

非吃不可

200家 超赞人气餐厅



向毛主席保证：亲自试吃，绝无广告

京城资深美食达人
十年兢兢业业亲身试吃



挑战

巨划算：

上至高级餐厅，
下至地道风味店！
通胀年代，
100元极限消费力。

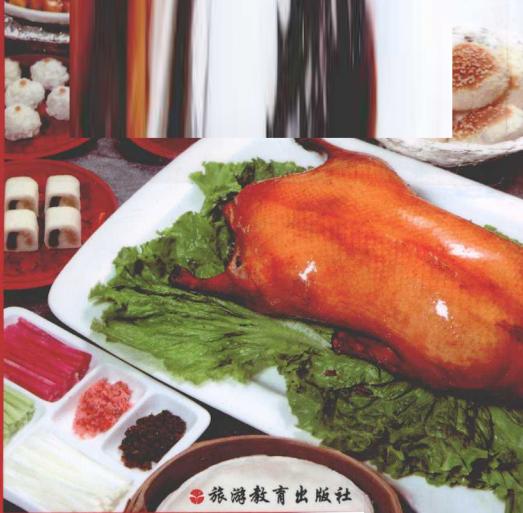
100元 吃遍北京

2011-2012 吃货指南



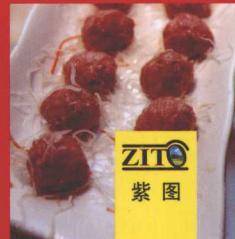
省心：

佳菜品组合！
点冤枉菜，
动脑筋，
样把菜点到点子上。



巨诚意：

经得起嘴，
抓得住胃，
撑得了面子，
对得起良心。



图书在版编目 (CIP) 数据

100 元吃遍北京 / 小宽著；

—北京：旅游教育出版社，2011.5

ISBN 978-7-5637-2162-7

I. ① 1… II. ① 小… III. ① 餐馆－介绍－北京市

IV. ① F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 082195 号

丛书主编 / 黄利 监制 / 万夏

项目创意 / 设计制作 / 紫圆图书 ZITY

特约编辑 / 李媛媛 雷蕾

责任编辑 / 何玲

100 元吃遍北京

小宽 / 著

出版发行 / 旅游教育出版社

社址 / 北京市朝阳区定福庄南里 1 号

经销 / 新华书店

印刷 / 北京市兆成印刷有限责任公司

版次 / 2011 年 5 月第 1 版

2011 年 5 月第 1 次印刷

开本 / 787 毫米 × 1092 毫米 1/32 7.25 印张

字数 / 130 千字

书号 / ISBN 978-7-5637-2162-7

定价 / 32.00 元

如有印装质量问题, 请寄回印刷厂调换



**100元
吃遍北京**

**200家
超赞人气餐厅**

北京



旅游教育出版社

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com



花100元，到底能吃什么？

1. 这是一本一口一口吃出来的书

我做了十来年的美食记者，眼瞅着从临风少年吃成了一个初级痛风的胖子，才有了这本书的诞生。

2. 哪些餐馆不列入本书？

有五种餐厅不在本书选择范围：100块钱怎么算都吃不饱的；连锁的，有三家以上分店的；自助类型的；熟门熟路的老字号；新开业半年以内的。

3. 吃货速成指南

把这200家餐馆吃完一遍，基本上能满足你周围朋友各种刁钻的美食提问了。

4. 对得起自己的胃

