

SHANGHAI
TATLER

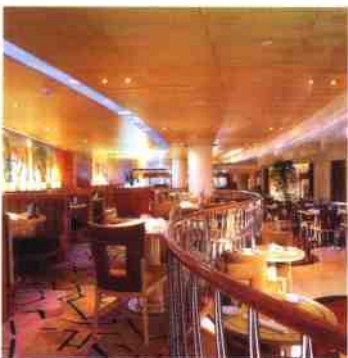
上海最佳餐厅 2006

Shanghai Tatler 编辑部编撰



- 由精明的读者评选 120 家一流餐厅
- 餐厅方位地图指引
- 另有时尚美食散文

SH 上海画报出版社



上海最佳 全聚一家

5 楼

水晶苑

旖旎中、日、泰式菜肴



2 楼

帕戈

屡获殊荣的意大利餐厅



丽心吧

现场乐队, 时尚酒吧



1 楼

逸天廊

大堂酒廊



美食

西饼及零售店



舞台

零点, 倍受推崇的自助餐 (国际风味)



THE WESTIN
SHANGHAI

上海威斯汀大饭店

中国上海市河南中路88号 外滩中心
电话: (86-21) 6335 1888 传真: (86-21) 6335 2888

westin.com/shanghai

天地之下 唯我独家

25 年来，亚洲 Tatler 杂志已经成为这个地区上流社会和成功人士的必读刊物。我们为您搜罗亚洲以及全球文化、艺术、财经、时尚和美食领域的精华荟萃，并将它们原汁原味地展现给您。从高尚社交到深度报道，惟有亚洲 Tatler 杂志才会做得如此卓越超群，如此精彩纷呈！



您还有什么犹豫的理由呢？

欲订阅 Shanghai Tatler，请联系发行部

电话：52587666 转 823 分机

电邮：janehuang@shtatler.com



上海最佳餐厅 2006

SHANGHAI TATLER 编辑部编撰

上海画报出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

上海最佳餐厅. 2006 / Shanghai Tatler 编辑部主编

上海: 上海画报出版社, 2005

ISBN 7-80685-494-0

I. 上... II. S... III. 餐厅—简介 上海市 2006

IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 112791 号

策划编辑: 俞雷

特约编辑: 张志华

责任编辑: 裘家康

2006 上海最佳餐厅

Shanghai Tatler 编辑部主编

上海画报出版社出版发行

(上海市长乐路 672 弄 33 号 邮政编码 200040)

全国新华书店经销

发行销售: 上海逸韵广告有限公司

联系人: 蔡金莲

电话: 52587666 e-mail: margaretpiano@shtatler.com

Shanghai Tatler 编辑部

电话: 52587666 e-mail: shtatler@shtatler.com

开本 889x1194 1/32 印张 6

2005 年 12 月第 1 版 2005 年 12 月第 1 次印刷

印数: 1-25000

ISBN 7-80685-494-0

定价: 39.00 元



目录

前言	4
阅读指南	6
外出就餐贴士	8
评委简介	10
餐厅索引	12
小品文	
厨师新势力	16
韩国料理在上海	20
三品为口	24
用餐的艺术	28
拍卖葡萄酒	32
桶中美酒	35
葡萄酒佳酿表	38
上海最佳餐厅	
简评	39
地图指南	
南京西路	162
衡山路徐家汇	164
淮海路复兴路	166
新天地	168
外滩	170
虹桥地区	171
浦东陆家嘴	172
菜式分类及评分索引	174

如今，无论对于来上海出差的商务客人，还是观光游客，找两三家有浓郁特色的餐厅，体验一下味蕾的极致享受，已经成为了他们上海之行不可或缺的部分。而对于那些长期居住在上海的人们，饭店在他们的商务往来、社交生活和个人消遣中扮演着一个无法取代的角色。

上海，这座繁华的城市正在成为一个新的世界美食之都，餐厅饭店每个月都在不断涌现，以他们新奇的名字和新颖的菜肴让我们垂涎欲滴，也让我们眼花缭乱。中餐馆之间严格的菜系之分开始变得模糊，国际名厨纷纷来到上海滩寻找落脚点。因此，Shanghai Tatler 希望依靠它最宝贵的资源——读者——来编撰一本可靠的餐厅指南，为那些迷醉于美味佳肴的食客们提供指引。我们通过问卷调查的方式，请读者来推荐他们最钟爱的餐厅。

