



中国年度
酒单大奖

中国葡萄酒餐厅指南

— 2014 —

中国年度酒单大奖评委会 撰

北京出版集团公司
北京美术摄影出版社





中国年度
酒单大奖

中国葡萄酒餐厅指南

— 2014 —

中国年度酒单大奖评委会 撰

北京出版集团公司
北京美术摄影出版社

图书在版编目(CIP)数据

中国葡萄酒餐厅指南. 2014 / 中国年度酒单大奖评委会撰. — 北京: 北京美术摄影出版社, 2014. 9
ISBN 978-7-80501-697-9

I. ①中… II. ①中… III. ①葡萄酒—酒吧—中国—指南 IV. ①F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第209863号

策 划: GOODLIFE MEDIA 范庭略

责任编辑: 钱 颖

助理编辑: 王新博

责任印制: 彭军芳

美术设计: 何 颖

翻 译: 孙 萌

中国葡萄酒餐厅指南 2014

ZHONGGUO PUTAOJIU CANTING ZHINAN 2014

中国年度酒单大奖评委会 撰

出 版 北京出版集团公司

北京美术摄影出版社

地 址 北京北三环中路6号

邮 编 100120

网 址 www.bph.com.cn

总发行 北京出版集团公司

发 行 京版北美(北京)文化艺术传媒有限公司

经 销 新华书店

印 刷 中华商务联合印刷(广东)有限公司

版 次 2014年9月第1版第1次印刷

开 本 150毫米×212毫米 1/32

印 张 6.7

字 数 90千字

书 号 ISBN 978-7-80501-697-9

定 价 49.00元

质量监督电话 010-58572393

目录

序	2 - 4
由来和主旨	5
酒单评选步骤及奖项含义	6
如何使用本书	7
编者话	8
上海	12 - 54
杭州	55 - 56
宁波	57 - 58
湖州	59
北京	64 - 81
天津	82
济南	83
青岛	84 - 85
大连	86
哈尔滨	87
太原	88
广州	92 - 97
深圳	98 - 101
东莞	102
福州	103
厦门	104
重庆	108
成都	109 - 110
拉萨	111
香港	116 - 142
澳门	148 - 167
台湾	170 - 172
航空公司	176 - 179
餐厅英文介绍	182 - 206
附录	208 - 211



中国年度
酒单大奖

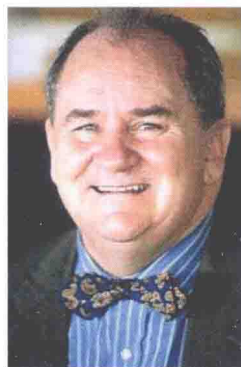
中国葡萄酒餐厅指南

— 2014 —

中国年度酒单大奖评委会 撰

北京出版集团公司
北京美术摄影出版社

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com



Peter Forrestal

评审团和最高评审委员会联合主席
Co-Chairman of Judges & the Supreme Panel

“第二届中国年度酒单大奖”如约而至，我们欣喜地看到进步无处不在。报名餐厅的成倍增加更是让我们切实地感受到第一届大奖带来的影响力。大奖评委和授予优秀酒单杯数的最高评委会肯定了参与酒单所取得的进步。越来越多的侍酒师认识到年份很关键，而优秀的侍酒师开始关注每款酒的质量以保持酒单的平衡。评委亦强调了从酒单中剔除劣质酒款的重要性，而有些参选餐厅还没有意识到这与选择最好的酒款是同样重要的。

最佳美食和美酒搭配葡萄酒酒单不断创新，今年有三家候选餐厅获得进一步向大众展示其水平的机会。由专业评审到餐厅试吃，品尝主厨拿手菜与美酒的搭配。而大众则通过在线观看试吃纪录片，投票选出他们的心中最爱。

我们非常高兴看到更多的中国葡萄酒出现在酒单上，并期望这个趋势能愈发明显。随着本土企业的发展，中国侍酒师应该摒弃成见，骄傲地向来自四面八方的消费者展示产自中国的葡萄酒。

中国最佳酒单足以与世界最佳相提并论。我们欣慰地见到 27 家获得特别奖项的酒单优势明显且风格不一。这使得评选特别奖项的难度越来越大。这样的进步会让中国最佳餐厅、酒吧和会所的消费者都受益匪浅。

As we have moved into the second year of China's Wine List of the Year Awards, we have been heartened by the progress that has been made. The number of entries has doubled and so the impact of the first year's work has spread.