这里推荐的餐厅，我基本上最少去过三次，以记者身份去过后，一定再以普通食客的身份去，点同样的菜，确保品质稳定。

5. 花100元，我们到底能吃什么？

在这个通货膨胀的年代，100元钱连泡好的普洱茶都喝不上。可如果选择对了餐馆，100元钱能饱餐一顿美食，兴许还有餐后甜点。

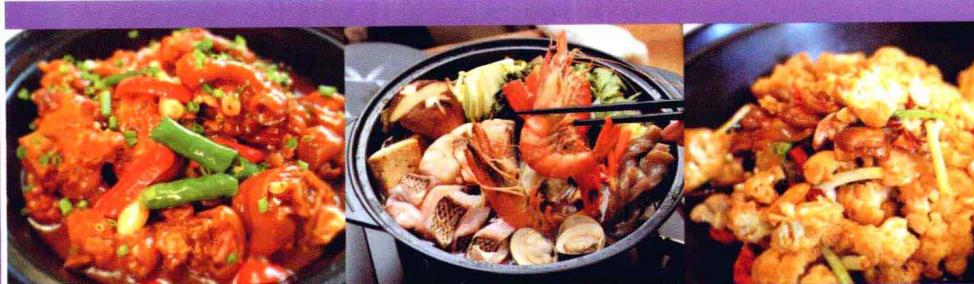
目录

花100元，到底能吃什么？ 5
如何使用本书 12

东城美食

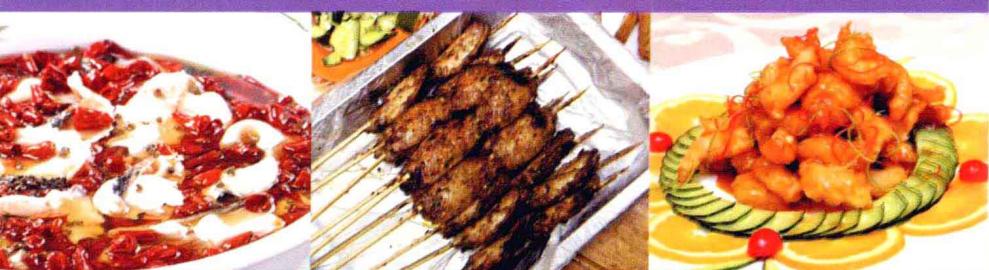
1. 八九道菜 14
2. 悅宾饭馆 15
3. 君琴花 16
4. 宏源涮肉城 17
5. 奥华餐厅 18
6. 百米粒 19
7. Life List 20
8. 天下盐 21
9. 唐宫海鲜舫 22
10. 奇门涮肉 23
11. 烧烧好 24

12. 今 25
13. 18茶院 26
14. 文宇奶酪店 27
15. 汤城小厨 28
16. 阿宗面线 29
17. 北新桥卤煮 30
18. 黔味轩 31
19. 火凤凰 32
20. 小彻甜品 33
21. 新乡杨记红焖羊肉 34
22. 刘家锅 35
23. 猜火车 36
24. 嘉陵楼 37
25. 秦唐府 38
26. 大里院子 39
27. 昔巷 40
28. 黄河水 41
29. 重庆老汤锅 42
30. 东北人 43
31. 张妈妈特色川味馆 44



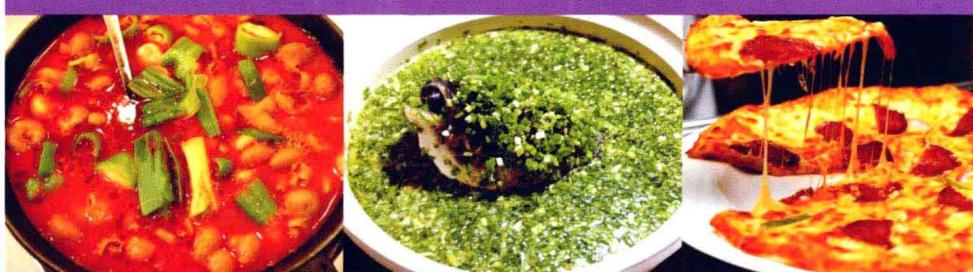
32. 聚点串吧	45
33. 丹桂餐厅	46
34. 馅老满	47
35. 埃蒙小镇	48
36. 宽板凳老灶火锅	49
37. 28号院私家菜	50
38. 爆肚皇	51
39. 孔亮火锅	52
40. 国营新成削面馆	53
41. 川骄火锅	54
42. 月盛斋马家老铺	55
43. 万柳阁	56
44. 张记酱牛肉	58
45. 新川面馆	59
46. 杏园餐厅	60
47. 众乐家常菜	61
48. 丽江庭院	62
49. 八条一号	63
50. 信义德百叶居	64
51. 德顺楼	65
52. 西来顺	66
53. 惠丰老北京饺子楼	67
54. 东兴顺爆肚张	68
55. 云南味道	69
56. 名乐鸡煲	70
57. 江边城外巫山烤全鱼	71
58. 四味柳州螺蛳粉	72
59. Cafe Sambal	73
60. 延吉餐厅	74
61. 热盆景	75
62. 晋阳饭庄	76
63. 张记一枝花羊汤	77
64. 齐鲁饭店	78
65. 拉兹印度音乐餐厅	79
66. 龙人居	80
67. 华天峨嵋酒家	81

