

本书由世界最著名的美食评级机构——米其林公司编写。书中介绍了欧洲20个国家、超过3000家酒店和餐厅的基本情况，提供了最具时效性的信息和最权威的质量评定级别，本书概括性介绍了酒店和餐厅的风格，各个国家和城市的实用文化信息，观光建议，购物以及娱乐场所。

本书适合于定期赴欧洲的商务人士、驻外工作者、留学生以及旅游者，也可供爱好世界美食的人士参考。

图书在版编目(CIP)数据

米其林红色指南·欧洲/朱健桦,王暘译.—北京:化学工业出版社,2008.4
(米其林红色指南)
书名原文:Main Cities of Europe
ISBN 978-7-122-02373-5

I.米… II.①朱…②王… III.①旅游指南-欧洲②饭店-简介-欧洲③餐厅-简介-欧洲 IV.K950.9 F719

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第037537号

Main Cities of Europe, 2007 edition/by Michelin
ISBN 978-2-06-712247-5

Copyright©2007 by Manufacture française des pneumatiques Michelin. All rights reserved.

Authorized translation from the English language edition published by Manufacture française des pneumatiques Michelin.

本书中文版由Manufacture française des pneumatiques Michelin授权化学工业出版社独家出版发行。未经许可,不得以任何方式复制或抄袭本书的任何部分,违者必究。

北京市版权局著作权合同登记号:01-2008-0562

责任编辑:瞿磊 郭燕春 肖志明
责任校对:顾淑云

装帧设计:尹琳琳

出版发行:化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)
印刷:北京新华印刷厂
787mm×1092mm 1/32 印张28¼ 字数1633千字
2008年6月北京第1版第1次印刷

购书咨询:010-64518888(传真:010-64519686)

售后服务:010-64518899

网址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书,如有缺损质量问题,本社销售中心负责调换。

定价:168.00元
京化广临字2008—7号

版权所有 违者必究

我们的承诺

“这本指南诞生于世纪之交，并将与世纪共存。”

这是1900年第一本《米其林红色指南》问世时前言里的一句话，历经一个多世纪，《米其林红色指南》正如其所预言般闻名、延续至今。《米其林红色指南》在世界范围内广泛流传的关键就在于，它始终信守对读者的如下承诺。

匿名造访：我们的“美食侦探”会定期对餐厅和酒店进行匿名造访，进而评定其对于一名普通顾客所提供的产品和服务的质量如何。这些“侦探”会自己支付账单，并可能在之后亮出自己的身份以询问更多的信息。此外，读者的评价也是一个非常有价值的信息来源，我们有时会对读者给予评价的机构再次进行亲自拜访。

独立客观：我们对于餐厅和酒店的选择是绝对独立的，仅仅为了让我们的读者受益。一家餐厅或酒店是否能够入选或被授予星级，是由“侦探”和编辑们共同讨论决定的。一些特别重要的星级评定甚至是放在整个欧洲层面上统一决定的。入选《米其林红色指南》的餐厅和酒店无需为此支付任何费用。

精挑细选：《米其林红色指南》在每一类舒适程度和价格水平上都为读者提供了不同的餐厅和酒店以备选择，这只有在所有“侦探”都严格采用相同方法进行考察的条件下才是可行的。

每年更新：为了向读者提供最可靠的信息，指南中所有实用信息、分类以及授予的星级都保证每年进行修订和更新。

标准一致：只要是《米其林红色指南》中所涉及的国家，都实行统一的分类和评定标准。

我们的目标：尽一切可能让旅行、度假及外出用餐成为一种愉快的享受。这也与米其林集团一直以来“为促进人类和货品移动性的进步而努力”的承诺完全一致。



致读者

欢迎使用第26版《米其林红色指南·欧洲》。

本指南的主要目的在于服务那些定期赴欧洲进行国际商务旅行的人士，也同样适用于那些希望利用假期或者在特别的机缘下，到欧洲一些最具浪漫气息和文化特质的城市寻找乐趣的人们。

入选《米其林红色指南》是绝对免费的，同时我们还拥有一支专业而训练有素的、遍布欧洲的全职侦探队伍，他们进行匿名的评估以保证本指南完全的公正性和独立性。他们的任务在于考察这些餐厅和酒店一直以来所提供的设施和服务的质量和连贯性。为了保证提供最具时效性的信息，我们每年都会更新餐厅和酒店的名单。本指南所列的绝大多数餐厅和酒店是从我们所出版的那些国家版红色指南中精选的，因此这本欧洲版红色指南中入选的餐厅和酒店无愧为经典中之经典。

