

北京青年报 BEIJING YOUTH DAILY 北京城市生活书系

尝遍世界美味

李东颖 祖薇薇 黄勇 编著

中国宇航出版社

北京外国风味餐厅地图

北京青年报
BEIJING YOUTH DAILY

北京生活书系

尝遍

江苏工业学院图书馆
藏书章

李东颖 祖薇薇 黄勇 编著

北京外国风味餐厅地图

世界美味

中国宇航出版社
北京

版权所有 侵权必究

图书在版编目(CIP)数据

尝遍世界美味：北京外国风味餐厅地图/李东颖等编著. —北京：中国宇航出版社，2005.1

(北京趣生活)

ISBN 7-80144-896-0

I. 尝… II. 李… III. 饮食业—简介—北京市 IV. F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2004)第125700号

责任编辑 田方卿 设计 北京扬翼商业设计公司

出版

中国宇航出版社

发行

社址

北京市阜成路8号

邮编 100830

(010)68768548

网址

www.caphbook.com/www.caphbook.com.cn

经销

新华书店

发行部

(010)68371900

(010)88530478(传真)

(010)68768541

(010)68767294(传真)

零售店

读者服务部

北京宇航文苑

(010)68371105

(010)62579336

承印

北京中科印刷有限公司

版次

2005年1月第1版

2005年1月第1次印刷

规格

889×1194

开本

1/24

印张

5.5

字数

120千字

书号

ISBN 7-80144-896-0

定价

22.00元

本书如有印装质量问题，可与发行部调换

当饥饿不再是驱使我们去餐厅的理由

当饥饿不再是驱使我们去餐厅的理由

【代序】

今天，家庭的活动场所已经被扩大化了。

很多潇洒的家庭，把公园当作自家的后花园，把餐厅当作自家的饭厅，把咖啡馆当作自家的客厅，把图书馆当作自家的书房，把酒吧当作交换思想、意见、见闻的会客室。

餐饮文化的变迁，最直接、最快速地受到人们生活经验的影响。

在科技发展的今天，人们已经能够很容易地搞到过去认为难以搞到，远得遥不可及的特色食物。所以，传统上所强调的口味纯正、风味独特以及厨师手艺精湛，已经不是餐厅的绝对优势了。现代餐厅，大多是靠它本身的文化内涵被人们所认知。

在现代化的都市里，餐厅的概念，已经从传统的“吃喝场所”，转变为一个充满社会性、幻想性和想象力的空间。人们去餐厅消费，不仅是满足于生理上消除饥饿感的需求，更多的是为了满足社会心理的需求。可以说，现代的餐厅是人们交流、洽谈、宣泄和放松的场所。

当饥饿不再是驱使我们去餐厅的理由时，人们开始在乎用餐的环境。对餐厅最初的印象来自环境，最深的沉醉源于氛围。

餐厅的社会化，已经是一种普遍的现象了。同时，去什么样的酒吧、餐厅及会所，也成为身份、阶层的象征。

显然，餐馆原始的功能——吃喝——已经被弱化了，而社会交际的功能大大加强了。

这一点在西餐厅显得更为突出。

京城的东西餐厅，一个共同的特点就是强调美食和异国文化，用精美的菜单、有特色的装饰、灯光、音乐、气氛等因素，营造出一种文化内涵和氛围。

置身在这样的环境中，您会相信，在这里可以获得多层面、不同样式的享受。

您可以在这里暂时脱离现实社会的纷杂和烦恼；

您可以在这里背离一成不变的生活节奏；

您可以在这里尽情地浸淫在美食、优美的环境、柔和的灯光、宜人的音乐所营造出的氛围中，充分地享受生活。

走进京城的东西餐厅，您往往会看到，闪亮的刀叉、晶莹剔透的水晶酒杯，整齐地摆放在铺着典雅桌布的餐桌上，它们折射出餐厅的精致、古朴、含蓄及神秘。

到这里，绝不仅仅是为了吃一份牛排，喝一杯红酒，您的心里会有另一种期待——惊喜往往隐藏在神秘的背后。

在这里，精致并不是刻意的修饰，品位往往是不经意间的流露。

在尊敬的目光中，您会找到自己的阶层；在周到的服务下，您会领悟到高贵。

在这里，华丽、奢侈、优雅的装饰环境与精美的饮食相匹配，会使您充分感受到餐厅装饰、设计所表现出的时尚光彩。这些装饰使您在用餐前，就已经开始了享受。或许还会让您忘记到这里来的初衷，使您的内心悄然升起一种要探索人文内涵的好奇，激起要考究历史渊源的冲动。它会让您在不自觉中对西餐厅的文化属性和社会功能状态有更高的认知，并给您以极大的遐想空间。