西城美食

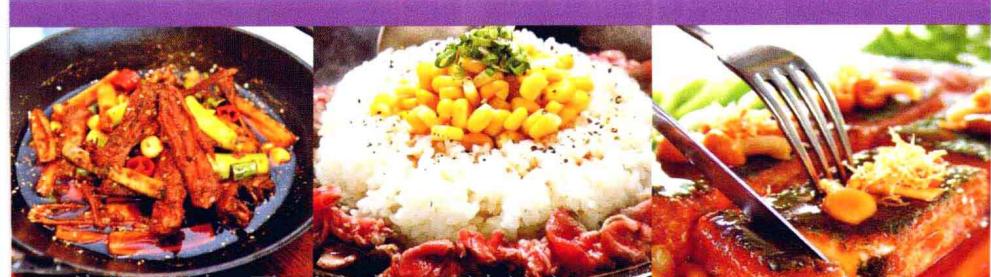


68. 王胖子驴肉火烧	82
69. 聚宝源	83
70. 南来顺	84
71. 吐鲁番	85
72. 湖广会馆楚畹园	86
73. 京味楼	87
74. 砂锅居	88
75. 松月餐厅	89
76. 美味斋	90
77. 陈记卤煮小肠	91
78. 京天红	92
79. 孔乙己	93
80. 洪运轩	94
81. 烤肉宛	95
82. 老好吃鸡架城	96
83. 新疆饭庄	97
84. 白记年糕	98
85. 美栗乡	99
86. 港丽餐厅	100
87. 金融街洲际酒店巨扒房餐厅	101
88. 西单翅酷	102
89. 西德顺爆肚王	104
90. 美味食源	105
91. 潮香洲	106
92. 一坐一忘	107
93. 中建餐厅	108
94. 新川办	109
95. 味拉奇鱼酷	110
96. 华威肉饼	111
97. 马村鱼头	112
98. 四川简阳羊肉汤	113
99. 绿茶	114
100. 倪谱	115
101. Oden	116
102. 酸甜酷辣	117
103. 梧桐·小聚	118

朝阳美食



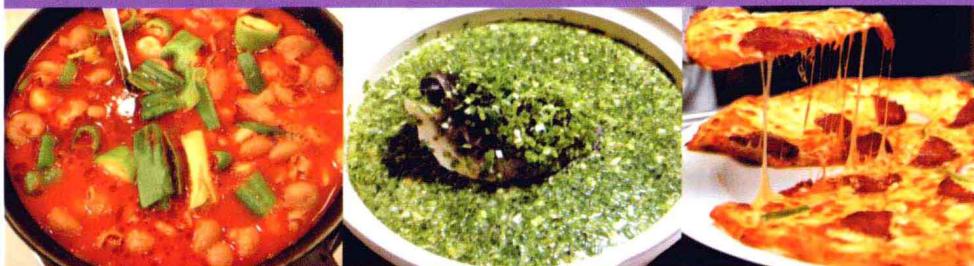
104. 木叶炭火烧肉	119	124. COCO PARK.....	139
105. 新元素	120	125. Glen	140
106. 杨家火锅	121	126. 甲21号	141
107. 姜味府	122	127. 双流老妈兔头	142
108. 湘肠香	123	128. 福满园	143
109. 蓬香楼	124	129. 优品106号精制家常菜馆 ..	144
110. Alameda.....	125	130. 杨记麻辣烫	145
111. 许仙楼.....	126	131. 望京一号	146
112. 面吧	127	132. 二道桥	147
113. 甜蜜生活	128	133. 奖忠洞王猪蹄包肉	148
114. DK1308皇冠自酿啤酒坊 ...	129	134. 火炉火烤肉	149
115. 金链花泰餐厅	130	135. 国贸烤翅	150
116. Danger Doyle's.....	131	136. 三只耳	151
117. 三摩地素食茶艺空间	132	137. 湘极了	152
118. 旺顺阁鱼头泡饼	133	138. 富春江	153
119. 将太无二	134	139. 衡山汇	154
120. 斜角巷云南土司菜	135	140. 泰和草本工坊	155
121. 开小灶	136	141. 无敌家	156
122. 金牛耳面馆	137	142. 岳麓山屋	157
123. 河南大厦豫香苑	138	143. THE TREE	158



