

City Guide

潘桦 著 \ 陈震 摄影

发现

DISCOVER SHANGHAI'S RESTAURANTS

上海餐厅

Discover

Shanghai's Restaurants

广东旅游出版社



City Guide

发现上海餐厅

Discover

Shanghai's Restaurants

潘桦 著 / 陈震 摄影

广东旅游出版社

图书在版编目(CIP)数据

发现上海餐厅/潘桦著;陈震摄. —广州: 广东旅游出版社, 2001.6

(City Guide 丛书)

ISBN 7-80653-200-5

I. 发... II. ①潘... ②陈... III. 饭店—概况—上海市 IV. F 719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2001)第14955号

发现上海餐厅

作 者: 潘 桦

摄 影: 陈 震

策 划: 陈冬芹

责任编辑: 温 隽

版式设计: 邓传志

封面设计: 郭 炜

技术编辑: 刘振华

出版发行: 广东旅游出版社

社 址: 广州中山一路30号之一

书 网: www.travel-publishing.com

印 刷: 东莞新丰印刷有限公司
(东莞市凤岗镇天堂围区)

规 格: 889 × 1194 毫米

开 本: 32 开

印 张: 4.5

字 数: 87 千字

版 次: 2001年6月 第1版 2001年6月 第1次印刷

印 数: 1-8000 册

全套(5册) 定价 127.50 元, 每册定价 25.50 元

本书由贝塔斯曼亚洲出版公司授权, 在中国大陆独家出版中文简体字版本。

版权所有, 翻印必究。

本书所提供的资料, 因时间的关系可能有所变更, 敬请读者以实时情况为准。

Discover Shanghai's Restaurants

Restaurants

目录

中国篇

静安锦亭酒家 THE GAP CAFE	(2)
春 CHUN	(5)
滴水洞湘菜馆 DI SHUI DONG XIANG CAI GUAN	(8)
福炉餐厅 FULL HOUSE	(11)
亨利餐厅 HENRY	(14)
鸿运楼酒家 HONG YUN LOU JIU JIA	(17)
鸡汤翅海鲜酒楼 SHARK'S FIN SEA FOOD RESTAURANT	(20)
来福楼火锅餐厅 HOT POT KING	(23)
龙华迎宾馆妙香苑 PEONY VEGETARIAN RESTAURANT	(25)
毛豆阿姨酒家 MAO DOU A YI JIU JIA	(28)
梅龙镇酒家 MEILONGZHEN RESTAURANT	(30)
梅园村酒家 MEI YUAN CUN RESTAURANT	(33)
南伶酒家 NANLING RESTAURANT	(36)
南新雅大酒店 GRAND NATION HOTEL	(39)
全聚德 QUANJUDE ROAST DUCK RESTAURANT	(42)
东亚潮州酒楼 TUNG AH CHAO ZHOU RESTAURANT	(45)
上海三湘大厦 HUNAN HOTEL	(48)
申申酒家 SHEN SHEN RESTAURANT	(51)
丁香花园申粤轩酒楼 DIGN XIANG HUA YUAN SHEN YUE XUAN JIU LOU	(53)
太湖船菜馆 TAI HU BOAT RESTAURANT	(56)
杰杰食坊 JJ	(59)
云庭吴兴花园 WUXING GARDEN RESTAURANT	(61)
鲜墙房酒楼 FOLK RESTAURANT	(64)
晶森大酒店 JING SHEN DA JIU DIAN	(67)
席家花园 XI'S GARDEN RESTAURANT	(69)
别有天徐家私房菜 BIE YOU TIAN XU JIA SI FANG CAI	(72)

Discover Shanghai's Restaurants

Restaurants

杨家厨房 YANG'S KITCHEN	(75)
一过缘 YI GUO YUAN	(78)
致真酒家 SINCERE RESTAURANT	(80)
张生记酒店 ZHANG SHENG JI JIU DIAN	(84)