在这里，您总能和刚相识的朋友找到共同的话题，而浪漫的故事在这样的环境里也总是开始得那么轻松。

在摇曳的烛光，柔缓的音乐中，浅呷一口红酒，您可以尽情地演绎生活的浪漫；在杯中咖啡的满盈与空乏之间，您可以细细地品味生命的甘苦。

当祖先用钻木获取了第一粒火种，文明就已经开始。

但贪婪几乎使人类文明被扼杀。

隔阂，是盛怒的上帝对人类的惩罚；

沟通，是人类恳求上苍宽恕的努力。

当饥饿不再是驱使我们去餐厅的理由

当饥饿不再是驱使我们去餐厅的理由

当饥饿不再是驱使我们去餐厅的理由

当饥饿不再是驱使我们去餐厅的理由

当饥饿不再是驱使我们去餐厅的理由

当饥饿不再是驱使我们去餐厅的理由

我们渴望了解世界，我们渴望被世界所了解。

在这种渴望和期盼中，京城西餐厅也成了我们与世界沟通的桥梁——
这里是传播异域文化的基地，
这里是展示海外艺术的殿堂，
这里是中国与其他国家进行文化、经济交流的窗口，
这里是上流社会社交的场所，
这里是成功人士聚首的沙龙。

您无需相信我所说的这一切，最可靠的办法，就是去亲身体验。
如果您选择一个周末的傍晚，携着您的朋友，走进一家京城的西餐厅，
那么，下一次在这里讲述的，将是您自己。

当饥饿不再是驱使我们去餐厅的理由

当饥饿不再是驱使我们去餐厅的理由

当饥饿不再是驱使我们去餐厅的理由

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

当饥饿不再是驱使我们去餐厅的理由

第一章 法餐风情

北京的法餐厅

2-3P 马克西姆餐厅 / 4-5P 福楼西餐厅 / 6P Justine's 西餐厅 / 7P 凯涛法餐厅 / 8-9P 派对空间 / 10-11P 浮士德厅
12-13P 凯旋西餐厅 / 14-15P 八十坐法餐厅 / 16P 塞纳河餐厅 / 17P 拉德莱斯西餐厅 / 18P 季节咖啡店
19P 小巴黎酒吧 / 20P Zuma 餐厅

法餐 TIPS

经典法国菜 21P

细说法餐 22P

正式法餐的上菜次序 22P

轻松吃法餐 22P

第二章 意大利菜的香氛

北京的意大利西餐厅

24P 尝试意大利西餐厅 / 26P 亚的里亚意大利西餐厅 / 29P 翡冷翠意大利餐吧 / 30P 吉萨意大利餐厅 / 31P 逸生活创意美食
32P 甜蜜生活餐厅 / 33P 卡布里奥餐厅 / 34P 意达餐厅 / 36P 匹诺曹餐厅 / 37P 安妮意大利西餐厅
38P Restaurant & Pizza 意大利西餐厅 / 38P Peterpan 意大利餐厅 / 39P 丝绸之路意大利餐厅 / 39P 安吉尔意大利西餐厅酒吧
40P 北京国际俱乐部饭店意大利餐厅

意大利菜 TIPS

意大利菜的菜系 41P

极尽花哨的意大利面——意大利的象征 42P

宝仙尼菌——意大利菜中的珍品 43P

意大利比萨——无法抗拒的美味 43P

意大利葡萄酒——沉迷于香醇中 44P

第三章 一丝不苟德国菜

北京的德国风味餐厅

46P 起士林 (Kjessing) 西餐厅 / 47P Schiller's 大明西餐厅 / 48P 兰特伯爵西餐厅 (啤酒屋) / 49P 申德勒的加油站
50P 普拉那啤酒坊

德国菜 TIPS

德国菜的特点 51P

德国饮食风俗 51P

现实主义德国菜 51P

味美鲜浓的德国菜 52P

千奇百怪的德国香肠 52P

第四章 品味俄式西餐

北京的俄罗斯风味餐厅

54-55P 莫斯科餐厅 / 56P 基辅餐厅 / 57P 大笨象西餐厅 / 58P 小白桦餐厅 / 58P 大地餐厅 / 59P 贝加尔西餐厅
59P 伏尔加西餐厅 / 60P 莫斯科风味饭店

俄式西餐 TIPS

61P 黑面包 / 62P 鱼子酱 / 62P 罗宋汤

第五章 清婉的日本料理

北京的日本料理店

64P 割烹白云日本料理 / 65P 武之助日本料理 / 66P 松子日本料理 / 67P 道乐日本料理 / 67P 德川家日本料理
67P 桥场日本餐厅 / 68P 玄生回转寿司店 / 68P 花车日本料理 / 69P 百万石日本料理 / 69P 花蝶日本料理 / 70P 花之歌日本料理
71P 故乡日本料理店 / 71P 青叶日本料理 / 71P 明阁日本料理 / 72P 元禄回转寿司 / 73P 火源日式餐厅 / 73P 隐泉日式料理
74P 江户川日本料理 / 74P 花荣日本料理 / 75P 绿松岛日本料理 / 75P 酷佳日本料理 / 76P 八坂亭日本料理
76P 天下一日本料理店 / 76P 三桥日本料理 / 77P 福助回转寿司 / 77P 目四郎日本料理 / 78P 食彩亭 / 78P 易喜餐厅
79P 御苑 / 79P 垣根日本料理 / 79P 英虞日本料理 / 80P 松叶日本料理店 / 80P 日豪本馆