在调查中，我们发现超过 82% 的读者上馆子是因为美味的菜肴，他们中几近一半的人认为服务是居第二位的要素。在接受调查的读者中，超过 58% 的人平均每星期外出至少用餐两次，超过 84% 的人平均每星期外出用餐至少一次，分别比上年增加了 11% 和 20%。由此可见，在上海，越来越多的人在美食的诱惑下走进形形色色的餐厅，尝试五花八门的佳肴。

去年，Shanghai Tatler 首次推出《上海最佳餐厅》一书，受到了广泛的好评。不少读者称赞它不仅是一本非常实用的餐厅指南，同时又保持了相当高的品位和风格。

今年，Shanghai Tatler 继续请杂志的读者评选出他们最喜爱的餐厅，然后邀请了沪上十几位美食圈的中外资深人士，根据他们的各自专长及爱好，安排他们前去所入选的餐厅试菜并撰文。这些评委以匿名的方式光顾每一间餐厅，对餐厅的菜肴、酒类、服务、环境及消费水平等做出比较全面和客观的评估。同时，我们将向每一家入选的餐厅颁发最佳餐厅的荣誉证书。

此外，本书还收录了数篇有关美食的小品文，介绍全球餐饮业的重量级名厨，中国茶文化与饮食文化之间的关系，国际葡萄酒的拍卖，以及葡萄酒的酿造与橡木桶之间的关系等精彩内容。

为了读者使用的方便，本书还将所选餐厅的位置以简单地图的方式标示出来，令读者可以按图索骥。我们衷心希望这一本内容包罗万象的指南为寻找合适餐厅的人们助一臂之力。

祝我们的读者——胃口好！

[黔香阁虹桥店实景照片]

古色、古香、古建筑
新意、新味、新时尚

海上黔香阁诠释了一种新的和谐。
浦东、虹桥、淮海店在一条新的现代文明内涵的轴线上，挂上三颗彩星，中国元素的宝珠，经典辣菜藏在中华文化的大盘子里，让你的视觉、味觉、感觉都找到一种归宿。



虹桥店:上海市虹中路525号

订座电话: 64019777

淮海店:上海市淮海中路627号(近思南路)

订座电话: 53869177

浦东店:上海市浦东新区浦城路171号

订座电话: 58871717

经典辣菜 景观餐厅



双语菜单

《上海最佳餐厅》中的餐厅是按照英文字母顺序排列的。每一家餐厅的名字都附有对应的英文，方便讲英文的读者查询或乘坐出租车。

餐厅菜式 / 招牌菜

每家餐厅都有自己独特的菜式。通常来说，餐厅每天都会供应这些招牌菜。但是也不排除因季节变化或原料缺货而暂时性的菜单变动。

地图

本书中大部分的餐厅都位于以下几个地区：淮海路（包括新天地）、南京西路、衡山路（包括徐家汇）、虹桥地区、外滩和浦东陆家嘴。这些地区的地图刊登在本书最后。每家餐厅的评论旁边都有一个参照号码，读者可以根据这个号码在相应的地图上找到餐厅的位置。这些餐厅在每张地图上都是按照字母顺序排列的。

着装指南

每家餐厅旁边都标明了进入该餐厅得体的着装要求。

套餐 / 自助餐

大多数餐厅都有套餐，不少西餐厅有自助餐。套餐和自助餐对于不熟悉餐厅美食的顾客来说，是比较简单的选择。

素食

在上海，有几家素食餐厅和一些印度餐厅能够为吃素食的客人提供特别的菜单。然而，许多餐厅的主菜单上还是有一系列素食可供选择。

味精的使用

本地很多中餐厅都使用味精来提高食物的鲜美程度。由于餐厅菜肴中的味精含量都是由该餐厅所提供的，因此，我们不能保证信息的准确性。

无烟餐厅

在餐厅的无烟区这方面，上海目前尚无法同国外相比。我们会在餐厅指南中标明哪些餐厅适合不吸烟的顾客就餐。

信用卡

每家餐厅接受的信用卡类型的缩写如下:

AE —— 美国运通 (American Express)

DC —— 大来信用卡 (Diners Club)

V —— 威士信用卡 (Visa)

MC —— 万事达信用卡 (Master Card)

J —— 日本信用会社信用卡 (Japan Credit Bureau Card)

餐厅等级

上海最佳餐厅的评分标准有四个重要方面——菜肴、酒类、服务和价格。这些指标简洁明了。每家餐厅在此书编写期间都是通过匿名评点的。每家餐厅都是通过读者的匿名评选和我们的美食评论家的推荐,最后得到一个综合的评分。餐厅的评分位于每家餐厅的评论之后,非常简单。菜肴、酒类和服務各項滿分為 10 分,最低為 1 分,而價格則分成四個檔次,¥ 為便宜,¥ ¥ ¥ ¥ 為非常貴。

