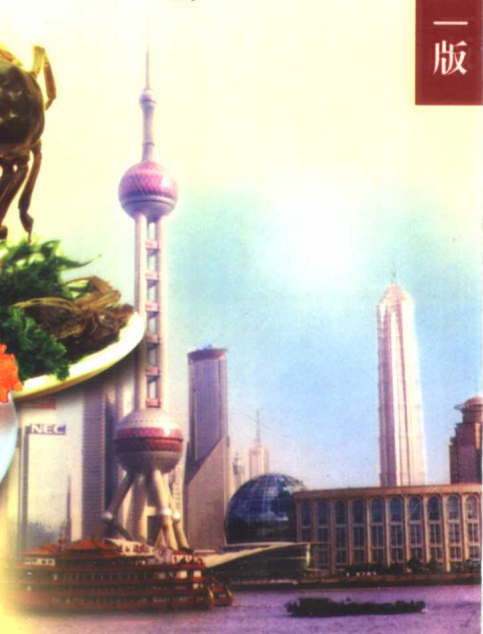


吃在上海

二〇〇二版

吃在中国

Shanghai's Culinary Guide 陈贤德 主编



中国轻工业出版社



F719.3

5

吃在
中国

吃在

上海

陈贤德

主编



中国轻工业出版社



559030

图书在版编目 (CIP) 数据

吃在上海 / 陈贤德主编. — 北京: 中国轻工业出版社, 2002.1
(吃在中国)

ISBN 7-5019-3558-0

I. 吃… II. 陈… III. 饮食业—简介—上海市 IV. F719.3
中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 083971 号

责任编辑: 李 梅

责任终审: 唐是雯

封面设计: 赵小云

版式设计: 王培燕 丁 夕 责任校对: 李 靖 责任监印: 吴京

*

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: 5.5

字 数: 150 千字 印数: 1-15000

书 号: ISBN 7-5019-3558-0/TS·2142

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 ·

吃在中国

吃在上海

目 录



《吃在上海》编委会	1
吃在上海饱口福	2

上海国际会议中心东方滨江大酒店	
川粤上海菜 法式西餐	4
华亭宾馆 粤菜 上海菜	6
虹桥宾馆 上海菜	8
银河宾馆 粤菜	10
上海广场长城假日酒店 粤菜	12
上海兰生大酒店福苑海鲜酒家 粤菜	14
紫金山大酒店 异国经典菜肴	15
瑞金宾馆 印度风味菜 泰国菜	16
上海大厦 淮扬菜	18
王宝和大酒店 上海菜	20
南新雅华美达大酒店 港式粤菜	22
金辰大酒店 上海菜	24
美丽园大酒店 上海菜	26
宝隆宾馆江南小馆 海派川扬菜	28
航天大厦 上海菜	29
会景楼大酒店 上海菜	30
月季园宾馆 东北菜	32
南京饭店 京菜	33
上海老饭店 上海菜	34
绿波廊 上海菜	36
小绍兴大酒店 上海菜	38
新雅粤菜馆 粤菜	40
杏花楼 粤菜	42
梅龙镇酒家 海派川菜	44
洁而精川菜馆 川菜	46
上海德兴馆 上海菜	48
扬州饭店 淮扬菜	50





鲜得来大酒家 上海菜	52
春风松月楼 素菜	54
觉林蔬食处 素菜	56
德大西餐社 欧美西餐	57
洪长兴 清真菜	58
绿杨村酒家 川扬菜	60
老半斋 淮扬菜	62
知味观 杭菜	64
沈大成 苏锡菜	66
上海新镇江大酒家 新川扬菜	68
光明村大酒家 上海菜	70
古猗园南翔小笼 上海小吃	71
五芳斋 苏锡菜	72

来天华酒楼虹桥店 上海菜	74
美林阁大酒店 江浙沪菜	76
小南国 上海菜	78
(沈记)稻乡大酒楼 港式上海菜	80
梅园邨 上海菜	82
上海红子鸡美食总汇 粤菜	83
红泥大酒店 杭菜	84
张生记酒店 杭菜	85
来天华虹口店 上海菜	86
鸡汤翅海鲜酒楼 粤菜	88
唐宫海鲜舫 粤菜	90
南伶酒家 莫家菜	92
年年有鱼 江浙沪菜	94
舒友海鲜大酒楼 闽南菜	96
上海不夜城全聚德大饭店 京菜	98
上海仙门大酒楼 粤菜	99
川妹子豆花村 川菜	100
(沈记)巴国布衣水煮鱼酒楼 川菜	102