日本菜 TIPS

81P 红叶日本料理 / 81P 怀石料理 / 82P 精进料理 / 82P 寿司料理 / 83P 锅料理 / 83P 河豚料理 / 84P 和风料理 / 84P 铁板烧料理

目录

第六章 香辣泰国菜

北京的泰国菜餐厅

86P Pink Loft 粉酷东南亚新菜餐厅 / 87P 为人民服务餐厅 / 88P 风兰泰式餐厅 / 88P 紫天椒泰式餐厅 / 89P 日坛泰餐
90P 金曼谷餐厅 / 91P 柠檬叶子泰式概念火锅 / 92P 泰辣椒餐厅 / 93P 莲藕酒吧 / 93P 泰合院泰餐厅 / 94P 燕尾蝶酒吧
94P 泰好味泰式餐厅

泰国菜 TIPS

泰国菜的特色 95P

吃泰餐的礼仪 96P

泰国菜酸酸辣辣食色生香 97P

艳丽妖娆的泰国菜 98P

泰国水果 98P

第七章 韩式美食

北京的韩国风味餐厅

100P 汉拿山烧烤 / 101P 富罗云 / 101P 草之家 / 101P 秘苑酒家 / 102P 高丽屋 / 102P 高丽城
102P 春川烧烤店 / 102P 美啊丽 / 103P 东鲜烧烤 / 103P 大煮韩国烧烤 / 103P 韩式青瓦烧烤
103P 韩阳阁烧烤 / 104P 釜釜韩式烧烤 / 104P 快乐可丽亚 / 104P 麻浦烧烤
103P 北京明华烧烤 / 104P 权金城 / 104P 萨拉伯尔 / 105P 崔氏三千里的美味
105P 寿福城 / 106P 天池泉烧烤 / 106P 熊家烧烤

附：北京的朝鲜风味餐厅

108P 朝鲜平壤餐厅 / 108P 海棠花

韩式菜 TIPS

特色食品 109P—110P

第八章 其他外国风味餐厅

墨西哥餐 / 酷堡西餐厅酒吧 112P

希腊菜 / 雅典娜餐厅 113P

阿拉伯菜 / 一千零一夜餐厅 114P

西班牙菜 / 阿仙蒂餐厅红酒吧 115P

维兰西餐厅 115P

温莎堡西餐厅 116P

六款让您大开眼界的外国国菜 117P

墨西哥国菜：玉米宴

德国国菜：香肠、火腿

乌干达国菜：蕉饭

日本国菜：生鱼片

巴西国菜：烤牛肉

丹麦国菜：魔鬼太阳

附录 更多外国餐厅名录

第一章

法餐风情

法餐的诱人之处在于品质完美，选料讲究，菜式精致，口感香醇，并特别注重菜肴的形、型、器、具。肉眼牛排、明虾杯、烙蜗牛……一道道法菜端上来，顿觉美味在口中弥漫，温情在身边流淌。

北京的法餐厅不胜枚举，从象征法国文化的“咖啡馆”，到洋溢浓浓家乡味的“酒吧间”；从强调家乡道地料理的“啤酒屋”，到布尔乔亚风格的“美食餐厅”……这些餐厅美味香浓，各有千秋。



马克西姆 餐厅的辉煌

北京的 法餐厅



ma ke xi mu

如果我们只介绍一家北京的法式餐厅，那就只能介绍马克西姆餐厅了。

因为马克西姆确实太有名了，而且充满了传奇，至今仍披着一层神秘的色彩。它曾经被人称作在华法式餐厅的旗舰，欧陆文化的沙龙。

马克西姆历史悠久，19世纪末叶，一名叫马克西姆·加雅尔的人，选中了巴黎皇家大街办起一家餐馆，并以自己的名字命名。1893年5月21日，“马克西姆餐厅”诞生了。很快，餐厅便成了巴黎上流社会年轻人经常聚会的“俱乐部”。俄国的大公爵、南美的富翁、德国与荷兰的男爵纷纷来此飨宴。

90年后，法国服装设计师皮尔·卡丹将它买下，并马上开始了海外扩张计划。

令人惊讶的是，扩张计划首先选中的城市既不是欧洲之都伦敦，也不是美国的经济中心纽约，他将这家分店开在了北京！

1983年，在北京的繁华地带，崇文门路口西南角，突然出现了一家好像与这个古老城市格格不入的，炫耀着巴黎式的奢华和骄傲的马克西姆餐厅。

北京马克西姆餐厅的内部装饰，几乎完全仿照了巴黎马克西姆餐厅，门脸虽然不大，外观看上去也并不气派，但内部却有着绝对精致的情调。几何状桃花木贴板，墙壁上的鎏金藤条图案，枫栗树叶状的吊灯和壁灯，似乎望不到尽头的水晶玻璃墙，临摹自卢浮宫的古典壁画，绚丽的彩画天花板，缤纷的绘图玻璃窗，深褐色的家具，带着浓浓的法国浪漫风格，营造出一种怀旧的宁静，使人仿佛置身于19世纪的法国宫廷。