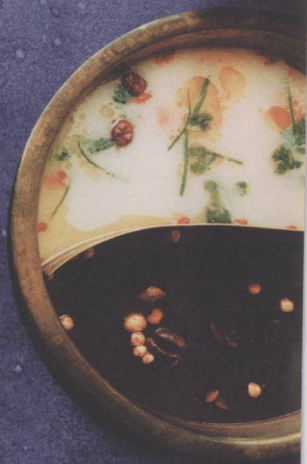
异域篇

阿健餐厅 ALI YY	(88)
DA MARCO 意大利餐厅 DA MARCO ITALIAN RESTAURANT	(91)
FACE	(94)
哈拉拉印度餐厅 HAZARA	(95)
兰纳泰国餐厅 LAN NA THAI	(97)
季诺意大利休闲餐厅 GINO CAFE	(100)
硬石餐厅 HARD ROCK CAFE	(103)
凯文咖啡西餐厅 KEVEN CAFE RESTAURANT SHANGHAI	(106)
豪士酒家 LANDHAUS	(108)
锦江玛雅西音乐餐厅 JJ MARIACHI	(110)
马克西姆餐厅 MAXIM'S DE PARIS	(113)
米氏西餐厅 M ON THE BUND	(116)
欧越年代 COCHINCHINA 1883	(119)
歌伦波餐厅 QUILOMBO SALSA	(122)
新都里 SHINTORI	(125)
天泰餐厅 SIMPLY THAI	(128)
澳洲史东岩烧餐厅 MR. STONE	(131)
叙叙园 XU XU YUAN	(134)
缘禄寿司 SUMO SUSHI	(137)

后记

发现上海餐厅
Discover Shanghai's Restaurants

中
国
篇



THE GAP CAFE

静安锦亭酒家

几年前，一个叫小亭（锦亭的前身）的酒家在高楼林立的华亭宾馆那里诞生了，它的经营相当成功，主人很快考虑再开一家，在重新起名时忽然想到了小亭酒家是在高楼大厦的夹缝里求得成功的，GAP这个意为夹缝的英语词是最贴切不过了，一时，GAP——锦亭酒家成了好多沪上时尚人士相约叙谈的好去处。

走进位于梅龙镇广场的静安锦亭酒家，仿佛来到了一个坐落在欧洲宫廷建筑里的现代陶艺馆。餐厅里的彩色装饰砖是主人特地让人烧制的，花坛包括座架也是独有的艺术设计产品。令人叫绝的是，它的四周墙面均由大型陶艺雕塑品装饰组成，有的远远看上去就如一幅真正的画，很能欺骗你的眼睛。一台看似木制的大风车，醒目地镶嵌在一侧墙面上，上面还装饰了两个真正的铁钉，待上前用手触摸后，才知道又看走了眼，它也是烧出来的陶制品。在酒水料理台的上方，那么多现代艺术风格的陶器簇拥在一起，眼睛不由得不亮。入门处的红色英国风格电话亭，让你宛若回到了西装旗袍的30年代，如今它已经俨然成了锦亭的标志性摆设。此外，来自民间和国外的各类艺术摆设亦为餐厅陡添了不少情趣。拐角处一座白色的钢琴，是给客人雅兴上来手痒时准备的。

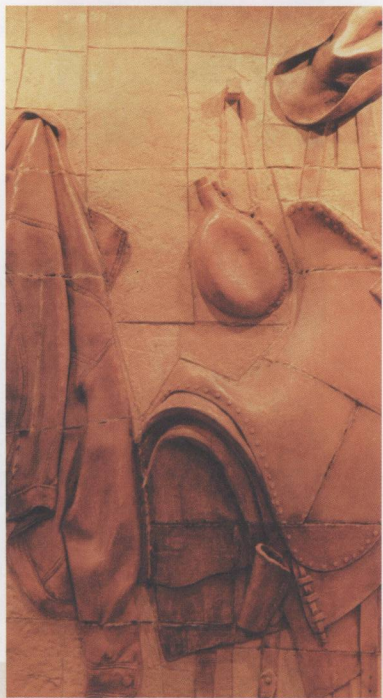
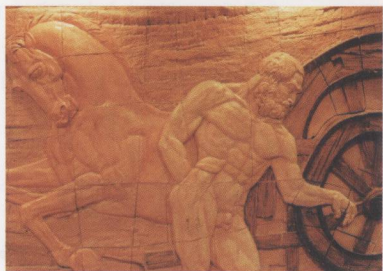
餐厅里的包间都装饰得豪华而不失幽雅，也许锦亭算得上是最早采用民间雕花窗板做装饰的酒家。