The judges and the members of the Supreme Panel, who rank the finalists, have commented on the significant improvement in the standard of entries. Increasingly, sommeliers are realizing the importance of identifying the vintage of all wines on their list and the best are being even more careful about the quality of wines they feature. The judges did sound a word of warning about the importance of pruning poor quality wines from lists. Some overlook that this needs to be as thoroughly done as selecting the best available wines.

The Food and Wine Matching Award has taken a step forward this year with the three finalists given the opportunity to demonstrate their talents. Expert judges took part in the trials and enjoyed the matching of wines to some of the chef's finest dishes. Members of the public were able to view film of the trial on line and vote for their favourite.

We were particularly happy to see more Chinese wines on the best lists – and look forward to seeing this trend becoming even more noticeable. As the local industry develops, Chinese sommeliers need to show their pride by sharing these wines with locals and international visitors.

The best lists in China rank with the finest in the world. We are delighted to see greater strength, more diversity and depth, in the top 27 lists which were entered for the Awards. Selecting the top half dozen as finalists was a demanding task. The customers in China's finest restaurants, wine bars and clubs will all benefit from this improvement.



Rob Hirst
国际酒单大奖创办人
中国年度酒单大奖创办人
Founder of Wine list of the Year Awards
Founder of China's Wine list of the Year Awards

欢迎阅读《中国葡萄酒餐厅指南 2014》，这本指南罗列了在中国所有获得“2014 中国年度酒单大奖”的优秀餐厅、酒店、俱乐部和酒吧。

这是中国第一个专业的酒单大奖，所有的奖项均由三组 30 多位评审依顺序层层筛选，评论而评选出来，30 多位评审囊括了中国及国际上知名的侍酒师大师、葡萄酒大师及葡萄酒界权威人士；通过与中国侍酒师协会的紧密合作，大奖已成功举办两届，认可并表彰了中国优秀的侍酒师们；并宣告世界，中国优秀的酒单已达到了世界级水准。

中国年度酒单大奖是对中国最佳葡萄酒酒单的认可和奖励，它不仅认可、表彰那些倾注了心血与精力制作酒单的侍酒师们，也是对投资这本酒单的餐饮机构的认可与鼓励。

再次祝贺所有获奖者们！

Welcome to China's Wine Restaurant Guide for 2014 which recognises the outstanding Restaurants, Hotels, Clubs and Wine Bars across China who have been successful in the 2014 China's Wine List of the Year Awards.

These Awards, China's first such Awards, are judged by three independent panels of over 30 judges from across China and the World including Master Sommeliers and Masters of Wine, and were established - with China's National Sommelier Competition - to find and celebrate China's best sommelier's and the product of their endeavours - their great wine lists.

China's Wine List of the Year Awards are designed to ensure the most outstanding wine and beverage lists across China - big and small - are given due recognition and reward for the great skill and experience of their Sommeliers plus the dedicated investment of resources by the Restaurants, International Hotels, Wine Bars, and Clubs that produce them - congratulations to all Glass and Award winners!



Tommy Lam
亚洲葡萄酒学会总裁
中国侍酒师大赛创办人

随着第二届的评选开始，我们欣慰地看到报名餐厅的进步。大多数的酒单都展现出侍酒师的学识以及参与评选的自信。整个酒单的档次不断提高，对杯卖酒单部分也愈发重视。与此同时，侍酒师们也开始表现出对国产酒，尤其是优质国产酒的自信，并向消费者们推广。

毫无疑问，中国最佳酒单已然能与世界顶级酒单相提并论。酒单大奖向世界展示着属于它们的光彩。

As we have moved into the second year's judging of China's Wine List of the Year, the progress made has been the source of much delight. With many lists, it is clear that Sommeliers have learnt a great deal and gained confidence from the experience of being involved in the Awards. Standards of presentation have risen, more emphasis is being placed on lists by the glass, and Sommeliers are showing more national pride by celebrating China's own, increasingly impressive wines.