更令业内人士大跌眼镜的是，皮尔·卡丹先生礼聘了寓居巴黎的华裔女设计师宋怀贵女士，请她全权代表自己，赴京打理这家当时在中国最显贵的西餐厅。而这位宋女士，在此之前几乎没有有什么经营餐厅的经验！难道皮尔·卡丹先生疯了？

人们的猜疑没有持续太久便有了答案：原来，皮尔·卡丹先生并非是要单纯地向中国人推介法式大餐，他似乎更热心于向中国人介绍法国的生活方式，介绍一种全新不同于中国传统的精神。他希望通过这家餐厅，向刚刚开放的中国传播欧陆文化的精华，传播西方艺术的精华和现代生活的品位。他坚信，消费他所设计产品的人群，必须具备这样的精神、精华、品位和素养。

数年后，皮尔·卡丹品牌在中国大获成功，马克西姆也成了京城法式餐厅的旗舰。此时，我们不得不叹服这位法国设计师的精明。

马克西姆餐厅努力打造的一切，在西方国家可能是司空见惯的，但在当时的中国，马克西姆餐厅却是开了餐饮与文化、艺术直接相接的先河。很多中国人就是通过马克西姆餐厅，真正亲身体验到什么是欧洲上流社会的生活，什么是沙龙文化，为什么“贵族”和“艺术”那样亲密。

泰餐屋餐厅

马克西姆餐厅开业后，红遍中国的影帝、影后马上成了这里的常客。法国使馆和外国驻京机构、商社，频繁地在这里举办各种盛宴和Party，中外艺术家、设计大师，把这里当作他们聚首的客厅。尚未登顶的中国摇滚乐之父，在这里展示自己的才华；最靓丽的时装模特也在这里亮相表演。

一时间，这里几乎是夜夜闻笙歌，日日高朋满座，名人骚客，把酒畅饮；宗师大腕，日落而聚。“在马克西姆吃过饭！”这在数年前绝对是一项值得炫耀的资本。

马克西姆餐厅格外强调服务。在正式开张前，餐厅就精选了一批精干的小伙子，送到法国巴黎接受严格的培训。当您步入餐厅，看到清一色的男侍者为您服务时，心情一定会有所不同。因为，这是北京第一家只用男侍者的高级餐厅。

除了上面介绍的文化特点，马克西姆餐厅的菜肴到酒窖也都是一流的。它的菜肴讲究原汁原味，做汤时先取菜汁，再把菜研碎过滤，这样做出的汤菜味道纯正。如阿贝尔比目鱼、比利彼牛肉汤、鲜桃烤鸭、红花圣雅克鲜贝、布莱鲜小黄瓜烤鸭块等名菜，都是马克西姆餐厅的独家风味。牛排、蜗牛等很多菜肴均是好吃者的最爱。另外，马克西姆餐厅的餐后甜点种类很多，您可要留点儿肚子。

葡萄酒，历来都是评判一家法式餐厅优劣的重要依据。据说，马克西姆餐厅存有800多种，20余万瓶法国美酒。这里还备有闻名遐迩的巴拉特玻璃酒具，如果配上这种酒具饮用法国美酒，那感觉会更加美妙。这里的酒，价格幅度宽泛（最高的，每瓶售价达1400法郎），相信您一定会从中找到一款配合您的菜肴，适合您的口味，价位又合理的佳酿。

马克西姆餐厅的排场虽然大，但也并非是绝对消费不起的。担心这里价格昂贵的朋友大可放心：这里的价格分两个档次，法式正餐贵一些，还加收服务费；而西式便餐价格则很便宜。吃这种便餐，既省去了繁文缛节，又可以吃得很随意。这可以算是另一种风格的享受吧。

值得一提的是，喜欢吃蛋糕的人一定不要错过马克西姆制作的蛋糕。一位朋友每到生日，必须跑到马克西姆去买蛋糕，已坚持了七年。她特意推荐了一款全奶酪蛋糕，说是全北京最好吃的奶酪蛋糕。

摇曳飘忽的烛光，芬芳迷人的玫瑰，曼妙经典的音乐，色味俱佳的美味，这就是马克西姆——浪漫和优雅、古典与时尚。虽然经历了20年的风雨，虽然皮尔·卡丹早已被其他品牌所取代，宋怀贵女士也“归隐山林”，但马克西姆餐厅像一个古老的贵族，仍然坚持着自己的尊贵，坚守着“北京最正宗的法餐厅”这一风格，它令所有的后来者至今都不敢对其小视。