评分	 食物	 酒类	 服务
出类拔萃	9-10	9-10	9-10
极好	7-8	7-8	7-8
不俗	5-6	5-6	5-6
一般	3-4	3-4	3-4
较差	1-2	1-2	1-2

价格

(基于中等价格的菜肴, 不包括酒和饮料, 单位为人民币)

¥ ¥ ¥ ¥ 非常贵 (人均 400 元以上)

¥ ¥ ¥ 比较贵 (人均 200-399 元)

¥ ¥ 一般 (人均 100-199 元)

¥ 便宜 (人均 100 元以下)

外出就餐贴士

也许你在上海经常去餐厅吃饭，或者你还是初来乍到。不管怎样，你都要记住以下几点



时间

在上海，除了宾馆酒店之外，早餐一般只在小吃店或者快餐店供应。当然也有个别例外，比如像豫园的绿波廊。在午餐之后和晚餐之前，大部分西餐厅和高档中餐厅都不对外营业，而面馆和咖啡馆则一般是全天营业的。如果你下午4点觉得饿了，可以去宾馆酒店享用下午茶，或者去快餐店。当然，在上海的某些街道还能找到小吃店，甚至街边小吃摊，可以品尝到地道的本地点心。在上海，中餐厅的晚餐时间一般从晚上6点开始，而西餐厅则要晚至少1个小时。不少生意兴隆的餐厅一定要提前预订座位。

小费

所有宾馆内的餐厅或酒吧以及部分宾馆之外的餐厅或酒吧需要加收10%到15%的服务费。在上海，一般来说，餐厅不鼓励给小费，尤其是中餐厅。当然，如果客人对服务质量特别满意，可以支付相当于账单5%到10%的小费。小费的多少取决于服务的质量。以下的几项可以作为支付小费的参考。

一名出色的餐厅服务员

- 能够察颜观色，根据顾客的心情提供个性化的服务；
- 能像空气一样透明，用餐时不让客人觉得他/她的存在；
- 聪明灵活，且热情好客；
- 能让名人感觉像普通人，让普通人感觉像名人；
- 能够给顾客带来比进餐厅时更佳的心情；
- 值得支付小费，以鼓励他/她继续留在这一行业。

本地特色

通常来说，中餐厅环境比较嘈杂，除非你预订了包间。餐厅的服务员似乎对先生比对女士更殷勤，因为他们往往把菜单先递给男士，而不是女士。当然，在给账单的时候，也是先递给男士。通常，中餐厅不分吸烟和非吸烟区；而且几乎所有中餐厅的厨房都使用味精。关于每家餐厅的具体情况，请留意各餐厅的信息栏。





經典滬·粵菜 鮑翅燕 蟹宴

SHANGHAI&GUANGDONG CUISINE
SHARK'S FIN ABALONE CRAB BANQUET

www.noblehouserestaurant.cn

上海徐汇店

地址：上海市徐汇区安亭路46号1号楼
电话：021-64333666 64333777

天津51号花园酒店

地址：天津市河西区台儿庄路51号
电话：022-23261717 23261919

宁波老外滩店

地址：宁波市江北区中马路56号
电话：0574-87358181 87358282

上海浦东店

地址：上海市浦东新区商城路679号
电话：021-58793179 58799177

青岛店

地址：青岛市崂山区麦岛路1号-乙
电话：0532-85879097 85879007

常州店

地址：常州市延陵西路65号常州大酒店2楼
电话：0519-8107777 8152577

北京新世纪店

地址：北京市海淀区首体南路6号
新世纪日航饭店32层
电话：010-68491357 68491358

大连店

地址：大连市中山区七七街39号
电话：0411-82818877 82817733

江礼旸

资深美食评论家、自由撰稿人，上海食文化研究会副秘书长。毕业于复旦大学新闻系。曾任《文汇报》记者编辑，并担任中央电视台全国电视烹饪大赛评委。著有《海派饮食》、《食趣》、《吃遍上海》和《食神物语》等关于美食方面的书籍。

王薇敏

自由撰稿人。为 Vogue 大陆中文版、Marie Claire 大陆中文版和《外滩画报》等报刊撰写过多篇时尚文化和美食评论文章。曾供职上海国际服装服饰中心，喜好音乐、书画、华服和美食。爱下厨，擅煲汤。笃信能吃是福，乐于为口而忙。