There is no question that the best wine lists of China deserve to be ranked among the world's finest. These Awards show them to the world in all their splendour.

梅宁博
酒斛网主编



作为一名葡萄酒媒体人，我经常会被读者朋友问到此类问题：“我想请朋友吃饭，哪个餐厅的酒单比较好，酒的价格又实惠？”、“我要到北京出差了，你可以推荐哪些好的餐厅？”、“情人节要到了，我想去一个环境浪漫的餐厅里喝香槟，哪里比较好？”于是，我们在2013年产生了“寻找中国最佳餐厅酒单”的想法。而此时，中国侍酒师行业的前辈 Tommy Lam 先生又介绍我们认识了“国际酒单大奖”的创办人 Rob Hirst 先生。来自澳大利亚的 Rob 在当地从事了20余年的餐厅酒单评选工作。我们的理念不谋而合，并决定共同举办“中国年度酒单大奖”。一方面，旨在找到国内最好的餐厅酒单，并分享给更多喜爱美食美酒的读者；另一方面，我们也希望通过这样的活动，提升国内餐厅对葡萄酒酒单的重视度。

今年，我们成功举办了“第二届中国年度酒单大奖”。参加评选的餐厅覆盖全国30个城市，达到了286家之多。最终，“2014中国年度酒单大奖”花落上海的“Napa Wine Bar & Kitchen”。

我们惊讶于餐厅参加评选的积极态度、餐饮和葡萄酒业内同行的关注及肯定。为了更好地服务读者，我们决定将大奖的评选结果以书籍的形式出版，使之成为一本读者选择餐厅的工具书，做到随手可查，随时预订。于是，《中国葡萄酒餐厅指南2014》诞生了。

这本书不仅刊登了全国23个城市的138个获奖餐厅、7家航空公司的用餐特色和酒单介绍，还有来自酒单大奖国际评委的专业点评。这将最大程度地解决读者朋友们在选择餐厅时无从下手的问题。对于商务人士，我们还专门从各大国际航空公司的头等舱和商务舱之中，评选出最佳的酒单，希望您旅途中也有美食和美酒的陪伴！

最后，我要衷心感谢所有酒斛网读者长期以来的支持；感谢我们的出版人 Simon Fann 先生，在他的努力下，这本书才得以出版。最后更要感谢中国年度酒单大奖的国际评审团队！我们将继续秉承“为美食和美酒爱好者服务”的理念，为读者朋友们提供更多专业、实用的信息。

由来和主旨

《中国葡萄酒餐厅指南 2014》收录了“2014 中国年度酒单大奖”所有的获奖餐厅、酒店、俱乐部和酒吧。

中国年度酒单大奖由已成功举办 20 届“澳大利亚年度酒单大奖”的国际酒单大奖组织和酒斛网 (www.vinehoo.com) 联合举办，获得了中国侍酒师协会（筹）鼎力支持。

中国年度酒单大奖是对中国侍酒师用精力和心血制作的酒单的认可和奖励，旨在通过对酒单的评级，寻找到最优秀的餐厅、酒吧和俱乐部，为消费者提供通往最佳酒单的“路线地图”。

中国年度酒单大奖主办方——国际酒单大奖组织邀请了国际顶级葡萄酒专家参与“2014 中国年度酒单大奖”的评审工作。评审团由两位联合主席 Tommy LAM（林志帆）先生和现任澳大利亚年度酒单大奖的评委主席 Peter FORRESTAL 先生统筹安排评审工作。由 30 多位专家组成的顶级评审团包括：世界最佳侍酒师兼葡萄酒及侍酒师大师证书拥有者 Gerard BASSET，世界侍酒师工会首席执行官兼侍酒师大师 Brian JULYAN 以及来自美国的世界知名侍酒师大师、作家兼教育家 Evan GOLDSTEIN、葡萄酒大师 Andrew CAILLARD 和葡萄酒大师 Ned GOODWIN。中国地区的评审团包括：上海的齐仲蝉（Chantal CHI）、郝利文（Martin HAO）；北京的 Jim BOYCE、陆江（Maxime LU）、Richard XU；香港的 Thomas CHUNG；台湾的 John HUNG；澳门的 David WONG；20 余位专业在职侍酒师。这个全球知名的国际评审团确保了“中国年度酒单大奖”的权威性，而其评选结果将为那些寻求优秀酒单的消费者提供非常宝贵的指南。