沙申酒家 粤菜·····	103
新外滩酒家 上海菜·····	104
乐乐辰商城 异国风味菜·····	106
图安大酒店 上海菜·····	108
海鸥舫 上海菜·····	109
天天旺茶宴馆 茶菜·····	110
上海外滩啤酒总汇 德国啤酒·····	112
采蝶轩 港式风味菜·····	113
洞庭春湘菜馆 湘菜·····	114
豪轩花园酒家 粤菜·····	115
席家花园酒家 上海菜·····	116
邓家菜 川菜·····	117
来天华酒楼黄浦店 上海菜·····	118
龟兹古丽 新疆菜·····	119
天泰泰国餐厅 泰国菜·····	120
惠佳美地广东客家餐厅 客家菜·····	121
翠苑大酒店 粤菜·····	122
粥天粥地 上海小吃·····	123
养老乃泷 日本菜·····	124
大阳光酒店 杭菜·····	125
洪运楼酒家 杭菜·····	126
鸿运楼酒家 上海菜·····	127
老上海 上海菜·····	128
楼外楼 杭菜·····	129
新吉士酒楼 上海菜·····	130
上海人家 上海菜·····	131
龙门大酒店 粤菜 上海菜·····	132
印度小厨 印度菜·····	134
宝莱纳餐厅 德国菜·····	135
上海萨莎西餐有限公司 英式酒吧·····	136
海の幸 日本菜·····	137
东魅新天地 香港菜·····	138





上海明宫酒楼 上海菜 粤菜	139
金粤渔村 粤菜	140
三十年代大饭店 上海菜	141
东珠酒家 上海菜	142
喜福会 江浙沪菜	143
粗菜馆 港式家常菜	144
金昌大酒店 泰国菜	145
夏面馆 苏州风味	146
大娘水饺 风味小吃	147
沪港人家 粤菜	148
上海老满客饭店 上海菜	149
天目湖宾馆 (上海店) 溧阳风味菜	150
一千一夜餐厅 阿拉伯风味菜	151
傣家村大酒店 傣族风味菜	152
金象苑 泰国菜	153
满觉陇酒楼 杭菜	154
黔香阁 贵州菜	155
香满楼 上海菜	156
澳洲史东岩烧 澳洲菜	157
谷泰饭店 上海菜	158
石库门酒家 上海菜	159
相吉膳房 粤菜	160
上海慧园大酒店 老成都公馆菜	161
韩江春食府 上海菜	162
吉祥特色馄饨 上海小吃	163
鲤鱼门避风塘料理 粤菜	164
煜明大酒店 上海菜	165
上海杭州知味馆 杭菜	166



风味菜索引	167
上海市常用电话	169

《吃在上海》编委会

主 编 陈贤德

副主编 陈祝义

编 委 陈贤德 陈祝义

宋建华 陈 莉

张金全

组 稿 卫 星 刘鸿毅

摄 影 杨 劼 倪嘉德

吃在上海饱口福

陈贤德

绝大多数来上海旅游的人，都想尝尝上海饭店酒家里的特色菜点，但他们一旦进入餐饮场所，菜单到手，却又颇费踌躇。如果服务小姐不够灵活，不知道将看家菜、招牌菜介绍一番，那么真不知道吃什么才好。现在上海酒肆林立，饮食新时尚彼消此长，足以让食客眼花，那么，这本《吃在上海》，就起到了在上海导吃的作用。

上海地处长江出海口，土地肥沃，物产丰富，东部滨海，沟通南北，各地的菜系和风味小吃很早就汇集于此，构成了上海饮食市场百花齐放、共存繁荣的局面。

改革开放以来的这20年里，上海的饮食市场发展和变化极快，餐饮业的繁荣局面正以前所未有的冲势刷新着我们的生活观念，提高了我们的生活质量，丰富着上海的旅游市场。

说到吃，上海人讲求吃潮流，菜要好，要新，还要环境和服务新潮；上海人讲求吃档次，要吃出门里门外全方位的时尚与面子；同时，上海人还爱吃家常，吃个体贴，萝卜干毛豆也在时尚之列。

为满足如此的市场需求，上海不仅有粤、川、鲁、扬、京及本帮等十六帮主打菜，还吸引了更多的地方风味，比如贵州菜、云南菜、广西菜、河南菜、宁夏菜、东北菜，还有浓烈的新疆风味、内蒙古风味和其他少数民族地区风味菜肴。此外，这些年来，意大利、英国、法国、美国、西班牙、地中海沿岸各国、阿根廷、巴西、越南、泰国、印度、马来西亚等国的美食也竞相登陆上海滩，给上海的饮食市场带来了浓浓的异国风情和刺激的味觉享



受。上海人的口福不浅，并以这种特色给海内外游客意外的惊喜。大上海真是一个世界美食的博览会。

到上海观光，一定要尝尝上海饭店酒家的特色菜点，这本《吃在上海》是您的忠实参谋，它选择了120家有代表性的饭店酒家，其中有宾馆餐厅，有中华老字号，有新兴饭店，包括私企饭店，可以满足游客多元化的消费需求，为您尽心尽力地指路、介绍。可以这么说，一册在手，吃喝不愁。

