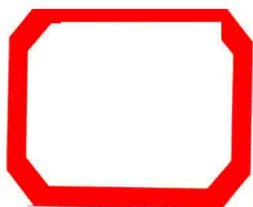




美食大赏

《美食大赏》丛书 中国轻工业出版社



P) 数据

——《精品购物指南》报社编著，—— 北京：
中国轻工业出版社，2011.1

ISBN 978-7-5019-8021-5

I. ①美… II. ①精… III. ①餐厅—简介—北京市
IV. ①F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第261445号

责任编辑：高惠京

责任终审：张乃东

出版发行：中国轻工业出版社（北京东长安街6号，邮编：100740）

印 刷：北京中达兴雅印刷有限公司

经 销：各地新华书店

版 次：2011年1月第1版第1次印刷

开 本：889×1194 1/32 印张：6.5印张

字 数：200千字

书 号：ISBN 978-7-5019-8021-5 定价：38.00元

邮购电话：010-65241695 传真：65128352

发行电话：010-85119835 85119793 传真：85113293

网 址：<http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

101530S1X101HBW



Restaurants Bible 美食大赏



《精品购物指南》报社 编著



中国轻工业出版社

京华多佳饌 与君话短长

北 京城吃饭有点难。

作为一个历史悠久且日益国际化的大都市，如今的京城餐饮可谓水陆食材杂陈，南北菜点荟萃，中西风味纷呈，大小餐馆并立，给人们以极大的选择空间。回想30多年前，偌大的北京城，有点儿名气的饭馆不过三五十家，人们想要外出吃顿饭，光是等座就要个把小时，如今的世道变化确实太大了。吃饭的地方多了，也有新麻烦，就是让人眼花缭乱，无所适从，想找个可心中意的餐馆享受一番，还真成了一件不大不小的难事。为了让难事不难，《精品购物指南》组织各方人士，历经数月对京城多家餐馆进行考评，将其结果编成了这本《美食大赏》。

作为此次活动的参加者，我以为这本书有三个特点值得一提。一是力求从不同风味、不同国家的餐馆中选取推介对象，以体现北京之国际大都会特色，为不同口味的顾客用餐提供参考。进入候选名单的餐馆皆由试餐小组“悄悄地进村”，现场试餐，集体打分，只重表现，摒绝空言。二是对餐馆实行综合考评，并制订了一套较为严密的标准，除了重点关注菜点制作外，就餐环境、装修风格、服务水平乃至餐桌、餐椅是否舒适、餐酒搭配是否合理等各种能够为人们就餐带来愉悦的因素，均在考核之列，就连卫

序

生间是否有异味，牙签顶端带不带薄荷，亦有相应分数，以保证评价更具客观性。三是参加评价的人员一概为餐饮圈外有一定水准的美食爱好者，到餐馆试餐时不打招呼，不亮身份，照常用餐，照价付费，与一般食客无异，以防止有人因涉及私利对相关餐馆进行过分褒扬或是不当贬损。这样做的目的就是秉承公正之准则，力求为消费者用餐提供一批比较适宜的候选餐馆。

此书名为“大赏”，却多少有点儿王婆卖瓜之嫌。偌大京城，酒家、饭店、小吃店、烧烤摊林立，总数不下万家，其中多有美饌佳肴可赏，而书中收录的餐馆不过80家，绝难将其全数涵盖。如果将书名改成《京城饮饌品鉴一得录》之类，可能更贴切些。不过若如此，这本书就死定了，绝对卖不掉。因此还是保留原名吧。不过，从另一个角度看，“大赏”也还能自圆其说。因为收录的餐馆大都属于中高档，装修、体量、服务、菜品、价位，总体而言都比较“大”，因此，这些餐馆更适合亲朋好友的重要聚会和各类商务宴请，普通人家的日常用餐则不妨另择他处，能省一点儿是一点儿。明乎此，也就可以知晓这本书比较适合哪些人参阅了，这就是负有订餐之责的办公室主任、行政主管以及喜好美食的金领、白领者流，包括现任的和候补的。至于其他人，若有兴趣倒也不妨拿来翻翻，毕竟可以增加对京城餐馆的了解。