除版式设计清晰易查外，本指南还使用了一系列的关键词以简洁地概括餐厅或酒店的风格，给出了每个国家和城市的实用和文化信息、观光的建议、购物以及夜晚消遣的地点。

感谢您的支持并期待您向我们反馈您体验过指南中某个餐厅或酒店的感受。我们衷心祝愿您在这本指南的陪伴下有一个愉快的旅程。

本书是基于2007年出版的第26版《米其林红色指南·欧洲》翻译而成的。今后，中文版的《米其林红色指南》将每两年面向中国市场出版一次新版。














与我们联系请发邮件到：

map.guide@cn.michelin.com



分类 和星级评定

按舒适度级别分类

在每一种舒适度等级和价位上,《米其林红色指南》都提供了最好的餐厅和酒店名单以供选择。我们对所推荐的餐厅和酒店都按照舒适程度进行分类:




-   传统风格上的豪华
-   顶级舒适
-   非常舒适
-   舒适
-   还算舒适
-  提供不错食物的传统酒吧
-  小吃馆
-  客栈

星级评定

为了帮助您做出最佳选择,我们对指南中的某些餐厅和酒店给予奖励性评价,并标以  或者 .

最佳美食

米其林星级评定是授予那些能提供高品质、而不论哪种风格的餐厅和酒店的。评判的标准包括食物原料的质量、准备食物的技艺水平和口味的融合、创新水平、是否物有所值以及烹饪水准的一致性。

-  出类拔萃的菜肴,值得专程前往
在这儿永远能得到很棒的用餐体验,有时甚至是绝佳的享受。
-  出色的菜肴,值得绕道前往
-  同类别中很不错的餐厅

明日之星

如果餐厅和酒店的名字是用红色标注的,就是指在同类别中表现最好的。它们有着升级的潜力,并且已经具备了一些高品质的元素。只要它们能保持住自己的质量并且在烹饪的各个环节都坚持下来,那么就将成为升级的热门。我们特地注明出这些前景不错的餐厅就是希望您可以去亲自体验一下,相信它们能提供对未来美食的预示。

中等价位的美食



超值餐厅

以合理价格提供高品质的美食（实际价格可能因不同国家的相对消费水平而改变）

舒适的旅馆和餐厅

以下红色标志指的是那些特别舒适或闲适幽雅的场所：在给出这一评价时，建筑的风格、装修的格调、室内摆设、侍者和服都会是影响因素。

从  到    

更为舒适的酒店

从  到    

更为舒适的餐厅

其他特质

除了对餐厅和酒店的类别和等级进行判定，米其林的“侦探”们在选择某一场所时也有一些其他的重要标准。

环境

如果你希望找到一家特别安静，或者能看到特别风景的餐厅和酒店，请寻找以下标志：



安静的酒店



非常安静的酒店



美丽的景致



独特的景致

酒单

















如果你希望找到一家有着非同寻常酒单的餐厅和酒店，请注意以下标志：



提供特别吸引人的美酒

这个标志指的也许是有专门的斟酒服务生提供酒水单的奢华餐厅，也许仅仅是一个小酒店，但其老板对美酒有着极高的热情。这两种餐厅都会提供非同寻常的美酒，但彼此之间却绝不相同，因此要小心别用一方的标准来比较另一方。

设施 和服务

	空调（在整个场所或场所内的部分区域）
	有禁烟区
	轮椅设施
	可在花园或露台进餐
	卫星电视
	无线网络
	保健中心：可供放松和修养的宽阔场所
	桑拿/健身房
	室外/室内游泳池
	花园
	网球场
	装备齐全的会议室及其最大容量
	包间最小和最大容量
	代客泊车/车库/露天停车场/封闭停车场
	不允许带狗进入（在整个场所或场所内的部分区域）
	最近的地铁站

价 格

价格以所在国的货币为单位，所示的2007年价格水平只因生活水平变化而有所浮动。

服务费和税金

除了在希腊、匈牙利、波兰和西班牙，指南中的价格指的都是全价，也就是说包含了服务费和增值税；在英国和爱尔兰，如果标有“s”，代表该价格已包含小费；在意大利，如果所示价格是不含服务费的，你可以在餐费的后面找到服务费的比率，例如（16%）。