当然，由于上海的特色饭店酒家和看家菜、招牌菜太多，就是呆上一个月也没法吃遍，没关系，留胃口下次再来吧，我们这本《吃在上海》的指导和实用价值是永久性的，尽管上海的饭店酒家雨后春笋地开张，但好吃的东西不会消失。

为了方便您查找自己喜爱的口味，在《吃在上海》正文之后特意按菜肴风味编排索引，《吃在上海》从后往前看也方便。

另外，在本书的组织及编写过程中，上海新外滩酒家给予我们极大的支持和帮助，在此表示衷心地感谢！

祝您胃口好！

注：本书中所列菜肴品种、价格均以结稿时为准。旨在为读者提供参考。各店家菜肴品种及价格随季节、用餐时间（早、中、晚）、以及店家自身情况而变化。就餐时请以店内菜单为准。



上海国际会议中心 东方滨江大酒店

川粤上海菜 法式西餐

这是一份不同寻常的菜单：鸡汁松茸、青柠明虾、中式牛排、荷花时蔬，外加点心：硕果满堂。

金秋十月，APEC的主会场设在了上海国际会议中心。20多个经济体领导人及其配偶总共1000人的国宴，就在上海国际会议中心东方滨江大酒店内举办。以上便是为千人国宴安排的菜单。给与会人员留下了深刻的印象，赢得了一致好评。

如果有机会到东方滨江大酒店用餐，您就能亲身感受到酒店不凡的氛围和气派。这儿的行政总厨苏德兴先生积有30多年的在和平饭店做总厨的经验，能给您最正宗的上海菜、四川菜、广东菜的美妙口味。

另外，滨江大酒店近日已荣升为国际五星级酒店。

鸡丝烩蛇羹 用鸡丝、高汤、蛇、柠檬等原料，烩制而成。菜色亮丽，口味鲜美。
128元/例

琵琶虾仁 精选河虾仁清炒而成。装盆时周围饰以琵琶状的虾一圈，造型艺术感强，鲜爽、滑嫩。148元/例

瑶柱葵花汤 原料为大瑶柱、豆腐、鸡蓉、高汤，蒸、炖而成。口味清淡，造型别致。98元/例

火焰风沙螺 选用海螺、牛油、白兰地酒、高汤，将海螺焗制而成。50元/只



琵琶虾仁

参考资讯

开业3年。共有6个餐厅，包房15个，可容纳6200人同时用餐。

地址：浦东滨江大道2727号

电话：50370000 转 4510

营业时间：西餐厅24小时营业，其余各厅早

6:00—晚10:00

人均消费：大堂80元/人 包房300元/人

包桌3000元/10人

顺便逛逛

紧邻东方明珠塔、金茂大厦、陆家嘴绿地、外滩观光隧道、滨江大道。

特别提示

地下停车库能容纳1000辆轿车，有3个入口进入地下两层车库，3个入口全都在酒店门口。泊车每辆10元。

贴心叮嘱

这里的餐具中西结合，以方便外国人吃中餐。品尝牛肉时，请注意一下肉质是否细腻，富有弹性、光泽。



瑶柱羹花汤



鸡丝烩蛇羹

餐饮大世界 样样顶刮刮



华亭宾馆

粤菜 上海菜



如今的上海，五星级宾馆已是司空见惯的了。然而在14年前，上海这么大的城市里却没有一家够得上五星级的宾馆。改革开放后，上海第一家五星级国际性旅游饭店华亭宾馆，终于在徐家汇崛起。

既然是五星级宾馆，设施环境无可挑剔，“华亭”的餐厅和酒吧更有特色。一是菜系丰富，日本料理、上海本帮菜、港式粤菜、美国风味和其他国家餐饮品种琳琅满目。二是宾馆经常性举办各种餐饮活动，时间长了，在上海创出了名声，被公众称之为“华亭的‘食’文化”。华亭的咖啡厅，每日早、中、晚设有自助餐，菜点日日翻新，沙拉、牛羊排、海鲜、汤、西点及冰淇淋等，丰富精美的菜点新鲜诱人，令人惊叹。

