

吃在北京

二〇〇二版

吃在中国

Beijing's Culinary Guide 《吃在北京》编辑部 编

中国轻工业出版社



吃在中国

吃在

北京

《吃在北京》编辑部编



中国轻工业出版社



图书在版编目(CIP)数据

吃在北京 / 《吃在北京》编辑部编. —北京: 中国轻工业出版社, 2002.1
(吃在中国)

ISBN 7-5019-3559-9

I. 吃... II. 吃... III. 饮食业 - 简介 - 北京市 IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2001) 第 084000 号

责任编辑: 马 静

编辑助理: 刘 婷 杨雅洁 程 莉 胡轶群

责任终审: 劳国强

封面设计: 赵小云

版式设计: 王培燕 刘 静

责任校对: 燕 杰

责任监印: 吴京一

*

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

联系电话: 010-65241695

印 刷: 北京瑞宝天和彩色印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2002 年 1 月第 1 版

2002 年 1 月第 1 次印刷

开 本: 889 × 1194 1/32

印张: 5.375

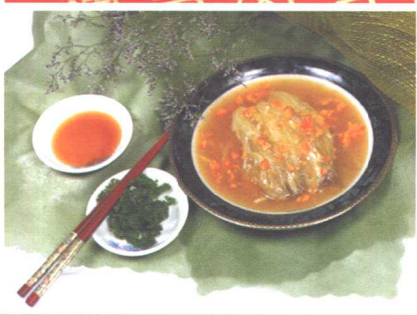
字 数: 146 千字

印数: 1-15000

书 号: ISBN 7-5019-3559-9/TS·2143

定 价: 28.00 元

· 如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换 ·



特聘香港名厨

精选上好原料新推

黎氏极品菜式



美食尽在黎昌

网址: www.lichang.com

黎昌海鲜世界大酒楼

黎昌海鲜皇宫大酒楼

黎昌现代海鲜大酒楼

北京市西城区护国寺大街137号

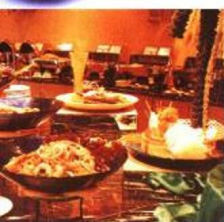
北京市海淀区阜成路81号

北京市丰台区左安门外关厢东里1号

订餐电话: 66182048 66181888-131

订餐电话: 88130198 88140471-328

订餐电话: 67665281 67653385-87



吃在北京 品味生活.....1

饭店

北京饭店·中华礼仪厅.....2

北京饭店·谭家厅.....3

长城饭店·丝绸之路餐厅.....4

中国大饭店·阿丽雅餐厅.....6

中国大饭店·亨利酒吧.....7

北京国际饭店·大上海餐厅.....8

天伦王朝饭店·影艺食苑餐厅.....10

凯宾斯基饭店·龙苑.....12

京广中心·满福楼.....14

京广中心·食街.....15

京都信苑饭店·颐和轩.....16

京都信苑饭店·潮香宫.....17

北京香格里拉饭店.....18

长富宫饭店·樱餐厅.....19

京伦饭店·泰妃苑.....20

保利大厦·楚湘斋.....21

和平宾馆·法式西餐厅.....22

前门饭店·松鹤厅.....23

西苑饭店·旋转餐厅.....24

丽都假日饭店·醉仙阁中餐厅.....25

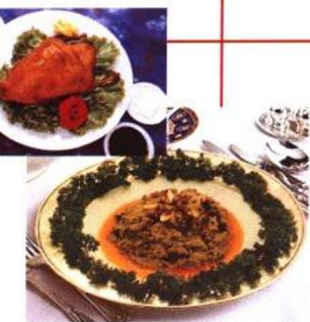
首创股份新都饭店·绿扬春餐厅.....26

中苑宾馆·静苑厅餐厅.....27

北京五洲大酒店·中国风餐厅.....28

新北纬饭店·时珍苑.....29





丰泽园饭店	30
龙泉宾馆·畔溪阁中餐厅	31

饭馆、饭庄

(老字号、海鲜馆、地方菜馆、特色茶馆等)