JEROME MARIE GEORGES HAINZ

在上海一家大型国际展览公司供职，从事专业展览招展和市场工作。父亲是一名德籍业余厨师，母亲则来自于法国著名的香槟产地，因此从小受美食和佳酿方面的熏陶颇深。以遍尝各地以美食闻名的餐厅、遍尝产自不同地区的美酒为乐。

GARY BOWERMAN

Shanghai Business Review 杂志编辑。为 CNN 旅游杂志特约撰稿人。同时还为其他国内外报刊撰稿，其中包括 Departures、Conde Nast Traveller、《金融时报》和 Voyage 等。他还参与了英文版《2005 年 ZAGAT 上海餐厅酒店指南》的编撰。

TINA KANAGARATNAM

上海亚京咨询有限公司首席执行官，自由撰稿人和美食评论家。曾为多家国际知名报刊供稿，包括《华盛顿邮报》和《金融时报》等。也曾参与数本餐厅指南的编撰，其中包括了最新的《2005 年 ZAGAT 上海餐厅酒店指南》（英文版）。

ALEX KAUFFMANN

自由撰稿人，餐厅顾问。出生于西班牙马德里一美食世家，并始终认为世界上最好的美食在西班牙。他大部分的工作时间是在厨房度过，并为欧美和亚洲的一些媒体撰写关于美食的文章。目前居住在上海，尤好辛辣的羊肉烤饼。

吴春

《食品与生活》杂志总编辑，上海市烹饪协会和上海市饮食业行业协会理事。曾拜中国烹饪大师、上海绿杨村酒家总厨李兴福为师学习烹调技艺。著有《中国名厨名菜名点》、《海纳百川上海菜》和《中国古代的吃》等书籍。

CRYSTYL MO

Shanghai Tatler 杂志英文编辑。同时为欧美和国内的一些报刊撰写关于中国旅游、时尚生活以及商业、艺术、设计、建筑和美食等方面的报道。曾担任过《亚洲周刊》驻大陆记者。目前还担任上海外国记者俱乐部负责活动的副主席。

江礼明

在交大医学院从事信息资源工作，毕业于复旦大学分校图书馆专业。受饮食文化的熏陶，犹喜中华美食。曾在《食品与生活》等杂志发表美食文章，对饮食与健康有独特见解。每当尝到心动的美食后，忍不住要亲自下厨烹调一番。

孙蕾

自由撰稿人，《上海漫步美食年鉴》责任编辑。毕业于上海大学中文系，欧盟伯爵汉大学工商管理学硕士。曾就职于《旅游时报》和陆家嘴酒店管理公司。十几年来间遍访沪上热门餐厅，并结识不少名厨，积累了相当的美食心得。

徐新民

瑞金医院内分泌科主任医师、教授。毕业于上海第二医学院。曾长期在杂志、电台、电视台和东方网等媒体做糖尿病的科普工作。因受家庭熏陶，喜爱美食。30 余年来与锦江饭店、静安宾馆等高星级宾馆的大厨有颇深交往，并结下友谊。

齐仲蝉

自由撰稿人，曾为港台多家媒体撰写葡萄酒专栏文章，包括《联合报》、《自由时报》、MOOK 杂志和 JESSICA 杂志等，与他人合著《法国人的酒窝》一书。旅居法国十年，因爱好佳酿和美食，足迹踏遍欧美等地酒庄，也拜访了不少米其林餐厅。

JARRETT WRISLEY

英文杂志 SH Magazine 的美食编辑。曾在 That's Shanghai 和 8 Days 等杂志担任过美食编辑。过去 3 年里一直关注上海餐饮业的发展。同时撰写过不少关于东南亚美食的文章，常为 Asia and Away 杂志、《南华早报》和多本旅游指南供稿。

MICHAEL MACKEY

自由撰稿人。对饮食文化有与生俱来的兴趣，喜欢烹饪，尤擅长烹饪咖喱类菜肴。除了喜欢遍尝沪上各类餐厅外，他的其他业余时间就化在壁球和跑步上。他刚写完他的第二本小说，为政治惊险小说，故事中的许多情节发生在一家餐厅里。