汪朗

汪朗

长期供职经济类媒体，资深美食家，近年偶尔客串撰写饮食随笔。曾出版过《食之白话》《衣食大义》等书籍。

本书使用说明

评委选择标准

他们是权威美食评论家、职业酿酒师、各杂志资深美食编辑、高校餐饮系教授以及文化名人。他们具备足够的餐饮专业知识或吃喝经验；有一定的社会地位和经济能力；当然，合作精神与文化修养是评价活动的基础。

餐厅入围标准

通过网上点评、读者评选、美食家推荐等方式，从北京数万家餐厅中选出80家入围餐厅，知名度高、广受好评、江湖地位高尚、代表京城美食潮流是这些餐厅所共同具备的特点，评委在4个月的时间内，对这80家餐厅逐一进行“米其林”式暗访，最终划分为星级餐厅和好评餐厅，并各设三个档次，逐一排列。在暗访过程中，评委自付餐费，与其他食客无异。星级越高代表水准越高。

评选方式标准

“精品美食评审团”联合学院餐饮专业，历时两个月、经过几十次修正，制定出一套针对中餐、西餐、日韩及其他菜系的详细评价体系，每个餐厅均设置环境、服务、菜品三大类别共计50余项的详细考核标准，从餐具、室温、上菜速度到菜量、选材、卖相一一考评。

索引说明：最详尽的餐厅搜索指南，轻松一翻，满足您的各种就餐需求。

特别指出：

按环境、服务、菜品各项排行，由美食家历经4个月、50余项评审体系检验，对入围餐厅逐一品评后，为您做出的负责任的推荐。

此外，本书还特别为您挑选了，按菜系、食圈及适合人群检索，多角度的便利搜索。

图标说明：餐厅特色须知，见图标及注释，一目了然。

例如：  见此标，说明在本餐厅中可以品尝到藏酒佳酿。

有酒窖



有表演

见此标，说明在本餐厅中可以欣赏厨艺、音乐演奏等表演。



有卫生辅助设备

见此标，说明在本餐厅中设置了为女性、婴儿、残障人士等群体准备的便利设备。

特别声明：

本书涉及的餐厅基本信息，均以实际为准，请就餐前，致电询问。

本书“美食传奇”“美食之旅”均选自《精品购物指南》。

餐厅菜品、环境介绍

权威美食评论家对餐厅的点评

星级、餐厅名称、菜品类别

餐厅介绍

关于餐厅的整体感觉的介绍

菜品图片

图片说明

星级、好评餐厅

两个档次，星越多，级别越高

餐厅名称

标题



主席台

餐酒出品卓越 服务至臻完美



私軍費學費兩不剩

4000平方米的空间分散着16间厨房,无数座,静谧、奢侈的设计尽显品味。厨房被分为品茶区和餐饮区两部分,私密性、隔音性非常好,设计简约大气,环境干净卫生,配有独立的卫生间。餐具的更换中,所有上桌的餐具均被加热,卫生标准严格专业。

在服務方面，主廚包的水準已臻完美，服務員專業靈活，不卑不亢，整餐侍餐自然流暢。主廚羅爾才親自現身，為客人介紹菜品并敬以祝酒，真正是無微不至。服務和禮儀全在用餐期間時時出現，向顧客的用餐感受——不只是走過這場，如果換上中貴府的使用，或許還能改寫小檔案。