酒单评选步骤及奖项含义

评选步骤：

一

在审查完报名酒单的真实性后，评审团将会评选出优秀的酒单，授予一杯奖、二杯奖或三杯奖的奖项，这些奖项标志着该获奖餐厅酒单已经达到和世界最佳葡萄酒单相当的实力；

二

评委将会为每个酒单提供一份点评，不仅为消费者提供参考，而且为侍酒师们提高酒单质量提供了宝贵的建议；

三

27 个特别奖项亦会从此获奖名单中脱颖而出，分别表彰获得 27 个特别奖项的酒店餐厅、独立餐厅、俱乐部及酒吧。

奖项含义：



被推荐的酒单




优秀的酒单



卓越的酒单

如何使用本书



餐厅介绍


8 1/2 Otto e Mezzo BOMBANA 餐厅是米其林三星世界名厨 Umberto Bombana 领导酒店取得巨大成功后在中国大陆地区的首个餐厅项目。坐落于上海独特的地标场所洛克外滩源，坐落浦江两岸的绝迹美景。名厨 Bombana 带领他充满激情的团队为食客们创作最高水平的顶级意大利美食。行政主厨 Riccardo La Piana 精选来自世界各地的食材，让客人在美食中感受意大利的奥妙风光。意大利总经理兼侍酒师 Gian Luca Funello 甄选出的 500 多个葡萄酒品种，为美酒爱好者创造了又一项顶级的味蕾享受。


2014 年度酒单奖项

菜式

价格标示

8 1/2 OTTO E MEZZO BOMBANA SHANGHAI





最佳单一国家葡萄酒单

2014 年度特别奖项

酒单大奖专家评审团之酒单点评:

一切都源于意大利——从华丽的装潢到完美的菜单和酒单。意大利经营酒商，老年份顶级酒款和众多大酒庄都是其特色，尽管其他产区也有所涉猎。意大利酒仍是当之无愧的霸主。

A dazzling showcase of all things Italian — from the sumptuous décor to the superb menu and glittering wine list. There are feature pages for elite Italian producers, with back vintages of top wines plus a selection of magnificence. While most countries are represented, the focus is undeniably Italian.

专家酒单点评

意式

人均消费: 1580-1600

葡萄酒价格: 500

营业时间: 16:00-22:00

订座电话: 18600-450

开 办 商: Mr. Gian Luca Funello

电 话: 06 21 60872890

营业时间: 18:00-22:00

11:00-15:00 (周日早午餐)

地 址: 上海市黄浦区南京路外滩源

网 址: www.ottoemezzo.com/shanghai

鉴于本书收录来自中国的餐饮机构，币种有以下几种：
RMB 人民币 /
HKD 港币 / MOP
澳门币 / TWD
新台币

以餐厅实际收取为准



为了方便读者出行，酒斛网 (www.vinehoo.com) 将获奖餐厅信息刊登在网站上。如有需要，请扫描左侧二维码登录网站查阅。

编者话

田燕东

作为一名侍酒师出身的葡萄酒从业人员，我常会被朋友问到“哪家餐厅有好的酒单”、“哪家酒吧有好的杯卖葡萄酒”等问题。我开始思索，中国城市如此之多，餐厅又多如牛毛。如何将所有优秀葡萄酒餐厅的信息进行整合，并以一本指南书籍的形式有效地给予消费者引导呢？正是此时，我尊敬的导师、中国侍酒师行业的驱动者——Tommy Lam 先生介绍我认识了国际酒单大奖组织。国际酒单大奖由来自澳大利亚的 Rob Hirst 先生筹办，并在澳大利亚已成功举办了 20 届，这是一个在澳大利亚乃至全球都赢得赞誉的专业酒单评选大奖。它不仅对拥有优秀酒单的餐厅予以奖项，还将这些获奖的优秀餐厅以出版的形式介绍给消费者。多年来，出任中国侍酒师大赛评委的 Rob Hirst 先生也看到了中国巨大的餐饮市场对葡萄酒的精益求精的需求。最终，在 Tommy Lam 先生筹办的侍酒师协会的协助下，“第一届中国年度酒单大奖”在 2013 年得以成功举办，并获得了非常大的反响。我很荣幸被 Rob Hirst 先生选为他的中国区合作伙伴，并共同举办了“2014 中国年度酒单大奖”。

