

《上海美食地图》编辑部 编著

上海美食地图

Shanghai Cate Guide

简单明了实用指南 上海美食完全攻略

最经典的**17**类美食 **442**家不得不去的吃处



2007-2008 最新全彩版

老号大餐 ● 传统小吃 ● 本帮岁月 ● 西餐手册 ● 麻辣攻略 ● 火锅天堂
南粤风情 ● 特色海鲜 ● 京味春秋 ● 韩日风情 ● 素食主义 ● 民族美食
地方美味 ● 甜品年华 ● 老洋房里的美食 ● 商务及婚礼宴请 ● 休闲与风情地图

2007-2008
最新全彩版

《上海美食地图》编辑部 编著

SHANGHAI 上海美食地图 Cafe Guide

简单明了实用指南 上海美食完全攻略

最经典的 17 类美食 442 家不得不去的吃处

●老号大餐 ●传统小吃 ●本帮岁月 ●西餐手册 ●麻辣攻略 ●火锅天堂
●南粤风情 ●特色海鲜 ●京味春秋 ●韩日风情 ●素食主义 ●民族美食
●地方美味 ●甜品年华 ●老洋房里的美食 ●商务及婚礼宴请 ●休闲与风情地图



广西师范大学出版社

·桂林·

图书在版编目(CIP)数据

上海美食地图 / 《上海美食地图》编辑部编著. —桂林:
广西师范大学出版社, 2007.4
(生活地图)

ISBN 978-7-5633-6488-6

I. 上... II. 上... III. 餐厅—简介—上海市
IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 023322 号

广西师范大学出版社出版发行

(桂林市育才路 15 号 邮政编码: 541004
网址: www.bbtpress.com)

出版人: 肖启明

全国新华书店经销

发行热线: 010-64284815

北京燕泰美术制版印刷有限责任公司

(北京南苑西营房甲 5 号 邮政编码: 100076)

开本: 635 × 965 1/16

印张: 15 字数: 150 千字

2007 年 4 月第 1 版 2007 年 4 月第 1 次印刷

印数: 0 001 ~ 8 000 册 定价: 38.00 元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与印刷厂联系调换。

> 上海美食地图
Shanghai Cate Guide

>> TO：美食族

美食是旅游的重要组成部分，也是人们生活中不可或缺的内容。中国人饮食烹饪方法的丰富，对饮食的讲究，以及饮食文化的兴盛，更是驰名中外。

上海作为中国的经济中心，2010年世博会的举办地，更是汇集了古今中外的各式美食，从生煎小笼包、焖蹄二鲜面等各式小吃到全蟹宴等各式大餐，从百年的老字号到新近兴起的新势力；从火锅到小炒，从烧烤到海鲜，从本帮菜到甜品；荤食素食，中餐西餐，各地口味各国风味皆汇聚于此。只要你用心，在上海总能寻找到最地道的“吃”处。

生活水平提高了，自己或一家子也常下馆子了；工作中，无论商务还是友聚，请客吃饭是常事了；或遇周末节假，同学朋友聚会多了，寻找美食的机会也多了……但偌大的上海，生活节奏如此紧张，工作如此繁忙，谁又能有那个心思逐一去“寻找”并“试吃”呢？“为美食者提供地道的美食指南”，《上海美食地图》正是以这样的主旨出现，全书共分“老号大餐”、“传统小吃”、“本帮岁月”等十七个大类，搜集了400多家值得推荐的餐馆，更贴心地提供了餐馆的地址、电话、特色菜、人均消费参考、乘车路线、推荐等级等各种实用信息，使用起来方便简捷。