最绝的还是入门处的6个沪上餐厅独一无二的恒温酒柜，可以终年保持18℃，里面储藏了来自世界各地的佳酿，尤其是红酒，种类特别齐全。坐在这个陶器艺术“展览馆”里，尝着厨师的拿手好菜，再吸口甘醇红酒，在这感官趣味的世界里，不知会否迷失方向？

可以说，锦亭酒家是沪上第一家专做上海本帮菜的高档酒家。它的装修豪华舒适，风格典雅浪漫，没有通常中餐厅特有的嘈杂特征，所以颇得沪上高级白领、金融界人士和在沪外国客人的喜爱。酒家还考虑到不少女性客户的要求，特地设置了无烟区。

虽说静安锦亭经营的是上海菜，但这里的上海菜集百菜之长，不拘泥于一菜一式，所谓的海派菜肴是也。有特色的如烟熏银雪鱼，配以柠檬汁调料，没有了该鱼原来特有的肥腻，味道鲜嫩而滑爽，在其他锦亭是吃不到这道菜的。花雕话梅虾、红焖元蹄和蒜枣黄鱼也是锦亭的招牌菜之一，后者其实是一道红烧黄鱼的菜肴，因为采用了蒜头和蜜枣，因而比一般的红烧黄鱼来得香。

由于酒店是开在沪上高档豪华的购物中心——梅龙镇广场内，所以餐厅在靠里的内侧特地设置了一排咖啡座，专门给走累了的客人或是商务



THE GAP CAFE

静安锦亭酒家

人士一个可以歇脚和洽谈的地方。店家在下午专门供应哥伦比亚现磨咖啡和各类中西式点心，很是温馨。

📍 地址：南京西路1039号(梅龙镇广场4楼)

☎ 定座电话：62186868

🕒 餐厅营业时间：11:00 ~ 24:00

开业年份：1997年7月

👤 座位数：450

贵宾厅：6间(其中有可容纳16人一桌的包间)

🍷 饮料：鲜榨饮料、各类葡萄酒、软饮料、啤酒、高档白酒等

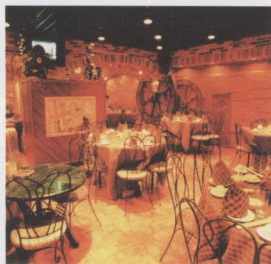
免费饮料：冰水

江宁路

(静安锦亭)
梅龙镇伊势丹

泰兴路

南京西路



💰 价格：¥ (每人约150元)

信用卡：各类国内国外信用卡

🚗 泊车：地下停车场

其他：电影文艺沙龙锦亭：茂名南路27号
(64339024)，衡山锦亭酒家(64734828)





CHUN 春

春餐厅是那么不起眼，坐落在茂名南路锦江迪生商厦附近的一条幽静的小马路上，以致我们一帮女友首次相聚春餐厅时，竟然会两次走过又错过。但你千万不能就此小看了这家餐馆，其实它在圈子里的名气很响，很多人对它推崇备至，这其中也包括我，我甚至在网上也看到了关于春餐厅的介绍。

也许是“酒香不怕巷子深”，春的生意一直出奇地好，不订桌是会空跑一趟的，连中午也不例外。推开上书“春”字的玻璃门，第一印象是餐厅出奇地小，只有两张大桌和两张小方桌，白色的桌布配橘红色的餐椅套，如步入了初春的三月天。小名兰兰的老板娘非常热情，招呼客人时多称呼“弟弟妹妹，哥哥姐姐”，寒暄问候，热和得犹如家人一般。

如来客中有开车来的，老板娘会马上泡上一杯热茶递上去，绝不会弄错。由于来者多是熟客，老板娘对他们的口味多多少少了解，故会有放矢地介绍当天的菜肴。甚至当来客打电话预定时候，老板娘就会替客人考虑好烧什么菜了。



老板娘的拿手好戏是酱鸭和酱牛肉，颇具本帮菜“浓油赤酱”的特色，红得彻底，酱得入味。我每每来到春，必点酱鸭这道冷菜。有一次在外面聚会，我还特意打电话来订外卖。春的油爆虾也是其招牌菜之一。因为老板娘每天上午亲自去菜市场选原料，所以能保证河虾只只鲜活，出锅后吃起来有滋有味有弹性。一次我们当中的一位吃完一盆后意犹未尽，喊来老板娘让再上一盆，你猜老板娘怎么说？她竟然说不行，让我们先将桌上自己点的菜吃光了，还说“少吃多滋味，多吃无滋味，要吃下次请再来”。真是服了她了。