全聚德	32
四川饭店	34
东来顺	36
鸿宾楼	38
功德林	39
仿膳饭庄	40
晋阳饭庄	41
又一顺饭庄	42
来今雨轩	43
马凯餐厅	44
南来顺饭庄	45
萃华楼	46
烤肉宛	47
烤肉季	48
曲园酒楼	49
老正兴饭庄	50
同和居	51
惠丰堂饭庄	52
同盛祥泡馍馆	53
黎昌海鲜大酒楼	54
通联宝鼎大酒楼	56
渔人码头	57



鹭鹭酒家·····	58
东方沪园大酒楼·····	59
阿文上海菜·····	60
梅龙镇酒家·····	61
锦江府上海餐厅·····	62
绿色天食·····	63
三湘酒楼·····	64
湘君府大酒楼·····	66
莎莎苑·····	68
龙泉风味轩·····	70
菜香根·····	71
古井食楼·····	72
唐人街·····	74
紫荆花茶餐厅·····	75
紫檀阁·····	76
九头鸟酒家·····	77
金山城·····	78
蜀味浓·····	79
小土豆·····	80
江南人家·····	81
科力淮扬村·····	82
金翅鸟大酒楼·····	84
馥春洲美食城·····	85
俵家村大酒店·····	86
帕米尔食府·····	88
大鸭梨家常菜烤鸭店·····	90
大糖梨烤鸭店·····	92





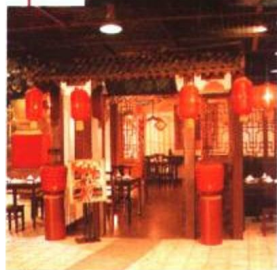
小王府	94
三和鲜	95
惠宾楼	96
义和雅居	98
吐鲁番餐厅	99
金生隆爆肚餐厅	100
爆肚冯	102
月盛斋	103
羊头马	104
小肠陈	105
蝎子李	106
百花家常烤鸭店	107
鸭王	108
淮南豆腐宴	109
平安苑	110
皇城老妈	111
李老爹鱼头火锅	112
老重庆火锅城	113
公牛火锅	114
树升瓦缸大酒楼	115
元太祖	116
韩上楼餐厅	117
砚逸善斋	118
熙元名都海鲜蘑菇宴	119
野山菌蘑菇宴	120
万顺餐厅	121
永和大王	122

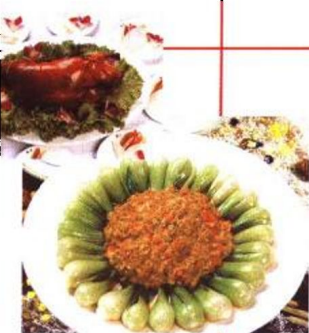


宏状元·····	123
汤王·····	124

外国风味餐厅

莫斯科餐厅·····	125
马克西姆餐厅·····	126
福楼餐厅·····	127
星期五餐厅·····	128
NYC 纽约音乐厨房·····	129
必胜客·····	130
热带雨林餐厅·····	132
巴西烤肉店·····	133
东方萨拉伯尔酒家·····	134
寿福城·····	135
权金城·····	136
高丽城·····	137
三四郎·····	138
花蝶日本料理·····	139
元禄回转寿司·····	140
千代香·····	141
雅典娜·····	142
酷堡餐吧·····	143
泰合金·····	144
泰香辣·····	145
罗马之夜·····	146





饮品店

碧露轩茶艺馆.....147

老舍茶馆.....148

圣淘沙茶楼.....150

天桥乐.....151

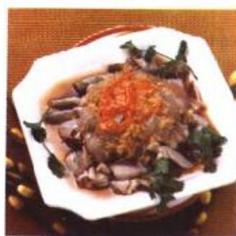
星巴克.....152

名典咖啡语茶.....154

仙踪林.....156

索引.....157

为您服务电话一览表.....161



吃在北京 品味生活

自古以来就有“民以食为天”的说法。但随着经济的不断发展，人们生活水平的提高，“吃”已经不再只是为了维持基本的生存需要，而是变成了一种生活情趣，成为人们生活品位和格调的体现。