酒店

- | | |
|------------|--------------------|
| ♂ 650~750 | 一个舒适单人间的最低价格和最高价格 |
| ♂♂ 750~890 | 一个最好的双人间的最低价格和最高价格 |
| ☺ 20 | 早餐价格 |

信用卡

   该餐厅或酒店可接受此类信用卡

如何使用本书

实用的旅游资讯

每个国家和城市的实用旅游信息，包括：公共交通、旅游信息办公室、主要景点和场所（博物馆、纪念碑、歌剧院等），同时还附有采购当地纪念品的各类商店具体地址。

者你所在的酒店，或者维也纳交通局 (the Vienna Transport) 的票务办公室购买维也纳卡 (Wien-Karte)，有了此卡可以在 72 小时内无限制地乘坐整个城市的公共交通工具，同时还可以在一些景点、咖啡馆、餐厅、商店和酒吧消费时享有一定的折扣。售价为 18.50 欧元。此外还有 Rover tickets，售价为 5 欧元 (有效期 24 小时)，12 欧元 (有效期 72 小时)，1.50 欧元 (单次使用)。电话：017909100，www.wienerlinien.at

站 (Südbahnhof)，机场和 Nordeinfahrt/Florisdorfer Brücke 车站 (Donauinsel exit)。

→ 邮局

营业时间：周一到周五的上午 8:00-12:00，下午 2:00-6:00。有些邮局的营业时间更长：位于 Fleischmarkt 19 Platz II E2 的中心邮局 24 小时开放；位于 Franz-Joseph-Bahnhof，Althahnstr.10 的邮局营业时间为：上午 7:00-晚 10:00 (周六周日上午 9:00-凌晨 2:00)；位于 Südbahnhof，Wiedner Gürtel 1a 的邮局营业时间为：上午 7:00-晚 10:00；而位于 Westbahnhof，Europaplatz 1/Mariahillerstr. 132 的邮局营业的时间则为：上午 7:00-晚 10:00 (周六周日上午 9:00-晚 8:00)。

→ 出租车

短程一般需要 7-10 欧元。通常要给司机小费。预订出租车电话：31300 或 40100 或 60160。白天的起步价是 2.50 欧元，周日、公共假日和晚间的起步价均为 2.60 欧元，预订出租车需要多支付 2 欧元。

→ 银行/货币兑换

银行星期一至星期五营业时间为：上午 9:00-晚 8:00。

实用地址

→ 旅游信息

对餐厅的评定

从 XXXXX 到 X 不等
更为舒适的餐厅以红色标注

星级评定

☆☆☆☆ 值得专程前往
☆☆☆ 值得绕道前往
☆☆ 非常不错的餐厅
以红色标注的为“明日之星”

以彩条区别餐厅和酒店

深色的表示酒店，浅色的表示餐厅。

对酒店的评定

从 到 不等
更为舒适的酒店以红色标注

超值美食

提供价位适中的美食

Prytanio
地址：7 Milioti St, Kolonaki ☎ 10673-☎ 21036433
-传真：2108082577-网址：www.prytaneion.gr
点餐 21~63 €
◆地中海风味◆咖啡馆型◆
◆可以在阳台的桌边看时尚购物者穿梭，或午餐。这里提供良好的服务和现代地中海式

Oraia Penteli
地址：Iroon Sq, Psirri ☎ 10554-☎ Monast
点餐 12~31 €
◆传统型◆乡村型◆
这座在 Psirri 中心的历史建筑现在成为平常的晚上和周末中午有希腊音乐

雅典市郊 (ENVIRONS OF ATHENS)

Kifissia Vas. Sofias 东北 15 公里

Pentelikon
地址：66 Diliogianni St, Kefalari
-pentelik@otenet.gr-传真：2103115-38
94 个房间 ◆ 380 € ◆ 315-38
餐厅 Vardis
餐厅 La Terrasse 点餐 40 €
◆超豪华型◆传统型◆
这座壮丽的 19 世纪晚
迷人而宁静的房间都
出温暖气氛，提供各