餐厅规模：北京马克西姆餐厅现设有正餐厅、咖啡厅和若干个沙龙，可同时接待200人的正餐宴会或300人的鸡尾酒会、自助冷餐会。

环境氛围：情侣约会、宴请、社交

受欢迎的菜：法式洋葱汤、厨师长热鹅肝、博根第沙司蜗牛、鹅肝沙司牛排、面包

服务费：15%

人均消费：300元

包间：10间皇家KTV包间

停车位：20个

营业时间：午餐：11：00—14：00，晚餐：17：00—22：00，蛋糕房：9：00—21：00；节假日建议您预订座位。

电话：010-65121992；传真：65122118；网址 <http://www.bjmaxims.com/xinxi.asp> “活动预定”栏均可预定

地址：崇文区崇文门西大街2号



北京的 法餐厅



有着中国名字的
纯粹法式餐厅





“福楼”这两个字极具中国传统。据了解，福楼其实是“FLO Brasserie”的译音而已。在英语中“Brasserie”有别于“Restaurant”，这个词代表着风格特别的一类餐厅，特指蕴含着特殊法国餐饮文化的那种餐厅。

法餐吃的就是文化，并不是每个人都喜欢吃鹅肝，吃法餐的人大多是钟情于就餐时的异国情调。在福楼吃法餐，既能感受这种异国情调，同时又有会有一种轻松随意的体验。

想轻松吃法餐，最简单的方法就是来福楼餐厅。在那里，您完全不用受什么礼仪的制约，只要您感到轻松自在，如何把食物送进嘴里完全随您发挥。就餐者装束随意，餐厅内座椅紧凑，空气中弥漫着活跃的气氛。侍者服务亲和……这一切，完美地演绎出正宗的Brasserie文化——随心所欲的自由，无拘无束的浪漫。在福楼用餐，您可以尽情地和朋友们促膝共享，如果愿意，食物也可以和朋友随意交换。

其实这种随意早在进门时就能感觉到，那种浓郁的19世纪法国氛围，装潢、格调、设备、菜肴简直就是Copy了法国家常菜系的风格。墙壁上满满地画着19世纪20年代初巴黎的景致，绘画表现了巴黎刚通火车时，巴黎上层人士以乘火车为时尚的社会文化背景。绘画旁边体态幽雅的铜铸古典美女雕像，让本已充满怀旧氛围的餐厅更加温馨雅致。

福楼经营的是地道的法国家常美食。随手翻翻菜单，您就会发现，这里提供的都是法国著名菜式。整个餐厅并不大，排列紧凑的桌椅以及简洁明快的桌饰，让人远离高不可攀的浮华，踏实享用亲切的法式家常菜。鲜活丰富的原材料，配以法国原装调味料，由法籍厨师精心烹制。菜肴不仅丰盈实惠，而且外观、品质精美绝伦。这里的特色菜是：蒜茸黄油大蜗牛、鹅肝酱、法国空运来的鲜活牡蛎、特色酸菜、法式苹果派等。当然，饭后是要吃甜点的，而这里的甜点可是有名的精致美味耶！另外，传统的法餐只配葡萄酒和矿泉水，而这里却有啤酒和各类软饮。

福楼就像身怀绝技的武学宗师，它的绝技就是同时能容纳80人的大露台。在宽敞的露天阳台雅座，四周郁郁葱葱，熏暖的日光拂照，柔和的轻风拂面，品味着美味佳肴，搅动着浓香的咖啡，欣赏着五光十色的街景，悠然闲适，不言而喻。特别是晚餐时分，在露天的阳台上，一边看着夕阳西斜，一边品尝着杯中的美酒，此情此景，真是别有一番诗意。

环境氛围：休闲、情侣约会

受欢迎的菜：法国进口牡蛎、洋葱汤、生蚝、法国酸菜、鹅肝、牛排都很地道。特别推荐中午的商务套餐，特别超值。套餐价位：午间套餐88元/位；晚间套餐138元/位

人均消费：160元

客容量：200人

收费方式：现金、信用卡

营业时间：11:30—14:30、18:00—23:00

电话：010-65955139

地址：朝阳区东三环北路16号隆博广场二层



金色世界美味

传统的 Justine's 传统的 Justine's 传统的 Justine's

传统的 Justine's



坐落在建国饭店里的 Justine's 西餐厅，自 1982 年开业以来，一直秉承着法式西餐的传统风格——传统、高贵、经典，如今，它已经成为北京最为知名和地道的法餐美食圣地。

Justine's 西餐厅色彩柔和的帷幔营造出舒适诱人的氛围，配以典雅的摆台方式，加之洁白的台布，豪华的餐具，晶莹剔透的水晶装饰，更显其高贵典雅的气氛。Justine's 西餐厅每年不定期举办欧陆传统风味的食品周，使得它在京城享有盛名。餐厅面积 225 平方米。日常设餐位 71 个。