春供应的菜肴多为地道的家常菜，这让许多在外面吃惯了山珍海味的客人尤为欣赏，而且老板娘从不偷工减料，端上来的菜分量足，价格又极为公道。有一道用老母鸡和甲鱼炖出来的汤“霸王别姬”，汤味浓醇鲜美，肉质酥烂入味。吃得尽兴时，再与老板娘聊上几句，谈笑之间，宾主皆欢。

一直很佩服老板娘的经营心态。说来令人难以相信，她没有疯狂的赚钱欲望，只求小康够用。人家都是经商为财，指望生意越多越



好，可这里倒好，客满就不接受预定了，四桌做完即收工，周日从不开门营业，自己休息休息，享受生活。老板娘从不让客人多点菜，老说浪费可不好。客人一边吃她还一边招呼，除了吃完饭得付钱，和普通人家的情形没有二致。

1959年出生的老板娘不仅看上去很年轻，心态也很年轻，外面有什么流行音乐会，她会和读初中的儿子一块去现场疯狂疯狂。老板娘自己说，钱是赚不完的，她现在之所以做得很开心，是因为她把所有的客人当成自己的朋友，每天都有朋友上门看她，她还求什么呢？

有一次我问老板娘，为何她的小店生意会这么好，而且来的客人层次也满高的，不少还是附近大公司的职员，包括外国人。老板娘很谦虚地转移了话题，说可能这里的风水不错，“你看，饭店里天地人和八卦型的吊顶和墙上的八卦型电子挂钟遥相呼应，加上吊扇随风而转，风水很不错的”。其实大家心里都很明白，春的生意这么好，都是缘于老板娘的平和心态和热情周到的服务，要不，一位80高龄的老先生怎会书写大幅“春”字，让儿子特地送上门来呢？

 地址：进贤路124号（茂名南路口）

 定座电话：62560301

 餐厅营业时间：10:00~21:00（周一~周六）

开业年份：1989年

 座位数：20~22人

贵宾厅：无

 饮料：软饮料、啤酒、白酒等

免费饮料：无

 价格：¥（每人约80元）

信用卡：无

 泊车：附近进贤路或

巨鹿路上

其他：无





DI SHUI DONG XIANG CAI GUAN

滴水洞湘菜馆

走过梧桐摇曳、树影婆娑的茂名南路，两旁散发着浓郁欧陆风情的建筑和多彩多姿的时尚小店一直吸引你不停地往前走。在全上海最洋派最高档，但又有点冷清的锦江迪生商店旁，有一扇不怎么起眼的木门，门口有一面小小的旗帜——滴水洞湘菜馆。如果你这时又累又饿的话，赶快推开它，上得二楼，你会发现在厚厚的蓝布门帘后面，是一派浓郁的湖南乡土风情，外加一幅辣气腾腾的景象，即使是质朴的蓝布装饰也掩盖不住台面上的沸腾感觉。

滴水洞餐厅的名字起得非常讨巧，一来滴水洞是毛泽东故乡韶山的一处风景名胜，毛泽东还在那里居住过；二来从一楼窄小的木门拾级而上，进入宽敞的餐厅，首先映入眼帘的是洋溢着湖南乡土气息的木椅，蓝印花布做成的布帘和台布，民间格窗，红色对联，点缀用的湘式瓦片等，与餐厅所在地区的欧陆情调形成鲜明的对比，让人马上联想到别有洞天这个成语。

俗话说，无湘不成军，无辣不成菜。湖南菜由湘江、洞庭湖和湘西山区三种地方菜组成，以酸辣、焦麻、鲜香、脆嫩、熏腊、原汁原味、浓淡分明而立于世，多以辣椒和葱蒜为调料，烹饪方法以煨、炖、蒸、炒、煎、炸见长，在操作上尤其讲究入味。作为中国八大菜系之一的湘菜，近几年，它的名声越来越大，这可能与湖南出了很多领袖和将领有