餐厅索引

名称	电话	页码
239	62532837	39
Abundant Green Garden 绿丰花园	64455028	40
AD Domus 艾迪多慕思	62488499	41
Ambrosia 仙炙轩	64313935	42
Amici	61159988	43
Azul	64331172	44
Baci	53832208	45
Barbarossa Lounge	63180220	46
Canton 粤珍轩	50471234	47
Casanova 卡萨诺瓦	54034528	48
China Moon 海上明月	32181379	49
CJW	63391777	50
Cochin China 欧越年代	64456797	51
Coconut Paradise 椰香天堂	62481998	52
Continental Room 欧陆法式餐厅	64151111	53
Crystal Jade 翡翠酒家	63858752	54
Cucina 意庐	50491234	55
Daniel's	50504567	56
Dragon-Phoenix Dining Room 龙凤厅	63216888	57
Dynasty 满福楼	62750000	58
Dynasty 王朝大酒店	64712222	59
EEST 水晶苑	63351787	60
Faigo Hot Pot 辉哥火锅	54038811	61
Fong's Vietnamese Cuisine 金越房	63877228	62
Fook Lam Moon 福临门	68828888	63
Gongdelin Vegetarian 功德林	63270218	64
Goodmatch Chinese Restaurant 今古传奇	52138868	65
Gu Yi Hunan Restaurant 古意湘味浓 (长寿店)	62328298	66
Hanagatami 花饕	62798888	67
Hang Yuen Hin 恒悦轩	64729778	68
Hantong Restaurant 新汉通海鲜大酒店	52301577	69
Harbour Plaza 海逸海鲜酒家	62701998	70
Hazara 哈扎拉	64664328	71
HJ Coffee 番茄主义	62196486	72
Hongli Dynasty 弘历皇朝国际海鲜	62111199	73
Hotpot Shanghai 鲍鱼火锅	62376218	74
Indian Kitchen 印度小厨	64731517	75
J.B.House 蝶翠轩	62834398	76
Jade Garden 苏浙汇 (卢湾店)	54037028	79
Jade on 36 翡翠36	68828888	80



上海多利餐饮管理有限公司

SHANGHAI TONY RESTAURANT
MANAGEMENT CO.,LTD.

上海多利餐饮管理有限公司是沪上优秀的餐饮连锁企业。由该公司经营管理的16家“多利川菜馆”已成为上海城市生活的一个组成部分。便捷的交通、合适的价格、干净整洁的环境、更要紧的是正宗的用料和纯正的口味给人留下的那粉淋漓泼辣的感觉。而2004年年底在浦东碧云和联洋两大国际高尚社区最新推出的2家金多利川菜珍品店，更是将川菜与粤菜有机结合，高雅的环境、经典的菜肴，舒适人性的细节呵护，更是商务款待，体验高贵的理想之所。



多利餐饮上海分布图
Map of Tony Restaurants

公司地址：上海浦东民生路1399号
太平人寿大厦2楼 (200135)
Add: 2/F, Taiping Life Insurance Building,
No. 1399 Minsheng RD, Pudong, SH
Tel: 021-68544671 68544672 Fax: 021-68544670

名称	电话	页码
Jean Georges	63217733	81
Kakatei 河河亭	63910612	82
Kathleen's 5	63272221	83
Korean Barbecue Restaurant 韩国馆	52081579	84
La Lune Chinoise 香都明月	54670377	85
La Seine 塞纳河	63843722	86
La Tour 拉图	50478899	87
La Villa Rouge 小红楼	64319811	88
La Vita 生活休闲坊	64741887	89
Lan Na Thai 兰纳泰	64664328	90
Laris 陆唯轩	63219922	91
Le Ting 乐庭	62475557	92
Legend 天府传说	62670773	93
Leonardo's 李奥纳多	62480000	94
Lu BoLang 绿波廊	63280602	95
Lu Lu 鹭鹭酒家 (恒隆店)	62881179	96
Luna Restaurant & Bar 璐娜	63361717	97
M on the Bund 米氏西餐厅	63509988	98
Mandarin Pavilion 锦华宫	62791888	99
Merrylin 美林阁	64657776	100
Mesa	62899108	101
Mexico Lindo 灵得墨西哥餐厅	62622707	102
Nadaman 滩万	58883768	103
Noble House 名轩	64333666	104
Noble Seafood 名豪 (浦东店)	58207777	105
Palladio 帕兰朵	62798888	106
Pasta Fresca da Salvatore 沙华多利	62625620	107
Paulaner Brauhaus 宝莱纳 (新天地店)	63203935	108
People 6 人间穹穴	64660505	109
People on the Water 水上人家	62487777	110
Prego 帕戈	63351786	111
Qiliping Tea Banquet 秋萍茶宴馆	62125758	112
Restaurant Art Salon 屋里厢	53065462	113
Sasha's 萨莎	64746166	114
Savoy 夏味馆	62126797	115
Sens & Bund	63239898	116
Shanghai Old Station 上海老站	64272233	117
Shanghai Spring 春申苑	50504888	118
Shark's Fin 鱼翅捞饭	62376977	119
Shikumen Bistro 法蓝极品	63867100	120