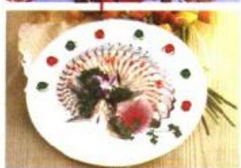
那些来北京旅游的国内、国外的观光客总想尝尝老北京独有的“味儿”，而那些美食爱好者们或走在时代前列的时尚人士，追求的又是怎样吃得营养，吃得潮流。到底去哪吃呢？那些琳琅满目的店家、纷繁耀眼的招牌，让人有目不暇接、眼花缭乱之感。选择太多，反而增加了一份茫然。

今天的北京城可谓饭店云集、名厨荟萃、蔚为大观：各大老字号雄风犹在，并时露新颜；川、鲁、粤、淮扬等各大地方菜的店家如雨后春笋，蓬勃林立；还有软侬的沪上风味、浓烈的西域口味、独特的民族菜肴。随着中国对外交往的日趋活跃，许多洋玩意进入了人们的视野，什么法国大餐、意式比萨、日本料理、韩国烧烤、美式汉堡，还有泰国、印度、墨西哥等各国美食竞相落户京城。现在的北京，人们简直可以品尝到中国任何一种地方菜和世界各地的最好风味。

我们这本《吃在北京》正是在广调查、细品味的基础上，精心挑选了一百多家有代表性、有特色的饭店、酒家。其中既有宾馆、餐厅、中华老字号，也有一些新兴的菜馆、西餐厅、酒吧等，加以分门别类，力求栏目设计明晰、实用，文字介绍精道、生动，配置图片能够最大程度地呈现出其色彩、造型的美感，可满足食客们多元化的消费需求。书中所列店家的菜品、价格、促销手段等有关信息均以截稿时的情况为准，仅供读者参考。

我们真诚地希望这本书能够成为您畅享京城美食得心应手的好帮手。祝您胃口好！

最后，向对本书给予大力支持的有关行业同仁致以由衷的谢意！



北京饭店 中华礼仪厅

淮扬风味菜



始建于1900年的北京饭店谱写了百年传奇，其中最具荣光的一页当数1949年10月1日的“开国第一宴”。当时毛泽东、刘少奇、周恩来、朱德等党和国家领导人出席了由北京饭店厨师领衔烹制的国庆宴会。

50年后，北京饭店在中华礼仪厅重新恢复“开国第一宴”。根据当年留下来的菜谱，将这道淮扬菜系的国宴尽量原汁原味地重新呈现出来。朴实而不失精美的菜肴，浓而不腻，淡而味鲜，再加上特定的历史文化背景，让人感受独特，难以忘怀。