144. Let's Burger 159
 145. 龙顺园麻辣香锅 160
 146. 北容酒楼 161
 147. 秀 162
 148. 伊斯坦布尔 163
 149. Gourmet Corner 164
 150. Awfully Chocolate 165
 151. 顺风 166
 152. 紫光园 167
 153. 鼎泰丰 168
 154. 劲松风味餐厅 169
 155. 其香居 170
 156. 汉舍中国菜馆 171
 157. 胡椒厨房 172
 158. 悅食悦香 173
 159. 王家渡 174
 160. 火旺四季涮肉 175
 161. 巴黎贝甜 176
 162. 拉丁餐厅 177
 163. 三样菜 178

164. 晋德小馆 179
 165. 悅园 180
 166. 鱼掌门火锅 181
 167. 烧肉人 182
 168. 表里如一 184
 169. 黄叶村 185
 170. 大永徽 186
 171. 香草香草 187
 172. 翠清酒家 188
 173. 海参王 189
 174. 南京大牌档 190
 175. 螺蛳粉先生 191
 176. 火洲馕坑肉 192
 177. 那家小馆 193
 178. 锦府盐帮 194
 179. 吉祥鸟 195

海淀美食



180. 蜀道金沙大酒店	196	196. 春园饭庄	213
181. 宝琴傣味餐厅	197	197. 古岸农庄	214
182. 海碗居	198	198. 金泓源度假村	215
183. 柴氏风味斋	199	199. 冠坤会客厅	216
184. 柳林餐馆	200	200. zicake	217
185. 陈麻婆豆腐	201		
186. 基辅餐厅	202		
		吃货絮语 小宽的吃和写	218
		吃货心情 风吹哪页吃哪页	220
		索引	224
		后记	228
		致谢	229

周边地区美食

187. 天雅居	204
188. 劳模山庄	205
189. 兰特伯爵	206
190. 嘉丰湘菜馆	207
191. 山水间羊蝎子	208
192. 十全舫	209
193. 意大利农场	210
194. 国顺正宗驴肉饭店	211
195. 晋风庄园	212



如何使用本书

餐厅推荐指数

- ★ 代表还不错，路过可以尝尝。
- ★★ 代表值得推荐，带朋友来不跌份。
- ★★★ 代表非常好，吃货的分水岭，吃过这里才算是吃货。

餐厅所在城区

每个城区均有不同的颜色标识，方便读者检索。

西城区

地推指数

餐厅名称

几人吃

菜单可供几人份，读者点菜时可酌情增减。

正文

美食地图

以地铁站、重要道路或知名单位为参照地标，方便读者按图索骥。



菜品实例图片

照片均来自作者现场拍摄。

龙人居



极有市井气的民间馆食店，菜量大，实惠

味道正宗四川人都不会失望的

毛血旺、红烧一绝、麻婆豆腐、麻辣鸡等有层次

很多人不能理解辣的层次，具体说是一上台阶

当台阶，辣味在每一层台阶处等着你。"