Justine's 的特色为经典法餐菜肴，其中以“美味鹅肝派配酥皮面包”、“法式焗蜗牛”、“传统焗法式洋葱汤”、“拿破仑鲜贝鱼子汁”等最为出名。它的特色招牌菜还有神户牛肉、Justine's 沙拉、鱼子酱及牛扒、熏鲈鱼、比目鱼、带子等海鲜，均为空运，绝对保证新鲜。另外，这里的法式传统风味“火焰食品”，更会给您带来用餐新体验。这道美味在桌边现场制作，您可以在观赏厨师精彩的技艺后，品味到独特的美味佳肴。

零点菜单上的特色菜肴受中外人士的欢迎。“建国精制鹅肝批”、“煎鹅肥肝及玉桂苹果蜜饯”，这些餐点在与白葡萄酒配用时，特别体现了法国 Perigord 地区的餐饮特色。周日自助早、午餐，汇集了法国经典烹饪，有“煎鹅肝”、“烩红酒鸡”、“橙汁鸭肉”、“特式豆烩肉”、“洋葱挞”、“海鲜锅”、“拿破仑蛋糕”、“圣安良甜饼”、“巴黎圈”、“法国奶酪”等法国各地区众多风味美食，还有法国汽酒免费赠送。

这里以“烤制特供”闻名，也是北京惟一能找到金牌 Kobe 牛排的地方。曾经有广告称 Kobe 牛排为“黄油刀牛排”，肉嫩得可以用黄油刀切，不夸张地说，甚至软骨也可以融化在您的口里。来到 Justine's 西餐厅，必点的还有这里的精致黑菌鹅肝派、勃艮第田园式烤蜗牛。

在品尝主餐之后，来点精美可口的建国西点作为餐后甜品，可谓是锦上添花。“橙汁薄饼”、“黑、白巧克力布丁”等配以不同口味的餐后甜酒，真称得上美酒配美食！

如果您是商务客人，那么，精心设计的三道菜系组成的一小时商务午餐，一定是您最佳的选择。商务午餐汇集了当日精品菜肴，并配有自选甜食，为繁忙的商务客人提供了时尚便捷的优质服务。

每当夜晚来临的时候，烛光晚餐及古典音乐使整个 Justine's 西餐厅的气氛变得更加悠闲、浓郁。每周日，西餐厅还提供精选风味自助早午餐，有丰富的经典美食菜肴，各式软饮可供选择。前不久，Justine's 西餐厅提出“把正宗的法式大餐带回家”的口号，联合建国饭店推出全面的外卖服务。建国饭店专业的外卖队伍，让法餐爱好者身在家中便能享受建国饭店为您量身订做的法餐美食。

环境氛围：宴请、情侣约会

受欢迎的菜：美味鹅肝批配酥皮面包、法式蜗牛、传统法式洋葱汤、拿破仑鲜贝鱼子汁

人均消费：200 元

客容量：100 人

收费方式：现金、支票、信用卡

营业时间：06:00—10:00、12:00—14:30、18:00—22:00

电话：010—65002233 转 8039

地址：朝阳区建国门外大街 5 号建国饭店内。乘 43、120、1、4 路、地铁永安里下车，建国饭店首层

北京的
法餐厅



传统 Justine's

传统的 Justine's 传统的 Justine's 传统的 Justine's

焕然一新的

凯涛法餐厅



京城里由法国人管理的酒店为数不多，北京新侨诺富特饭店就是其中之一。负责管理该酒店的，是欧洲酒店旅游及企业服务的领导者——法国雅高集团。凯涛法餐厅位于新侨诺富特饭店2层。

从餐厅的每一个细微之处，都可以感受到法国设计师Philippe Ollend Orff现代时尚的设计理念。幽幽的灯光，曼妙的音乐，巴黎风格的装饰，让您的身心陡然安静下来，不知不觉地融入到绵软的法国情调中去。

凯涛西餐厅的行政总厨让·马克先生来自法国，拥有29年丰富的餐饮工作经验。他的工作足迹曾遍布非洲、土耳其、美国、加勒比海、中东、波利尼西亚、新喀里多尼亚岛等。凯涛西餐厅新推出的菜单全部是让·马克先生亲自创制出来的，其中有经典传统的法国菜，也有融入了中国和亚洲烹饪元素的创新菜品。

法式薄饼是凯涛法餐厅的一大特色。据说最早有薄饼记载的是中国的春饼，其后才传入欧洲。与我们烫面制成的春饼不同，法式薄饼的特点是和烤面包的技法相结合，制作出来的薄饼脆松软。薄饼奶酪黄油火腿煎蛋，光听这名字口水就要流出来了，价格在38元至108元不等。

此外，值得一提的是让·马克不仅有着独特、堪称一绝的烹饪风格，这位法国大厨还特别幽默诙谐。他看起来有点调皮的笑脸，总能给人留下深刻而愉快的印象。因为是坐落在星级酒店里，所以凯涛法餐厅的服务也是星级的。在这里消费，性价比很高，价格绝对超值。