美食无处不在。走，吃好吃的去！

考拉文化

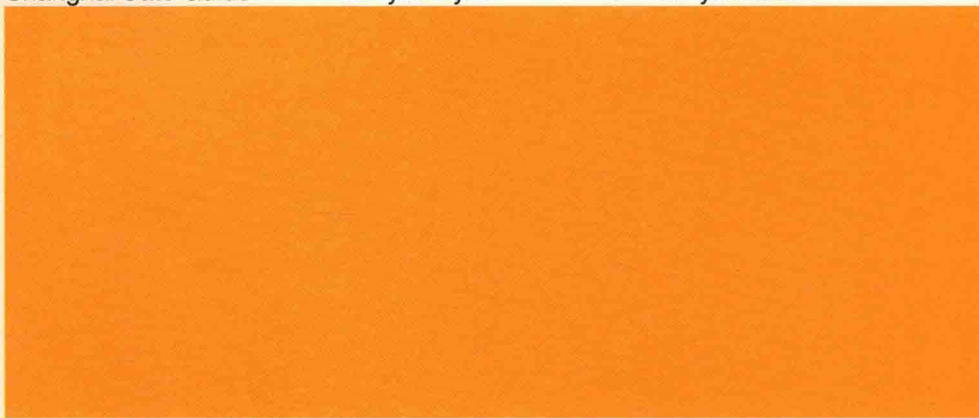
2007年4月

Shanghai Cate Guide >

Shanghai Cate Guide

with your eyes

with your heart



with your mouth...

上海美食 **TOP**

51

01 老号大餐·首选

LAOHAODACAN

老正兴 (详见 P041)

LAOZHENGXING



TOP1

老正兴是很受推崇的百年老字号，享有“饭店之王”的美誉。这里的菜式是地道的本帮菜，上海传统菜式的精致和美味在这里都发挥到了极致。老正兴地处福州路文化街，临近南京东路等旅游胜地，游览之余到这里感受一下本帮菜的魅力绝对是非同一般的享受。

TOP2

绿波廊坐落在老城隍庙九曲桥畔，是一家蜚声海内外的老字号饭庄。绿波廊汇集了众多顶级厨师，无论是丰盛的鱼翅蟹宴、传统的本帮菜肴，还是精巧多样的点心，都完美地呈现出上海美食的粹所在。

绿波廊 (详见 P036)

LUBOLANG



功德林 (详见 P037)

GONGDELIN



TOP3

创始于1922年的功德林是闻名全国的老字号饭店，有“素食鼻祖”之称。“素食荤烧”是功德林最突出的特色，既突出了素菜的健康营养，又做出了荤菜的细腻美味。您要是厌倦了大鱼大肉，不妨到这里来尝尝精工细作的传统素菜。

02 传统小吃·首选

CHUANTONGXIAOCHI

南翔馒头店 (详见 P052)

NANXIANGMANTOUDIAN



TOP1

南翔馒头是上海最著名的小吃，做法精细，皮薄味美。南翔馒头以位于豫园的南翔馒头店最负盛名，无论什么时候，那里都是顾客盈门。蘸上香醋，就着姜丝，咬一口南翔馒头，也许这就是上海传统饮食文化的滋味所在。

TOP2

在上海，提起“鲜得来”那可真是无人不知，无人不晓。始创于1921年的鲜得来，算得上是老资格的小吃店，这里的年糕洁白细腻、肥而不腻，招牌小吃排骨年糕更是受到食客们的一致青睐。如今鲜得来在浦东浦西都开有分店，喜欢传统小吃的朋友们不妨去品尝品尝。

鲜得来 (详见 P054)

XIANDELAI



德兴面馆 (详见 P055)

DEXINGMIANGUAN



TOP3

德兴面馆是小吃中的老字号，雅致的环境、复古的明清风格，处处彰显百年老店的气派。德兴面的汤头清爽、鲜而不咸；面条细滑筋道，软而不烂；大名鼎鼎的焖蹄浇头更是肉质酥软，肥而不腻。德兴面馆在上海开有多家分店，喜欢吃面的朋友一定不要错过。

03 本帮岁月·首选

BENBANGSUIYUE

上海老站 (详见 P072)

SHANGHAILAOZHAN



TOP1

如果你想体验老上海的独特风情，那么上海老站无疑是最好的选择。踏进侧面小门，穿过一条赭褐色的走廊，深邃的穹顶会使你有走在时空隧道里的感觉，橱窗里陈列着各式各样的老物件，背后都有老上海的传奇故事。上海老站的本帮菜做得很地道，浓油赤酱，一点不马虎。当然在这里用餐，最吸引人的还是那浓浓的老上海情怀。

TOP2

(详见 P073)

廊亦舫酒楼

LANGYIFANGJIULOU

廊亦舫是本帮菜的杰出代表，在这里可以尽情享受浓油赤酱的极品美味。蟹粉豆腐和金牌海蜇头是廊亦舫的拿手好菜，另外像灌汤虾球、八宝鸭这样的家常菜也让廊亦舫做出了特点。夕阳西下，坐在廊亦舫酒楼正大店靠窗的位子，一边品尝盘中美食，一边欣赏外滩的胜景，绝对是难得的美食体验。