蟹黄海鲜四宝 活海螺、澳洲带子、鲜墨鱼花、大明虾、青菜、蟹黄。鲜活海鲜经花刀处理后，用浓鸡汤进行调制，加味，装盘盅内。色彩丰富，汁鲜味美。128元/份

珍珠蟹斗 将新鲜大闸蟹煮熟取肉，放入鲜虾馅中，一起装入蟹斗，上笼蒸熟，再沾面包糠，下锅炸至金黄色，装盘。外壳红亮，肉酥脆软，焦香适口。198元/份



珍珠蟹斗



蟹黄海鲜四宝

参考资讯

开业11年，20余张台，9个单间，可同时接待200人就餐。

地址：东城区东长安街33号北京饭店A座二楼

电话：65137766 - 288、1866

营业时间：11:30 - 14:00 18:00 - 22:00

人均消费：包间：不低于300元/人 大厅：300元/人

包桌：3000 - 10000元/10人，无封顶。

顺便逛逛

饭店位于繁华市中心，毗邻王府井商业区，临窗可一览皇宫紫禁城，向西步行5分钟可到天安门。

特别提示

因客人较多，最好提前1天预订包间。

贴心叮咛

“淮扬汤包”、“黄桥烧饼”等特色食品值得一尝。

北京饭店 谭家厅

官府菜



提起谭家菜，食界无人不知，无口不夸。此菜是清末官僚谭宗浚的家传筵席，因其是清同治二年的榜眼，又称“榜眼菜”。是唯一保存下来由北京饭店独家经营的著名官府菜。

在豪华典雅、风格传统的谭家厅中，您可以品尝到三百余种谭家美馔，其中海味菜最为有名。口味咸甜适口，南北皆宜，讲究原汁原味，鲜美软嫩之极，食之唇齿留香，不厌精细。尼克松、田中角荣等许多国家元首和贵宾都品尝过谭家菜并大为赞叹。

鱼翅捞饭 选用高档裙翅烹制而成。翅汁多而肉少，色泽黄亮，汁浓味厚，保持了谭家菜独有的风味。860元/份

谭家极品鲍 选用澳大利亚青底鲍，以谭家秘制调味品烹制而成。色泽红亮，口感嫩滑，给食者以美味享受。860元/份



参考资讯

开业于1958年，20余张台，11个单间，可同时接待200多人就餐。

地址：东城区东长安街33号北京饭店C座七楼

电话：65137766 - 288、1389

营业时间：11:30 - 14:00 18:00 - 22:00

人均消费：包间：不低于500元/人 大厅：500元/人

包桌：5000 - 15000元/10人，无封顶。

顺便逛逛

临窗可鸟瞰古都风貌，饭店东侧即王府井大街，向西500米可到天安门。

特别提示

谭家菜较费时费工，且食客众多，最好提前3天预订包间。

贴心叮咛

特色小点心如“炸酥盒”、“龙须面”等味美价廉，不妨一尝。

长城饭店

丝绸之路餐厅

意大利西餐 自助餐

北京喜来登长城饭店是中国第一家合资五星级涉外饭店，其极具特色的丝绸之路餐厅是一家纯正的意大利餐厅。这里从菜肴、装饰到餐具，每一个细节都体现了意大利托斯卡那（TUSCANT）风格。托斯卡那位于意大利中部，这里不仅盛产葡萄酒、色彩艳丽的文具和手工绘制的陶艺，更以其汇集众多杰出艺术家而闻名于世。

丝绸之路餐厅的墙壁、屋顶、地面及灯光正是采用托斯卡那的色调，并点缀着世界著名的SIENA瓷器和陶品，使整个餐厅充满了浪漫色彩和艺术气息。更有来自意大利的厨师为您现场烹制各式意大利粉和用果木烤制的意大利比萨饼。在这里用餐不仅让您品尝美食与佳酿，更是一种艺术的享受。

柠檬汁煎鸡柳 鲜嫩鸡胸肉佐以柠檬汁煎制而成，配以时令蔬菜和意大利玉米糕。

130元 / 份

米兰式番茄小牛肉 选取鲜嫩幼牛里脊肉煎制，配以土豆泥和扒番茄。190元 / 份

意大利咖啡芝士奶油甜品 咖啡、芝士和奶油手指饼的完美组合，品后回味无穷，唇齿留香。40元 / 份

祖母果酱挞 时令水果制成，色彩丰富，酸甜可口，不可不点。40元 / 份



米兰式番茄小牛肉



柠檬汁煎鸡柳

参考资讯

2001年4月开业, 50余张台, 可同时接待 200 人就餐。

地址: 朝阳区东三环北路 10 号长城饭店一层

电话: 65905566 - 2117 65905888

营业时间: 6: 00 - 24: 00

人均消费: 200 元 / 人

顺便逛逛

燕莎友谊商城和女人街近在咫尺。

特别提示

餐位一般无需提前预订, 但每逢周四晚的咖喱之夜、周五晚的海鲜之夜和周日的早午餐就一定要提前一天预订, 否则必定无空位。饭店的地下车库拥有泊车位 113 个, 所以您根本不必为找停车位而发愁。

贴心叮咛

丝绸之路餐厅气氛宁静, 光线较暗, 对于爱热闹的朋友可能会略显安静。但喜爱浪漫, 讲究品位的朋友千万不可错过!