园艺精英 绽放飞翔

貴賓掌舵主席台的主腦是曾在香港同一船廠工作的羅耀才先生。有逾45年海軍管理經驗，特別擅長烹飪海味。對於海軍傳承和創新的結合已是有獨到見解。

冰厚在体现尊贵创新性方面让人眼前一亮。茉莉花茶重香开盖的一瞬间那种淡淡的幽雅气息，而



鱼肉的香味又没被完全盖过，口感软嫩适中的鱼肉中淡淡的茉莉花香绕齿环舌，真正的相得益彰。蟹肉鲜美清甜而不失黏性，盘中点缀一串鲜蘑菇，吃起来却丝毫没有黏糊感。恰到好处地淡淡蟹味，更添

热菜中，牛腩骨是一餐的点睛之笔，色泽诱人，配菜新鲜，滋味层次丰富，西干扣肉全部渗透肉里，入口即化。冬瓜高汤烧鱼是一抹清香，汤色清澈如水，滋味细腻悠长，享有盛誉的煲仔饭，煎粉条不油腻，粉粒入味，绝对值得推荐。



评委点评

餐厅信息

关于餐厅的地址、电话、菜系、人均消费、营业时间的简介

菜品介绍

关于餐厅菜品或食材的介绍

图标区

各种图标及注释，让查阅一目了然

目录

11

美食传奇



· 怀石料理
日餐中的绝顶奇葩

12

· 牛排
西餐华尔兹



16

18

· 鱼子酱
返老还童的魔法

20

22

· 茶餐
以茶入馔食

24

26

· 金箔燕窝球
贵族宠爱的一道惊艳



· 龙虾
威武生猛派

· 松露
上帝对美食的恩赐



· 蟹
拆分秋味

28

31

美食精选 星级餐厅



主席台
餐酒出品卓越 服务至臻完美

32

34



西村日式餐厅
成熟日餐的底蕴

36

38



意味轩
“意”料之中的意味轩

40

42



三乐意式餐厅
私享家的惬意空间

44

46



丹尼艾丽斯意大利餐厅
西式淑女 君子好逑



福临门鱼翅海鲜酒家
京城顶级中餐新地标



布鲁宫法餐厅
天子脚下的高端食尚



ROOM北京
无处不享乐



目录

 **贾梅士葡国餐厅**
京城葡餐的乌托邦

 **SALT盐**
自在随性的套餐派对

 **利苑酒家**
沉稳优雅的老店风范

 **巨扒房**
美式狂野
大快朵颐



 **国贸79**
巅峰视野 私藏领空

 **辉哥火锅**
空降京城的
“鼎极”风
尚



 **孔乙己尚宴**
小菜花雕 微醺自得

 **易舍**
经典鲁菜的古雅韵

 **金茂威斯汀扒房The Grange**
轻快温暖的午后时光

 **Capital M (前门M餐厅)**
在西餐厅坐看京华烟云

48

50

52

54

56

58

60

62

64

66

68

70

72

74

76

78

80

82

84

86

88

 **长安壹号**
本分中见大气



 **致真酒家**
诚意烹制上海菜

 **蓝韵**
光与味蕾的
浪漫幻觉



 **直隶会馆**
杯箸间的博物馆

 **中意汇**
皮埃蒙特的意餐新势力

 **马克西姆**
年代法餐
宝刀未老



 **L'isola益顺客**
水到渠成的白领食堂

 **鼎泰丰**
包子虽小 五味俱全

 **MOSTO摸石头**
自由灵动“摸石头”

 **瑜舍地中海餐厅Sureno**
忘情于此最舒展的都市风尚

 **四川会馆**
辣有层次 菜有创新

目录



黎昌海鲜大酒楼
不逾矩的海鲜酒楼



CRU扒房
晋升中的地
标级扒房



90



四合轩
西餐厅的思古幽情



92

94

97

美食精选 好评餐厅



全鸭季 中体西用 南北融通

98



晋德小馆 老山西 小惊喜

99



Barolo巴罗洛 力图创新多面意大利

100



泰廷泰式料理 泰国公主专属食堂

101



鹭鹭酒家 西装革履本帮菜

102



家安 华贵宫廷 优雅法餐

103



天都里印度餐厅 印度风情的华丽默剧

104



伊锦园 元大都内的“清真御厨”