苏浙汇

SUZHEHUI

TOP3

(详见 P077)



苏浙汇是创新海派菜的代表，名气很大，在上海设有多家分店。这里的菜品卖相精致，口味清淡，既保留了地道本帮菜的风韵，又融入了各地菜肴的不同风格。苏浙汇的就餐环境大气而不失雅致，服务也很到位。

04 西餐手册·首选

XICANSHOUCE

红房子西餐馆

HONGFANGZIXICANGUAN

TOP1

(详见 P086)



红房子西餐馆是上海名气最大的西餐馆。“红房子”本来是由意大利人开设，因为门面及外墙都漆成鲜艳的红色，人们就习惯地称它为“红房子”。不少年轻人来这里怀旧寻梦，就点当年张爱玲在红房子点过的洋葱汤、烙蛤蜊、烙鳊鱼、芥末牛排。坐在临窗的包房，靠着古色古香的大餐椅，品着地道的法式牛排，看窗外近百年的法国梧桐，真有穿越时空的浪漫之感，也许这就是红房子的魅力。

TOP2 李奥纳多达芬奇餐厅

LIAONADUODAFENQICANTING (详见 P088)

李奥纳多达芬奇餐厅是一家有着浓郁艺术氛围的餐厅。上乘的选料加以正宗而富有创意的烹饪，风情万种的顶级意大利大餐就在这里笑迎八方宾客。凭着对健康美食的追求，李奥纳多达芬奇餐厅尊崇天然、采料新鲜。这里是上海最受欢迎的西餐厅之一。



新利查西餐馆

XINLICHAXICANGUAN

TOP3

(详见 P090)



新利查西餐馆是上海的老牌西餐馆之一，价格和其他豪华餐馆相比十分实惠。新利查做的菜式应该算是“上海改良版”的西餐，由于做工精细，而且比较贴近上海人的口味，多年来一直吸引着上海的一大批“老克勒”前来就餐。

05 麻辣攻略·首选

MALAGONGLUE

渝信川菜 (详见 P096) YUXINCHUANCAI

TOP1

渝信川菜在全国都非常有名，就餐环境干净舒适，菜品偏重重庆口味。水煮鲇鱼、馋嘴蛙和口水鸡是渝信川菜的招牌菜，味道香辣可口，突出了川菜的刺激口感。蛋煎糍粑等蜀地小吃又有些类似上海本地的小点心，特别适合上海人的口味。



TOP2

巴国布衣 (详见 P098) BAGUOBUYI

巴国布衣是川菜的著名品牌，颇具地方韵味的店堂渗透出浓郁的川东风情。巴国布衣的菜式既有传统川菜的纯朴口感，又有新派川菜的新奇口味，烹饪材料大多从四川当地空运而来，做法精当，风味独特。在巴国布衣就餐，还能欣赏川剧变脸表演，浓浓的川味让你流连忘返。



厚味香辣馆 (详见 P099) HOUWEIXIANGLAGUAN

TOP3

厚味香辣馆是一个吃川菜的好去处，店里的装修并不豪华，但简单干净，给人朴实自然的感觉。川菜的“辣”在厚味香辣馆中被挥洒得淋漓尽致，无论是水煮鲇鱼，还是店里自创的厚味煮排骨，吃起来都是鲜香细嫩，辣而不呛。



谭鱼头 (详见 P118)

TANYUTOU



TOP1

谭鱼头是四川火锅的突出代表，在全国都开有连锁店，在上海也很受欢迎。鱼头是这里的特色，品质出众，口味鲜美。除了招牌鱼头火锅之外，谭鱼头还供应其他火锅涮菜，是喜欢四川火锅的朋友的绝好选择。

TOP2

丰滑火锅来自有“美食天堂”之称的新加坡，店堂装修雅致而时尚，非常适合亲朋好友聚会用餐。丰滑火锅的锅子小而精致，采用一人一锅分食方法，简单又卫生。这里的环境时尚又随意，让人不由自主地放松心境，感受欢聚之乐。

丰滑火锅 (详见 P114)

FENGHUAHUOGUO



冰火缘火锅

BINGHUOYUANHUOGUO



TOP3 (详见 P115)