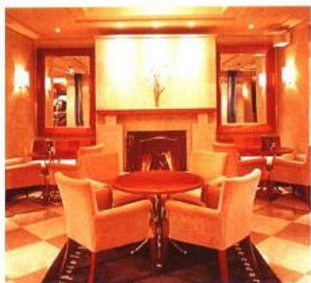


中国大饭店 阿丽雅餐厅

西餐

ARIA—咏叹调的意思，是歌剧中角色抒发感情的旋律。中国大饭店的阿丽雅餐厅则是一个融高雅音乐、现代美食和上乘美酒为一体的餐饮娱乐场所。相信它会带给您一种全新的感受。

来到餐厅的门口，一张巨幅欧洲名画让人即刻领略到阿丽雅的独特风韵和格调。它那韵味十足的环境令既喜爱潇洒随意又喜爱正统装束的客人感到自由自在。下层吧台的设计照顾到了摩肩接踵的客人，而散落在周围的温馨座位则为寻求隐秘的客人提供了便利条件，您尽可享受与朋友或商务伙伴的窃窃私语。另一端是半隐半现的葡萄酒吧，新酿制的美酒任您选择。沿螺旋型楼梯来到上层用餐区，一位正在为客人烹制佳肴的厨师会热情地欢迎您。这里集世界厨艺之精华，以西式烹饪为主，为您提供新鲜可口的美味。



参考资讯

开业3年，55张台，2个包间，可同时接待200多人就餐。

地址：朝阳区建国门外大街1号中国大饭店二层

电话：65053318

营业时间：11:00至次日1:45

人均消费：大包间：中午200元/人 晚上300元/人 小包间：中午500元/人，晚上800元/人 大厅：300元/人

顺便逛逛

地处国贸中心，可领略CBD的风貌。

特别提示

这里的客人较多，最好提前两三天预订包间。

贴心叮咛

可以从毗邻中国大饭店正门的餐厅入口直接进入，也可乘饭店内的滚梯由餐厅侧门进入。



中国大饭店 亨利酒吧

美式菜肴



中国大饭店的亨利酒吧是北京首家美式酒吧，它的英文原名被作为世界上最长的餐厅名字载入了吉尼斯大全。步入其中，英文老报纸、玻璃灯饰以及老式木桌椅都透出几分怀旧色彩。坐在牛仔布沙发上，来一杯新调的酒，聊一聊美国的西部片，跳上一段热舞，自由而随意。墨西哥铁板烧是这里名字最长也最受欢迎的一道菜，由厨房端出时热气腾腾，嘶嘶作响，香味四溢，甚为诱人。

墨西哥铁板烧 将烤制好的上等鸡肉、牛肉和海鲜裹以筋道的墨西哥薄面饼即可食用。口感咸甜，有点微辣。更有酸奶油、鳄梨酱等调味品供您变换组合多种口味。98元/份（另加15%服务费）

烧烤香辣嫩排骨 所用的排骨均来自八九个月大的小猪，果木熏烤而成。最好用手撕肉吃，香辣滑嫩，唇齿留香，吮吸手指，口味无穷。88元/份（另加15%服务费）



参考资讯

开业5年，60张台，可同时接待200人就餐。

地址：朝阳区建国门外大街1号国贸西楼一层

电话：65052266 - 6569 65050877

营业时间：11:30至次日1:45

人均消费：50元/人

顺便逛逛

乘公交车向西儿站地就是贵友商场、秀水街和友谊商店。

特别提示

每天下午17:00 - 19:00为“欢乐时光”，所有零杯酒水（特价品除外）买一送一。

贴心叮咛

吃烧烤类食品，第一口要慢一点咬小一点，小心烫着。