蟹粉豆腐 选用新鲜蟹肉蟹黄和去脂豆腐制作。成菜的特点是鲜香嫩滑。120元/例

泰式沙煲翅 取鱼翅自行车水发两天，再用泰国进口原料精制上汤。其特点是汤汁鲜美，营养丰富。188元/份

精制二头鲍 用上等的澳大利亚鲜鲍鱼，金华特选火腿和瘦肉，另加老母鸡，用文火慢煲36~40小时，美味可口，健体强身。280元/个



泰式沙煲翅

参考资讯

开业14年，有770间客房，4个餐厅，2个酒吧。可同时容纳1500人用餐。

地址：漕溪北路1200号

电话：64391000 转 64396000

营业时间：观月台：上午11：30—下午2：30

下午5：30—晚10：00

百花园：上午11：00—下午2：00

下午5：30—晚10：00

咖啡厅：早6：00—晚11：00

美食店：24小时营业

耀（日本料理）：早6：00—9：00

午11：00—下午2：00

下午5：00—晚11：00

大堂酒吧：早8：30—凌晨0：30

康乐酒吧：早10：00—晚11：30

人均消费：100元/人

顺便逛逛

朝北行300米，即是徐家汇商业娱乐中心，有东方商厦、太平洋百货、港汇广场，美罗城等。往东行50米即是上海体育场、上海8万人体育馆、上海免税商店。

特别提示

宾馆门前广场和地下停车库均可泊车。

贴心叮咛

进宾馆用餐要注意衣着整齐、大方。五星级宾馆菜价不同于一般社会餐馆，应有心理准备。



精制二头鲍



蟹粉豆腐

华亭“食”文化 沪上名气响

虹桥宾馆

上海菜

虹桥宾馆是四星级涉外旅游宾馆，除硬件设施到位以外，餐饮也是考虑到各种层次，不同客人的需求。二楼大宴会厅的装潢将欧洲古典风格与现代风格巧妙地融合在一起，既典雅又宽敞，无论是大型宴会、酒会还是小型聚会，都会让人感到得体、有品位。二楼另一具有浓郁民族特色的虹桥美食街，既有食街，又有方舟风味厅，更有竹、木、藤分别装饰的8

个KTV包房。这儿汇集粤、川、沪等地的特色风味菜肴和早茶，让您吃个够。

一楼跨国餐厅与上海老宁波餐厅，如今早已享誉沪上。最近，一楼又新开张了花园咖啡厅，装潢得高贵典雅，气度非凡。坐在这里，一边品尝咖啡的芳香，一边举目远眺宾馆内花园中的绿树红花，小桥流水、亭台楼榭，似乎可以感受到大自然的鸟语花香。

香芒炒鲜奶 由鲜芒果、鸡蛋、鲜牛奶制成。芒果粒与蛋清、牛奶、湿淀粉和盐、味精调匀，在热油中滑成片状，再倒入牛奶芡汁，撒上芒果粒。28元/例

十全大补“鹿回头” 此菜由鹿茸、鹿尾、鹿鞭、鹿肉加鱼翅、海参、鱼肚、裙边、鱼唇、母鸡等上档原料经复杂工艺烹制而成，有滋补功效。188元/盅



奶汤金钩翅 金钩翅、火腿、干贝加小菜心分两次蒸制而成，鱼翅柔润软滑、汤白醇香。68元/盅

虹桥刺参 色泽金红，口感软糯，营养丰富。48元/例



参考资讯

开业13年。拥有各种餐厅10余个，大小包房20余间，可容纳1500人同时用餐。

地址：延安西路2000号

电话：62753388 转 62753085

营业时间：中餐厅上午11:30—下午2:00

下午5:30—晚9:30

西餐厅早6:30—凌晨2:00

人均消费：桌宴1500元/10人 零点100元/人
也可按客人要求设高规格宴席

顺便逛逛

虹桥经济技术开发区有不少高楼大厦，其中上海展览中心、世贸中心等常举办各种展览，值得一看。

特别提示

不必担心泊车。婚宴、年夜饭请提前数月，甚至半年预订。

贴心叮咛

这里的餐饮消费肯定要偏高一些，但一楼老宁波餐厅的价位与社会餐厅所差甚微，您还可以享受到四星级宾馆的环境和服务。



奶汤金钩翅



香芒炒鲜奶

让每一位客人都满意

银河宾馆

粤 菜



银河宾馆里的餐厅分成三部分：大宴会厅，专门承接婚宴，花园餐厅是中餐厅，湖边咖啡厅是西餐厅。

在银河宾馆里就餐其实早就超越了吃饭本身的意义，成为一种消费层次的象征。在顶级宾馆里就餐除了享受美味，更重要的是享受服务，这儿的服务员可以从客人的眼神中体会客人的意图。无论哪个国家的贵宾在这里都不会遇到语言上的障碍。

腌笃鲜 取上等咸猪腿肉、鲜猪肋条肉、净春笋肉及百叶结经长时间烧制而成。成菜汤白汁浓，肉质酥肥，味鲜香浓，是一道不可多得的江南名菜。

菜胆炖鱼翅 取水发金钩翅、熟火腿、鸡脯肉、菜胆为原料。将清汤、火腿、熟鸡脯肉与调料及金钩翅放入炖盅，上笼蒸3小时，食时放入菜胆。品尝后会觉翅糯，汤鲜，味纯，余香满口。58元 / 盅