油炸鱼乡的路线，倒是老热闹和毛血旺都是大爱。

炒烧白是一道考验手艺的菜。首先“烧白”指的是猛

火加热，迅速翻炒，刚出锅，在很短的时间里完成一系列高难

度动作，就像跟水运动战，在很短的时间内完成起跳、翻滚、

转体、入水还要头手兼顾压水花，这道烧白水花儿的到

位，脆，且爆气十足，爆气是指肌气，脆着手足的新鲜，而且能

轻巧的辨别出，这道菜是用猪油烧的，至少是猪油与色拉油的

混合油，因为只有用猪油才能有如此芬芳的味道，那是一种“表”的幸福。

特别喜欢里面黄油和耗油，溶解且口感柔美。

这里极有市井气，随时来了都大喊为患，服务勤快麻利，菜的分量大，实惠。本来这种民间美食就是要这种民间方式来做。我不喜欢把食打扮成花枝招展的菜，本来就是一碗粗粮面，何必要装点成为煞有介事，作秀了。但是这种炒作如今却成了京城不少餐厅的主流，以为这就是时尚，这就是潮流。



地址：二七剧场路南口甲19号楼

电话：68023476

环境：整洁

服务：随叫随到

适合客群：★★

餐厅特色

让读者在无暇细看时，一目了然。



水煮鱼

基本信息

包括地址、电话、环境和服务。

温馨提示

针对餐厅软环境的补充，包括餐厅是否有车位，是否需要排队，位置是否好找。有时还有作者的贴心小提示。

推荐菜单及价格

招牌菜以及口碑良好的菜，都是作者亲自品尝过的。另外还有一些是作者认为不错的冷门菜品。价格都是人均100元以内。

适合客路

- 适合独自前去
- 情侣约会觅食
- 猪朋狗友聚餐
- 家人团聚吃饭

PART

东城 美食^{43家}

君琴花

28号院私家菜

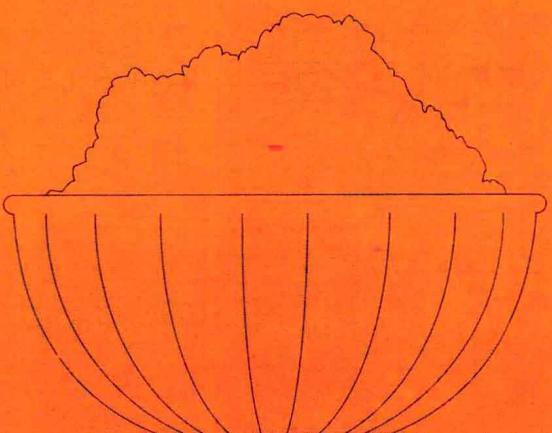
奥华餐厅

Life List

唐宫海鲜舫

大里院子

.....





莲藕竹荪 竹荪做汤最常见，许多人喜欢咀嚼竹荪时的咯吱声。然而，这里把竹荪做成莲藕装，里面加入了鸡肉馅，看上去洁白恍如美人，吃起来清新恍若进入山林。

八九道菜



原生态云南菜胡同小馆，女性主厨，别致的独门菜品，美味又养生。



摩梭油鸡枞 这道菜是下酒良菜，“摩梭”总会叫人想起母系氏族的走婚，当然也能联想到著名的杨二车娜姆。



饵块家乡鸡

我固执地认为，只有在小规模的云南菜馆里，才能把野山菌做得荡气回肠。这家胡同小馆里有许多别致的独门菜品，只有在这里能吃到，比如一道莲藕竹荪。

摩梭油鸡枞则是美艳不可方物，油鸡枞是对鸡枞菌的最大尊重，这样做不但容易储藏，搭配面条或者米线一起食用，就是人间尤物。另外有一种油名为鸡枞油，也是鲜美异常。云南多险峻之食，这里还有一道阉鸡。所谓阉鸡，其实是在许多地方的传统美食。这种鸡肉更为肥厚，且没有腥膻，平和了许多。鸡肉的滋味有些久违，带着童年的回味，每一口都是鸡肉原本的香味。