关。滴水洞餐厅主要以供应湖南地方家乡菜为主。主厨是来自衡阳的湘菜特级厨师。餐厅的经理介绍说,为了能一直推陈出新,吸引老顾客,餐厅有关人员定期回湖南采风考察,将当地新出炉的菜式加入自己的菜谱。故确实吸引了很多青年白领人士,还有台湾、香港客人,甚至许多老外慕名而来。其中不少人还成了餐厅的常年座上客。



餐厅供应的冷菜中有一道菜叫烧椒皮蛋,极有地方特色,是辣椒在火上烤后去皮,加入豆瓣酱和皮蛋拌出来的。热菜中有很多非常有湖南特色的菜式。如辣妹子烧水鱼,其实就是一款甲鱼菜,是用一种叫辣妹子的酱煨出来的甲鱼,这种酱产自湖南,一小瓶就要75元,特别辣也特别鲜,入嘴后细细体会其鲜、其香、其辣,爱吃辣的朋友肯定会觉得找对了地方,边吃边领会越辣越过瘾的真理。

梓元排骨是滴水洞餐厅菜式中点中率非常高的一道菜,据说这里每天都要销掉80斤左右的排骨,这也是常来此地的外国人非常喜欢的菜肴。梓元是一种调料,就是外面烤羊肉串时上面加的那种调料,在新疆又称孜然,具有浓馥的植物香,加入卤过的排骨,鲜香合一,还有点微辣。辣得特别过瘾的有一道小炒黑山羊,用的是小朝天辣椒,加入大蒜

片和香菜叶翻炒羊肉而成,羊肉鲜嫩,入口香辣无比,胃口大开,是口味重的人喜爱的菜肴。左宗棠鸡块也是滴水洞餐厅的一道招牌菜,它是用大块鸡,加入番茄酱、洋葱等调料先炸后炒而成,有点甜,又有点辣,来这里的日本人和香港人特别爱点此菜。

湘菜中的瓦罐菜也是非常著名的,这种瓦罐在当地只是非常普通的一种家用烹饪器具,许是口小的缘故,用它煨炖食物,鲜香不易在烹饪过程中散发流失,故用它们烹调而成的仔鸡炖排骨或是墨鱼花生炖排骨等瓦罐系列菜,不仅散发着诱



DI SHUI DONG XIANG CAI GUAN

滴水洞湘菜馆

人的食物香，而且汤热、浓、香、稠，回味无穷，直吃得你巴嗒嘴，在吃了那么些又热又辣的菜后，又加上这么鲜美醇厚的瓦罐汤，胃口定会放大许多，一发不可收拾地向服务员不断索要白饭。



📍 地址：茂名南路56号2楼(近长乐路口)

☎ 定座电话：62532689

🕒 餐厅营业时间：11:00 ~ 23:00

开业年份：1997年2月

🚗 座位数：250

贵宾厅：6间包间(有一间可同时放两桌)

🍹 饮料：鲜榨饮料、软饮料、啤酒、酒鬼酒(湖南特色)

免费饮料：无

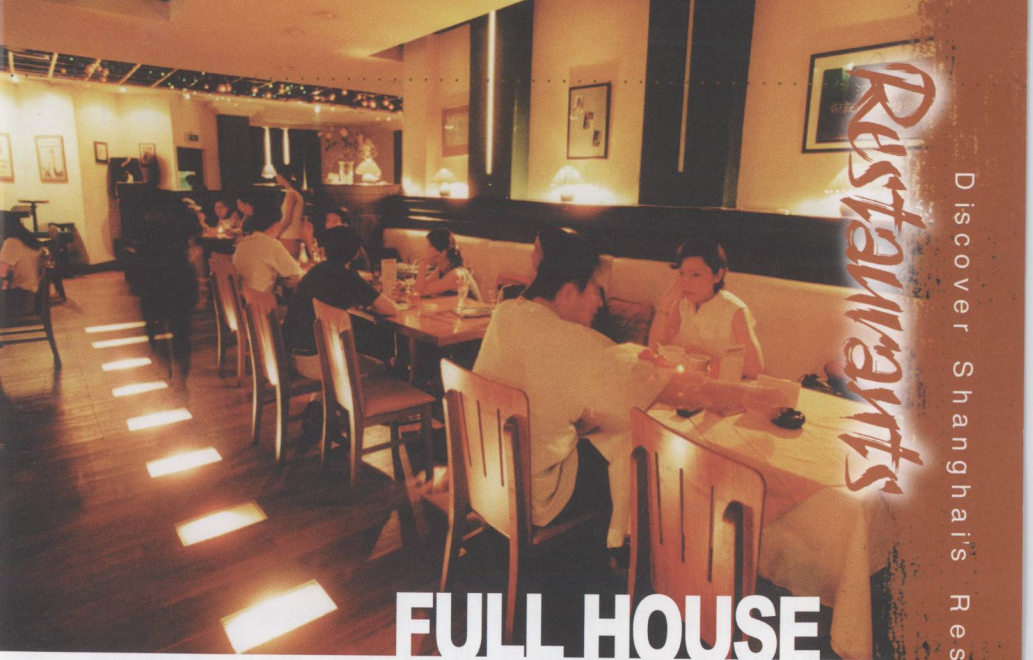
🍽 价格：¥ (每人约60~70元)