105



欣叶 绝不仅是茶餐厅

106



浮士德香水法式餐厅

107



阿丽雅 轻松慵懒的商务空间

108



盛华瑄 温润平实的商务粤菜

109



那么那么越南菜 舌尖上的清淡越南

110



苏浙汇 瑕瑜互见本帮菜

111



七彩云南大酒楼 “显贵”云南菜

112



万达索菲特法餐 法式格调 美轮美奂



PREGO 催动激情的周末早午餐



西贝九十九顶毡房 草原上的原生态



丽晶酒店扒房 越夜越美丽



唐宫海鲜舫 有滋有味的人气粤菜



腾香居 高端川菜 不辱门庭



凰庭 名门气度的正粤凰庭



苏浙酒楼 繁华之中的低调江南



怡乡春竹金鼎火锅



一珍香蟹宴 稀罕之物稀罕品



妃思 异域风情别样妖娆



全聚德烤鸭店 仍然是金字招牌



顺风123 顺风顺水江湖菜



东海海鲜酒家 年代感酒楼赢在细节



萨拉伯尔 血统纯正的地位韩餐

127

目录

雍雅河鲜酒楼 空运新鲜 香浓熨帖	128	汉舍中国菜馆 环境先锋 菜不逾矩	129
茶马古道 走茶马古道 吃新鲜滇菜	130	美肴烧特色餐厅 烧烤意餐 色香味不私藏	131
小南国 浓油赤酱 甜口小南国	132	上海石库门 原汁原味沪上印象	133
圆苑 精致路线话本帮	134	花家怡园 四合院里品京味	135
爱江山 奢侈版韩式料理	136	古老海 出走西班牙 驻足古老海	137
四叶 实至名归的寿司天堂	138	樱 稍欠琢磨的日餐老店	139
王家渡火锅店 简约精巧自得其乐	140	非常泰 风情万种泰风味	141
梵天印度餐厅 来自恒河水的神秘味觉	142	福临门鱼翅酒家 非关富贵的情怀粤菜	143
8号鲍鱼火锅 主打食材的品质火锅	144	桥场居酒屋 东瀛风 小情调	145

147

美食惊艳



目 录



167

暖胃暖心

将美好愿望都寄托在一碗养生汤上

168

“煲”罗万象

既有面子又有里子

170

美酒文化

多了解，才会在你的心中慢慢发酵，继而沉醉



172

174

176

178

180

美食之旅



围炉夜话

北京气质在涮羊肉中体现得淋漓尽致

酒色浪漫

葡萄酒的新旧世界



西餐礼仪

彬彬有礼地
从开始到结束

美食圈的食尚旋风

185

美食检索

商务宴请

186

创意餐

187

188

189

火锅

191

192

素食餐厅

193

驻京办

老字号

景观餐厅 清真菜

194

索引

按环境评价排行

194

按菜品菜色排行

195

196

按食圈检索

197

198

200

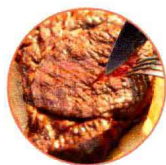
按服务评价排行

按菜系检索

按适合人群检索

204

后记 正本清源 美食态度



美食传奇

美食，
是一种令人戒不掉的欲望。

道道精美的选材背后，
都有一个娓娓道来的传奇故事，
有些是产量罕见，有些是年代久远，
有些是深入人心……

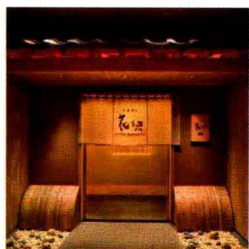
而美食家对于它们的贪恋，
已到了痴迷的状态。

怀石料理

日餐中的绝顶奇葩

日本料理真正起源于“怀石料理”，也被称为最正宗的日本料理，可谓日餐之精华。公元1500年，茶道由“千利休”而来，与此同时，怀石料理也形成了它的雏形。经历了岁月的沉淀，怀石料理散发出淳朴的光芒，未奢华却尤可贵。