Theoxenia Pal
地址：2 Fladelfeos
-reservations@theoxenia.gr
-网址：www.theoxenia.gr
69 个房间 ◆
餐厅 点餐 36 €
◆商务型◆
这座 1920 年
好的休闲活

城市地图

通过坐标找到餐厅和酒店及主要景点的位置

位置

城市名、所在区域名及地图编号

实用信息

所有帮助你预订和找到该餐厅和酒店的信息

设施和服务

详见本书第10页

对餐厅和酒店的描述

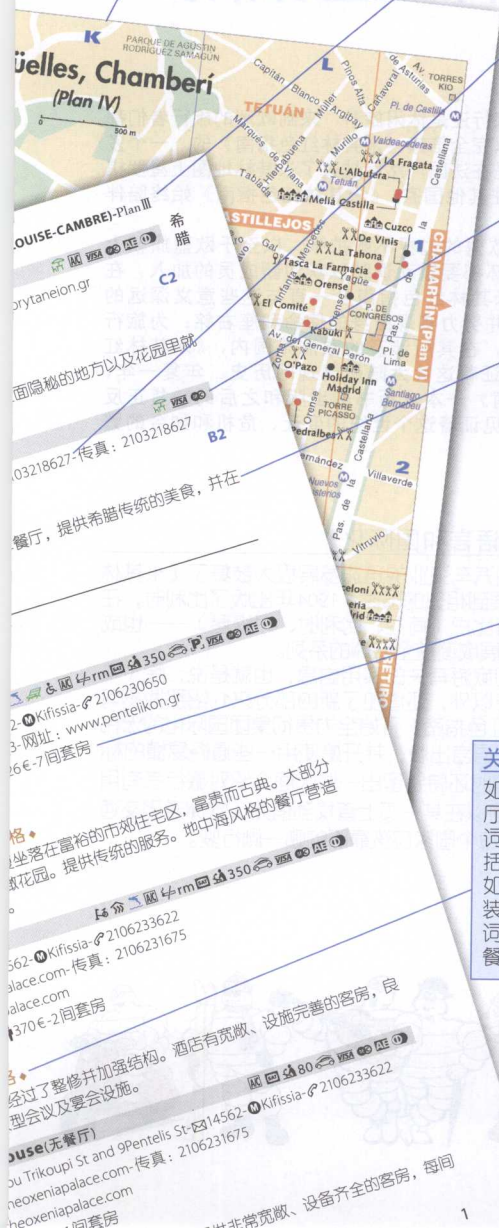
包括氛围、风格和特色等

价格

详见本书第11页

关键词

如果你想要找一些特别的餐厅或酒店，请参见这些关键词。本指南用不出三个词概括了该餐厅或酒店的特色，如：食物类型、场所风格、装修风格或气氛，这些关键词将帮助你快速找到心仪的餐厅和酒店。



关于《米其林红色指南》



无论是商务旅行还是休闲旅游，来到欧洲的旅行者们都知道，他们是可以完全信赖《米其林红色指南》的。一个多世纪以来，首先是在法国，然后越过了米其林地图上星罗棋布的国境线，去往其他国家，《米其林红色指南》始终陪伴着他们。

百年风云，欧盟的边界不断扩张，以至于欧盟旗帜上由金星组成的圆环都要重新调整以欢迎新成员的加入。在这片土地上，《米其林红色指南》一直与这些意义深远的巨变并肩前行，并努力实现自身的使命和座右铭：为旅行者服务。事实上，在其所涉及的欧洲范围内，《米其林红色指南》一直见证着这片大陆所展现的历史。年复一年，《米其林红色指南》一本本新书的出版和之后的缺货正反映

映出 20 世纪的风云变幻，同时也见证着这个世纪的变迁、危机和如今的繁荣与和平。

《米其林红色指南》：多种语言和国际化

最初在法国取得的成功和欧洲汽车工业的迅速发展极大鼓舞了《米其林红色指南》，使其开始将其理念扩展到相邻的国家：1904年出版了比利时，在接下来的一年，第三本指南——荷比卢（荷兰、比利时、卢森堡）——也成功出版，之后，米其林指南迅速发展成覆盖全欧洲的系列。