🚗 泊车：有(旁边进贤路上)

信用卡：只收现金

其他：无





Restaurants

Discover Shanghai's Restaurants

FULL HOUSE

福炉餐厅

福炉最早是一间酒吧，1993年创建后一年即搬迁到了衡山路，是这条浪漫之街最早的酒吧之一。福炉的英文为 FULL HOUSE，意思就如上海人玩牌时常说的“俘虏”——一种三带二的牌型。但若仅从字面上理解，就是一间挤满了人的房子，倒是和福炉的实际营业情况非常贴切。现在被译成福炉，意欲此间充盈了福气，讨巧得很。

福炉酒吧盛况一时，与此同时，坐落在同一条马路上的福炉餐厅也已开张了。按照经营者的设想，新餐厅应该不仅仅是一个提供吃饭的地方，它应该同时具有休闲娱乐的功能。所以在台湾设计师的主持之下，福炉餐厅看起来有别于其他餐厅，兼有酒吧和咖啡馆的风格，但之间功能的转换又显得非常协调。大色块的墨绿色和深原木色相互搭配，柔和，不张扬，感觉上很亲切。劳累紧张了一天的人，一进入这个墨绿色的世界，顿觉神经放松了许多。对铸铁、玻璃、木材的组合运用，使餐厅营造了具有现代感的环境风格。为满足不同顾客群体的需求，餐厅在装潢时有意划出相对独立的小区；同时注意在整体布局上追求落落大方、简洁流畅的效果。

头一次来的客人很快就会被墙上众多自强公益广告吸引住，这些广

Restaurants



告创意独特，好多都在台湾得过奖。不少作品的内涵还让客人颇费思量，不知不觉间客人又增加了一种消遣。在一则“没有老师，你就读不懂这句话：中华好风尚”广告前，一位老外还慎重其事地拍了张照片。

福炉餐厅供应范围广泛，包括中西餐点、咖啡、酒类、花式饮料等，可以说是集餐厅、PUB、咖啡馆于一体的场所。在其菜单上，

既有福炉小炒、三杯土鸡等中式家常菜，前者是用韭黄、胡萝卜等蔬菜煸炒而成，后者是用草鸡烹调后配一杯酒、一杯蒜和一杯酱油的台湾菜；也有 38 元一份的福炉招牌牛排等西式菜点。说实话，来福炉追求口味上的享受倒是其次，最主要的是来这里能听到自己喜欢的音乐，享受休闲带来的欢愉。爱喝咖啡的客人，可以向服务员要来比利时咖啡壶，在其指导下，自行操作，充分享受自己现煮咖啡的乐趣。餐厅外，

还有三张室外桌子，夜晚坐在那里，边听餐厅里传来的悠扬乐声，边欣赏沪上著名情人街的风情，都市生活的寂寞一扫而空。

餐厅每周二、五、六有爵士乐队作现场演唱，周四则有流行乐队加盟助兴。此外，餐厅备有数百张CD，这是福炉酒吧注重音乐氛围的延续。店长伍小姐是个非常能干的女孩，虽然吃过相当多的苦，但对生活依然充满希望。不想颇擅管理的她，居然还有西点师的证书，更想不到的是，当晚间普通灯光灭去，换成星星点灯，同时烛火点燃之际，伍小姐又