怀石料理，如一个修行的隐士，继承了茶道精神，远离奢侈的生活方式，避开浮夸的装饰及形式大于内容的所谓创新，充分利用食物的本味，用最简单的手法，最纯真的食材，“有什么烹饪什么”，反而一切返璞归真。除了选用每个季节时令的食材，绝不刻意装饰之外，怀石料理还有一个最重要的特点就是代表了“主人的一份盛情款待之心”。虽说日本料理本身不追求华丽，但却极端讲究烹饪以及摆放等每个工作环节的精致度、食材的新鲜度、季节感和盛装食物的器皿，如陶器、瓷器、漆器等，以这一切表达真心待客的心意。

怀石料理的由来

传说京都寺庙中的修行僧人，在严寒难耐的天气里，清心少食，用怀中抱暖石以抵抗寒冷和饥饿。随后“怀石”这个词就被作为“少量但却能填饱空腹，使身体暖和的朴素饭菜”的意思普及起来。



怀石料理的特色之处



保留原味：只限于使用一年四季应季的食材制作菜品，最大限度利用食材的色泽、香味和味道。

保留原料：食材中哪怕是一条切下来的碎片，也绝不浪费。

保留温度：适当地烫或冷却盛装的器皿，怀石料理非常重视这样体贴关怀的表达方式，也非常注重菜上到客人面前的时间。

保留顺序：做菜单时，尽量安排山珍和海味的搭配；除菜品外，还会特别考虑器皿之间的搭配问题。



怀石料理的吃法



怀石料理原指日本人在品茶席间，由主人端出的简单套餐，如今已发展为选用应季的新鲜食材，在充分保留食材原汁原味的基础上，加入款待客人的真诚之心，所烹制而成的料理。其推崇的理念是：“热的东西要趁热吃，凉的东西趁凉吃，每样菜都要在适当的时候端给客人。”

而且，怀石料理以“一汤三菜”的吃法为原则。何为“一汤三菜”呢？即：一道汤品和海品、烤鱼、煮菜，这三道菜为组合的基本菜式。

汤品：原则上是清汤，使用的是不让汤混浊的材料，清淡细腻的调味，是显示厨师手艺的地方。

海品：生鱼片、醋拌凉菜，供客人餐前开胃用。

烤品：一般使用应季的鱼做烤鱼，肉质鲜美。

煮菜：放在有盖的锅里的煮菜，上此道菜品的目

的，是让客人就着这道菜可以喝更多的酒。

品茶：延续了传统的吃法，一般品完怀石料理的“一汤三菜”之后，会以品茶作为就餐的结束，为整个就餐过程画上圆满的句号。

传奇榜样：花传·美浓吉



“美浓吉”是日本京都怀石料理的高级料理店，也是将怀石料理的历史潮流继承下来的少数料理店之一，拥有290多年的历史，在京都以历史最悠久、最正宗的日本料理店而驰名。“花传·美浓吉”作为美浓吉海外第一家分店，为了让更多的人品尝原汁原味的日本料理，来到了北京盘古大观酒店的顶层。

花传·美浓吉餐厅由日本建筑业巨匠今里隆先生（日本最大相扑比赛场“国技馆”的设计者）设计，每个包间都有各自独特的风格。一共有8个包间和一间吧台，一次最多可以坐20位。就餐方式为套餐，运用一年四季应季的食材，菜肴讲究浓厚的季节感。

店内的装饰品、陶器、瓷器、漆器、餐具、食材，包括洗米的水都来自日本。花传·美浓吉的厨师和服务员也都是日本人。当您走进店里，将会体验身在日本的感觉。在这里，忠实再现日本传统菜肴与服务，宛如一幅古代日本华贵的画卷，让您陶醉于玄妙美境中。

花传·美浓吉

地址 朝阳区北四环中路
27号盘古大观酒店
21层
电话 010-59067650
适合人群 商务宴请
人均消费 1000元以上