米其林指南系列也开始收录和旅游有关的实用信息，也就是说，除了本已包含在指南里的建议和实用信息以外，还增加了新的部分来介绍那些不可错过的景点。与此同时，《米其林红色指南》开始全力贯彻集团国际化的宏伟目标：每个新的国家指南都以该国语言出版，并开始使用一些通俗易懂的标志来表示服务项目和主要设施。同时还特别留出一些版面介绍对旅行者有用的国际惯例，这样一来，读者们可以在某一页上查找到诸如《欧洲通用交通规则》一类的信息，知道在欧洲的每个国家应该靠路的哪一侧行驶。



米其林的海外拓展

米其林指南开始在欧洲范围内流行并开始以其他语言出版。1908年，在原法文版基础上改编的英文版《米其林红色指南·法国》正式出版，两年之后，《德国和瑞士》及《西班牙和葡萄牙》相继问世。在接下来的一年（1911年）中出版的三本指南更是扩展了米其林所覆盖的范围：不列颠岛屿、阿尔卑斯山和莱茵河，以及极具异域风情的《阳光之国》，其中不仅仅包含了法国的蔚蓝海岸、科西嘉岛和意大利，甚至涵盖了北非和埃及。同年，以上指南皆发行了英文版本。

这种空前的拓展显示着公司希望在欧洲和北非流传的决心。当时的一张海报足以证明《米其林红色指南》的成功，必比登（Bibendum）——米其林轮胎先生——自豪地指出，如果将所有售出的《米其林红色指南》摞起来，将足足有伦敦圣保罗教堂的60倍之高！

米其林的成功拓展因1939年的第二次世界大战而中断。从1940年到1944年的这段空白期，正是欧洲饱受战火煎熬的日子。而当指南再度问世，则成为官方专用，在华盛顿印制，并服务于盟军的诺曼底登陆之战。

从一本欧洲的电集……

20世纪50年代，米其林地图和旅游指南取得了新的发展，地图已经涵盖了整个西欧，到了60年代，开始真正地逐步实施其在全欧洲范围内的拓展。1964年，德国卷再度出版，而英国和爱尔兰卷也在10年之后上市，同时，精简版的巴黎和伦敦指南也在国家版指南的信息基础上改编问世，可以说是为出版欧洲其他国家首都指南开创了先例。为了成为欧洲旅行者的必备手册，米其林指南决定从此采取法国卷的模式：收录更多的信息，包括对于餐厅的严格挑选。

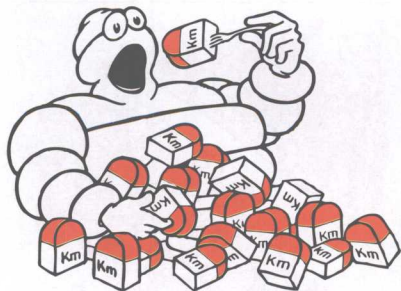


……到旅游欧洲的指南

交通工具的多样化及因此带来的旅途时间的缩短，使得旅行更为快捷，同时也使旅行的次数和距离有了空前的增长。米其林必须为游客和商务旅行者充当向导，提供相关领域的信息，同时要越过欧洲版图新的边界向北和向东拓展。

1982年，机会终于来了。通过与《时代生活》杂志（Times-Life）的合作，第一本致力于整个欧洲的指南终于以《欧洲的20个

市镇》为名问世。该指南以英文出版，并发行了2万册。指南精选了各个国家指南里不同类别和等级的酒店和餐厅，以稳定的质量水平为保证。第一版的巨大成功让米其林学到了经验并加以复制。第二年，指南又收录了哥本哈根和维也纳，而当时没有任何一本旅游指南中介绍过这些城市。1984年，指南以一个更加国际化的名字《欧洲主要城市》出版，收录的城镇超过了50



MICHELIN IN EUROPE



个，其中一些为首都，还有一些则为15个国家的其他大型重要城市。

今天，还有谁不认识《米其林红色指南》著名的红色封面呢？自20世纪之初，《米其林红色指南》就以其高品质的服务和信息的及时更新在欧洲经久不衰。从奥斯陆到雅典，从里斯本到布达佩斯，指南中的12个系列（不含最新的纽约和东京）中收录了大约30700家酒店和18200家餐厅，其中又包含了1400家星级餐厅和1200幅城市地图。如今，收录了各国各城镇的最新简介和实用信息，第26版《欧洲主要城市》将为你带来最佳的阅读享受。

衷心祝你旅行愉快！