此大奖旨在提升国内餐厅对葡萄酒酒单的重视度，也帮助我们找到国内最好的餐厅酒单。通过《中国葡萄酒餐厅指南 2014》一书，我们也将这些信息分享给更多喜爱美食美酒的消费者。

这本指南刊登了全国 23 个城市的 138 个获奖餐厅的餐品特色和酒单信息以及来自酒单大奖国际评委的专业点评。针对经常出行的商务人士，本书亦对各大国际航空公司的头等舱和商务舱的酒单做了评选，载录了拥有最佳酒单的 7 家国际航空公司名单，希望您在繁忙的旅途中也有美食和美酒的陪伴！

最后，我要非常感谢我们的出版人 Simon Fann 先生，在他的努力下，这本书才得以出版。

我们将持之以恒，每年都将呈上最新的葡萄酒餐厅名录，为您带来最好的美酒美食体验指南。

目录

序	2 - 4
由来和主旨	5
酒单评选步骤及奖项含义	6
如何使用本书	7
编者话	8
上海	12 - 54
杭州	55 - 56
宁波	57 - 58
湖州	59
北京	64 - 81
天津	82
济南	83
青岛	84 - 85
大连	86
哈尔滨	87
太原	88
广州	92 - 97
深圳	98 - 101
东莞	102
福州	103
厦门	104
重庆	108
成都	109 - 110
拉萨	111
香港	116 - 142
澳门	148 - 167
台湾	170 - 172
航空公司	176 - 179
餐厅英文介绍	182 - 206
附录	208 - 211



2012 RESERVE & SINGLE VINEYARD RELEASE

1ST SEPTEMBER 2014





上海	12 - 54
杭州	55 - 56
宁波	57 - 58
湖州	59



8 1/2 Otto e Mezzo 的 酒 窖



继香港店取得巨大成功后，米其林三星世界名厨 Umberto Bombana 又在大陆地区开设了首个餐厅项目——8½ Otto e Mezzo Bombana Shanghai。餐厅坐落于上海独特的地标场所洛克外滩源，并坐拥黄浦江两岸的美景。名厨 Bombana 带领充满激情的团队为食客们打造最高水平的顶级意大利美食。行政主厨 Riccardo La Perna 精选来自世界各地的食材，让客人在美食中感受意大利的美妙风光。意大利总经理兼侍酒师 Gian Luca Fusetto 亲自挑选 500 多个葡萄酒品种，为美酒爱好者创造了又一顶级的味蕾奢享。

8 ½ OTTO E MEZZO BOMBANA SHANGHAI



最佳单一国家葡萄酒单

酒单大奖专家评审团之酒单点评:

一切都源于意大利——从华丽的装潢到完美的菜单和酒单。意大利精英酒商、老年份顶级酒款和众多大瓶装都是其特色。尽管酒单也会涉猎其他产区，但意大利酒仍是当之无愧的霸主。

A dazzling showcase of all things Italian – from the sumptuous décor to the superb menu and glittering wine list. There are feature pages for elite Italian producers, with back vintages of top wines plus a selection of magnums. While most countries are represented, the focus is undeniably Italian.

意式

- ¥ 人均消费: RMB900
- ¥ 葡萄酒价格: \$ \$ \$
- 🍷 酒单酒款数: 500
- 🍷 杯卖酒数: 18
- ¥ 杯卖酒价格: RMB90-450
- ¥ 开瓶费: RMB450/ 餐厅购酒则免开瓶费
- 👤 酒单撰写人: Mr. Gian Luca Fusetto
- ☎ 电话: 86 21 60872890
- 🕒 营业时间: 18: 00 - 23: 00
- 🕒 11: 00 - 15: 00 (周日早午餐)
- 📍 地址: 上海市黄浦区圆明园路协进大楼
- 🌐 网址: www.ottoemezzobombana.com/shanghai