与常见的餐厅不同，这里的厨师是一位大姐。女性的细腻与家常都能融入到菜里，多了一些温婉。店中所用的糟辣椒、酸菜、干酸菜等原材料也都是大姐亲自腌制。

东四七条

东四六条

东四五条

香茅草排骨

48元

合计

干巴菌摊鸡蛋

22元

汽锅鸡

38元

竹筒饭

6元

114元

地址：东城区东四四条甲83号

电话：010-64065882

环境：整洁

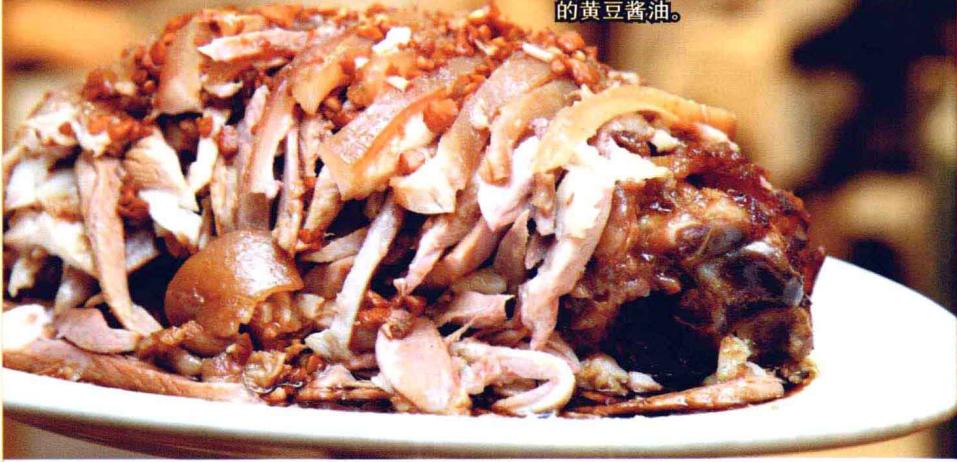
服务：随叫随到

适合客路：

温馨提示：胡同里，没停车位，最好打车或者乘地铁前往。



蒜泥肘子 算是这里的招牌，这是踏踏实实的北京家常回味，蒜泥不是像川菜蘸料中捣成泥，而是用刀切成碎块，一定要搭配上酱油，而且是北方的黄豆酱油。



悦宾饭馆



中国第一家个体私营饭馆，主打地道的北方家常菜。



五丝桶 在30年前，这算是一道创意菜，虽然仅仅是把各种蔬菜丝卷起来。早些年这道菜在北京外国人圈子里名声响亮，20世纪80年代，几乎每个外国使馆都曾有人来此吃饭。

这里是“中国个体第一家”，1980年开业，对于我们来说，其时代意义远远大于其美食意义。

胡同里的餐馆总是有着亲切的味道，在这里吃饭也经常能见到刘桂仙老两口儿在店里招呼客人。菜谱上都是家常菜，看家的几道拿手菜几十年没有变化过，许多人十几年前吃过这里的蒜泥肘子，现在吃，还是一个味儿。任何事都需要坚持，美食也是一样。蒜泥肘子很香，很家常，炖得很烂，肥肉瘦肉可以一起大嚼，典型的北方家常菜；另外一道糖醋排骨在许多餐厅的菜单上都已经见不到了，这里还有，并且依然是老北京的味道，糖醋味道很浓，但是又不刺激，排骨入味，并且酥烂。黄瓜虾仁也很实惠，虾仁不是冷冻的那种，而是厨师一个个手剥的，个很大，配上黄瓜刚刚好。另外一道值得推荐的是五丝桶，几种蔬菜切成丝，拿小饼卷着吃。

菜品朴实，没有什么花活，也不跟着流行趋势前进，一直这样了几十年，成了一个小小的传奇。



糖醋排骨
蒜泥肘子
红烧茄子
芫爆肚丝

39元
45元
18元
32元

合计
134元

温馨提示：悦宾规模不大，在同一条胡同里有一家悦仙饭馆，跟他们是同一家。

地址：东城区翠花胡同43号

电话：010-85117853

环境：整洁

服务：随叫随到

适合客路：

★ 路过才吃
★ 专程去吃
★★ 排队都吃