冰火缘是专业的港式火锅店，有“白领火锅”的雅号。走进冰火缘的大堂，呈现在眼前的是一片暗香浮动的灯火，神秘和静谧的气氛与众不同。火焰醉蟹牛肉锅、泰式海鲜锅是冰火缘的特色锅底，很有异国风味。无论你是想约两三人小坐，还是大帮朋友休闲聚会，相信冰火缘都是不错的选择。

07 南粤风情·首选

NANYUEFENGQING

翡翠酒家 (详见 P126)

FEICUIJIUJIA

TOP1



翡翠酒家出身自新加坡，做的是南粤菜。翡翠酒家将奢华融为精致，店堂装饰简约而不失庄重。翡翠酒家的菜品都属粤菜经典，精致清淡，色香味俱佳。如果你是注重菜式和就餐环境的食客，翡翠酒家一定可以遂你的心愿。

TOP2

港丽 (详见 P126)

GANGLI

港丽的菜式中西结合，不过还是粤菜的成分多一点。墨鱼胶油条、酱烧茄子、芝士野菌、蜂蜜厚多士是这里的特色美味，一定不能错过。对于前卫时尚的年轻人而言，港丽是非常不错的就餐选择。



新旺 (详见 P127)

XINWANG

TOP3



新旺是一家颇为知名的南粤餐厅，无论什么时候，这里总有永不停息的人流。因为通宵开放，提供夜宵，所以这里直到半夜都是灯火通明、人声鼎沸。新旺的菜品味道细腻，做法也地道，到这里品尝各式南粤美食，一定让你胃口大开。

08 特色海鲜·首选

TESEHAIXIAN

真的好海鲜

ZHENDEHAOHAIXIAN



(详见 P142)

海逸海鲜酒家是一家超大型海鲜餐饮酒家，高档粤菜是这里的主打菜式。海逸的鲍翅据说采用了一种被称为“黄烧”的特殊做法，烹出的鲍翅口感香浓软滑，还带有淡淡的清香味。海逸现在从午市就开始提供各式正宗的粤式午茶，品种多样，喜欢吃下午茶、点心的朋友不妨去试试。

TOP1

(详见 P146)

一提起来自台湾的真的好海鲜餐厅，去过的人恐怕都会翘起大拇指。真的好海鲜的环境高贵典雅到了极致，无论是豪华的餐具还是精致的店堂都无可挑剔。这里所有海鲜都坚持原味，不加任何的调料，在保持美味的基础上，带给人们“原汁原味”的健康口感。吃完海鲜大餐，慢悠悠地品着台湾乌龙茶，那种舒适惬意的独特感受只有亲身体验一回才知道。

海逸海鲜

HAIYIHAIXIAN



新光酒家方亮蟹宴

XINGUANGJIUJIAFANGLIANGXIEYAN



TOP3

(详见 P143)

新光酒家方亮蟹宴用料考究、做法独特，十多年来享誉上海滩，也由此也成为了新光酒家最耀眼的一块招牌。方亮蟹宴的烹制手法在突出蟹的鲜味的前提下大胆创新，从拆蟹的手法开始就和其他海鲜馆大不相同。凭着绝佳的口味和周全的服务，新光酒家方亮蟹宴还被香港著名美食评论家蔡澜推荐为全球 50 家最值得去的餐厅之一。

09 京味春秋·首选

JINGWEICHUNQIU

全聚德 (详见 P154) QUANJUDE



TOP1

全聚德的烤鸭闻名全国，现烤的鸭子端上来活色生香，吃前看餐厅师傅现场演绎片鸭技术也是一种享受。全聚德烤鸭皮脆肉嫩，取一片烫烫的鸭皮，配着酱料、黄瓜卷着面饼送入口中，只觉回味无穷。除烤鸭外，烩鸭四宝、炸胗肝、炒鸭肠等鸭菜无不散发出浓浓的京味儿。

TOP2 鸭王 (详见 P152) YAWANG

要吃北京烤鸭，鸭王也是不错的选择。鸭王烤鸭同样是地道的北京做法、北京风味，肥美的鸭子配上地道的小料，香甜的口味让你难以忘怀。和全聚德相比，鸭王烤鸭物美价廉，特别适合朋友小聚和家庭聚餐。



东来顺 (详见 P152) DONGLAISHUN



TOP3

东来顺是源于北京的百年清真老店，目前在上海也开了分店。素以“一菜成席”而驰名中外的东来顺涮羊肉，将北方涮羊肉的美味发挥到了极致，独特的口味加上浓浓的民族风情，带给你非同一般的美食体验。