环境氛围：情侣约会

受欢迎的菜：Spain style cold tomato soup

人均消费：150元

电话：010-65133366 转 2206

地点：北京新侨诺富特饭店2层（崇文门地铁出口）

北京的
法餐厅



“派对空间”深藏在景山后的一处私家四合院中，是“两人世界”奉献给大家的又一个精彩创意。“派对空间”沿袭了“两人世界”的特色服务，专门策划、组织、承办各类聚会的四合院法式西餐。

它所追求的是精彩的派对，惬意的生活。

它所期盼的是让创意超乎想象，让沟通超越心界。

如果您正在热恋中，那您就太需要知道在胜利电影院东边不远处，有这么一个叫作“派对空间”的西餐厅！

在这家餐厅幽雅、小巧的店堂内，只摆放着一张大餐桌。您能想象得出来吗？会有这么一家只有您和心爱的人两个人就餐的餐厅？

“两人世界”是目前北京唯一一家每次只为两位客人（或与家人朋友一起）提供用餐服务与生活创意服务的西餐厅。

“派对空间”的主人围绕“爱情、友情、亲情”三个永恒不变的主题，为您精心策划、安排各类私人约会（纪念日、生日、求婚仪式等）与小型聚会（生日党、朋友聚会、家庭聚会等）。

这里的大门小得不能同时并肩走进两个人。晶莹的玻璃门外是繁花的铁艺门。走进来，先是一个仅二三平方米的狭小门厅，这里摆着一个木质的告示牌，标示着用餐时间预约的情况。如果已经有顾客在用餐了，服务生就会站在小门厅接待新来的顾客，请他们预订别的时间。因为这里在一定的时段里只能为一对顾客服务，一般顾客都需事先预订。

走过狭小的门厅，只有一张摆着烛台的餐桌，刷成醉人红色的墙，樱桃红色的木地板，奶油色沙发，高脚椅和酒吧台。柔和的灯光和宛若溪涧流水的音乐，构成了符合人们心中定义的浪漫……餐厅可以按照您的心愿，对环境进行特别布置，营造您喜欢的氛围，实现您的种种浪漫创意。它让您在对空间、氛围、服务完全拥有的喜悦与浪漫中度过一段难忘的美好时光。

这里有一份与普通餐厅不同的菜单：它罗列了专门为家庭聚会、生日聚会、朋友聚会、主题活动、商务活动策划的种种创意。您可以参考他们的策划，预定自己最满意的安排。参加派对的每位来宾都将得到个性化的服务，就连您带来的爱犬，都能享受到美味。

据了解，这家餐厅每日在两个时间段（11:30—14:00、17:30—02:00）分别提供一桌正宗法式西餐正餐服务。而来到这里的每一个人都会被老板这种极端地追求“小资”的气势所打动：您可以预先设计一切，从上什么菜，放什么背景音乐，摆什么台布，到插什么花束，大屏幕投影仪放一段什么片子；您可以要求点上温馨的烛火，留下纪念照片，让侍者适时为她（他）送上您预先准备好的惊喜礼物……

总之，在这个时间段，整个餐厅就是您的世界，累了，可以懒散地斜靠在沙发上，就像在自己家里一样随便。如果您想要和朋友分享您的快乐，五六人的私人聚会和小型聚餐，少至12人的冷餐会也是该餐厅的业务范围。它保证聚餐也同样的别致，同样有个性。

“派对空间”的厨师有多年在星级酒店供职的经验，小餐厅对于菜式的精雕细琢在这里得到了充分的体现。主菜中几款体现法餐面貌的牛排菜式最为出色，汤、头盘、沙拉、甜品也都是经过厨师精挑细选才摆上菜单。在这里，您可以选择各种点餐方式：零点、套餐（经济型组合：88元/位的欢乐派对套餐，138元/位的动感派对套餐和168元/位的写意派对套餐，更有288元/位的经典派对套餐……）、自助。而其他所有的服务项目都包含在

15%的服务费中。

这家小店是由一对30岁左右的年轻夫妇在业余时间经营的，他

们都有自己的工作，温先生是工程师，而他的妻子是翻译。“两人世界”这个创意是突发奇想出来的。只有具备了足够的浪漫，才会有这样的灵感——只有一对顾客，放他们喜欢的背景音乐，甚至是自带的CD，选择他们喜欢的烛台、餐具、桌布，甚至是香水的味道；放映最浪漫经典的电影，为他们定身打造一个与众不同的情调氛围。妻子听了丈夫浪漫的设想，立即欢欣鼓舞地支持。

于是京城里就有了这家特别的西餐厅。

在这里，吃什么已经显得不再重要，您和您的伴侣，可以独享这里的一切，甚至梦境中的浪漫，这才是您真正的期待。只有两个人的Party，并不需要太多的空间，但必须有对这块空间的绝对占有。



环境氛围：绝对浪漫的两人世界

招牌菜：各式精美套餐、自助

特色服务：浪漫创意策划，定制雕塑礼物，预定背景音乐，客人

下厨，赠送数码相片

人均消费：150元

客容量：40人

TIPS：餐厅接受电话、传真或亲临预定，预定请提前2天以上

营业时间：10:00—02:00

电话：010-64044330

地址：北京市西城区西楼巷胡同18号（西四东大街，在胜利电影院东边不远处），乘103路公共汽车，西四站下车，胜利电影院东100米路北，或平安大街地安门十字路口西南角，秋栗香糖炒栗子店向西10米路南

两个人的Party，需要多大的空间



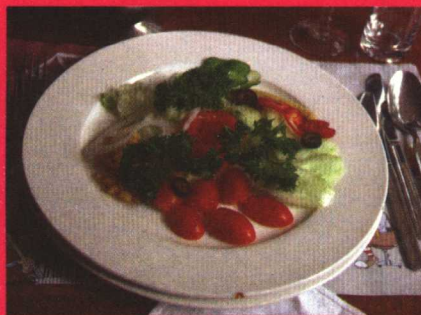
生活世界美味

派对空间

(6404 4330)

“派对空间”

北京的
法餐厅



富士德是一家餐厅

听到富士德，我们不禁会想到伟大的歌德和他那华丽文字。

但我们现在说的富士德是一家餐厅。

富士德餐厅坐落在北京最富活力的街区——霄云路上，位于三环和四环之间，东临丽都饭店，西靠莱太花卉市场。店名“富士德”取自歌德诗剧中的著名人物，餐厅的设计出自美国著名设计师之手，主体使用后现代工业化风格的黑白色调，显得简单明快。就餐区与休闲酒吧区分布得错落有致，形成理性的对照和流畅的区域分隔。

在冷色调的餐厅门口，有一条搭了青藤的食廊，金属质地的餐桌餐椅一字排开，井然有序地接受着阳光的普照。餐厅里面运用黑白的简单搭配，白色在餐厅里运用得很多——白色的沙发、帘子、桌布，白色的盆景花束……处处呈现出一种淡泊又高雅的气质和欧洲血统。特别引人注目之处是一面宽约13米的书墙，上面摆放了上千本图书，供来这里就餐的人阅读。

因为有了书，在富士德餐厅消磨时间，就如同行云流水一样浪漫充实。坐在那里，您会找到闲云野鹤或偷得浮生半日闲的感觉。

富士德餐厅在传承了法国大餐的精致之余，又融合了些许东方韵味。主厨 Benson 烹制法餐的经验累积超过15年，曾在法国著名餐厅“La Couple”实习。还有着在王府饭店和 FLO 餐厅工作的经历。Benson 的菜灵感源自巴黎和普罗旺斯，具有如诗般的味道和形色，并恰到好处地融合了东方风味。Benson 拿手的菜式是生拌牛肉，食之香嫩无比。他做的南瓜汤很棒，鲜艳的颜色，香甜糯滑的口感，南瓜与奶油的味道浓浓相融，难分彼此。

强烈推荐德式烤猪脚。整只猪蹄膀被烤得金黄金黄，馋涎诱人，蹄膀底下垫着正宗的德式酸白菜丝。切一块蹄膀，用叉将酸菜丝和肉叉在一起，送进嘴里，又香又解腻。这里的蒜蓉面包片也很好吃，它既不是那种一味的酥脆，又不会有发柴的口感。它不仅酥脆，还略有韧劲儿，口感极为丰腴。

在这里，从红酒到菜品，都透露出掩饰不住的地道。各品牌红酒全部注明了产地和年份，那些浪漫而陌生的庄园名字，让一些并非贪杯之人也产生了饮酒的冲动。番茄奶酪沙拉，很适合有阳光的午后，一层番茄片一层奶酪片，层层叠叠，最上面是明媚的阳光。生拌牛扒肉是要现场制作的，酸黄瓜碎、洋葱碎、木瓜粒和法香碎一起拌入牛肉，加上橄榄油、黄芥末、番茄酱之类的调味品，丝毫没有生腥之味，反而是香嫩无比。奢侈一些的，可以尝尝这儿的法国生蚝和日本海虹；力求节俭的，可选在下午茶的时间，38元一杯咖啡，一份甜点，再加一份水果拼盘，甜甜蜜蜜地过一个暖洋洋的下午。

富士德1200平方米的用餐空间和私密幽静的VIP室，能同时容纳350人进餐，使其成为京城少有的可以举办大型高级酒会餐会的理想场所。在富士德用餐，将给您难以忘怀的欧式感受。

环境氛围：休闲、二三人小坐

受欢迎的菜：意大利面条、熏鸭胸沙拉、煎扇贝配酒黄油汁、扒美国肉眼牛排、烤大虾配巴西香草汁、扒澳大利亚小羊排配土豆泥、意粉烤蜗牛，Cheese cake 也相当不错，可以和东方君悦的相媲美

人均消费：150元

客容量：350人

收费方式：现金、信用卡

营业时间：11:00—23:00

电话：010-64601981 或者 64649970

地址：北京市朝阳区霄云路18号，乘416路五里沟下车

