

重庆出版社
重庆都市广播“吃在重庆”栏目
旅游新报
年度倾情打造

附赠超过
5000元
代金券

Chongqing Cate Guide

简若彦◎著

吃 2011-2012 最新全彩版 遍 重庆

简单明了实用指南 重庆美食完全攻略
重庆最具人气的餐厅指南

中餐、火锅、
民族美食、

- 超实用地图，让你找吃处不迷路
- 方便的检索方式，按用餐目的：
商务宴请、朋友聚餐、家庭聚会，情侣约会各寻所需！
- 详细的便捷地图，特色餐厅的明确地图位置标注，工作圈、
生活圈周边，按图索骥快速搜寻美食目的地！

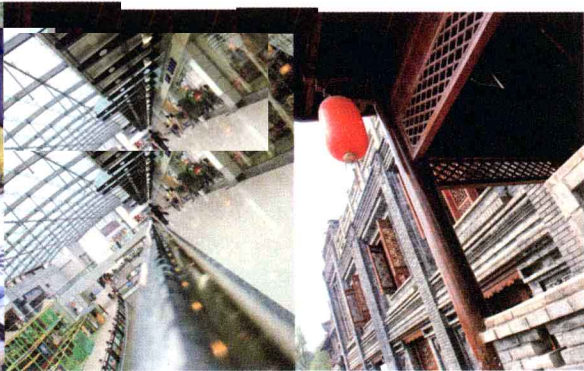


Chongqing Cate Guide

2011-2012 最新全彩版

吃遍 重庆

简若彦◎著



重庆出版集团



重庆出版社

图书在版编目(CIP)数据

吃遍重庆 / 简若彦 著. — 重庆: 重庆出版社, 2011. 1
ISBN 978-7-229-03095-7

I. ①吃… II. ①旅… III. ①饮食—文化—重庆市
IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第213147号

吃遍重庆

CHI BIAN CHONGQING

简若彦 著

出版人: 罗小卫

责任编辑: 王梅 杜莎

责任校对: 廖应碧

封面设计: 重庆出版集团意识设计有限公司·蒋忠智



重庆出版集团 出版
重庆出版社

重庆长江二路205号 邮政编码: 400016 <http://www.cqph.com>

重庆出版集团艺术设计有限公司制版

自贡新华印刷厂印刷

重庆出版集团图书发行有限公司发行

E-MAIL: fxchu@cqph.com 邮购电话: 023-68809452

全国新华书店经销

开本: 720mm×1 000mm 1/16 印张: 18 字数: 318 千

2011年1月第1版 2011年1月第1次印刷

ISBN 978-7-229-03095-7

定价: 29.80 元

如有印装质量问题, 请向本集团图书发行有限公司调换: 023-68706683

版权所有 侵权必究

重庆的味道

前段时间去欧洲，早餐吃的“洋面包”，午餐晚餐则是为了照顾我们一群人的口味，特地安排的“西式中餐”。即便如此，从第一天开始，一群人在午餐晚餐的时候，还是忍不住要从背囊中掏出榨菜、“老干妈”、“虎皮碎椒”等一大堆袋装的“家乡味”。

离家在外，除了妻儿，最想念的大概就是这家乡的味道了。

坐在大巴车上，奔驰在风景如画的欧洲大地上，心里却想着重庆的美味，足见人的“食性”之顽固。有人说，这阵子如果有一碗麻辣小面，即使是要几十欧元，也要“整”一碗；还有人信誓旦旦地说，回到重庆的第一顿，一定要“整”火锅。

重庆美食对重庆人的吸引力自不待言，就算是外地人，也很难经受住它的诱惑。我曾经“北漂”过一段时间，当时招待京中的一帮好友，甚至是“达官贵人”，都无需鲍鱼龙虾，只需要有火锅或水煮鱼，他们便很受用，自己也很有一份儿了，虽然在我看来，那火锅或水煮鱼，并不是那么的正宗和地道。

他们要的就是那重庆的味儿。

说到火锅和水煮鱼，让人想到的就是麻辣。的确，重庆美食，让人首先想到的是麻辣。但麻辣味，并不能完全代表重庆美食的味道，而且麻辣味也并非重庆独有。因为气候水土的原因，黔地嗜好辣椒，川人喜吃花椒，这都是人所共知。大凡西南地区，其味大多以麻辣为主。但真要说麻辣，却是首推重庆。这不仅是因为重庆火锅的声名远播无远弗届，更是因为重庆人本身的“麻辣”。

和重庆的高楼陡坡、大山大水相匹配，重庆人也是属于凹凸有致、大开大阖的那一类，不管是重庆女人的身材，还是重庆男人的行事，都能得以体现。这可以用一个词语来概括，就是“麻辣”。我以前不觉得，后来才慢慢体会到，重庆人大热天也吃火锅，吃得“三流”：流汗、流眼泪、流鼻涕，那是何等的一个爽字！这样的麻辣风格，就是重庆的水土所致，重庆人的性格使然。

大碗喝酒，要提起啤酒瓶过“吹”；大块吃肉，毛肚一定要是大张大张的才过瘾。即便是汗流浹背，也要甩开膀子干，山呼海喝，拳声大作。这样的做派，也可能只有重庆人才有，只有在重庆的酒楼饭馆里才能看见。不习惯的也许会瞠目结舌，习惯了又会觉得是一道风景。重庆就是这样一个似乎可以泯灭阶层，让人忘乎所以的城市。在这样的城市生活久了，习惯成自然了，反而会觉得很安

逸，很自在，有一种强烈的家的感觉。不少外地人到重庆，来了就不想走，恋上一座城，除了爱上这里的味道，更主要的还是喜欢这里的人。

重庆人的“麻辣”，也就是重庆人的耿直，重庆人的豪爽，而这耿直豪爽当中，更彰显了重庆人的重情重义。那些能够热火朝天相聚一起，大碗喝酒大块吃肉的，无不是一些性情中人，一些重情重义的好兄弟，而让人身心通泰爽透透的，除了这桌上的麻辣，还有这朋友的情义，正所谓有朋自远方或近处来，不亦“嗨皮”乎！

这就是真正的重庆味道：看似麻辣味重，却是情深意浓。三五知己，旧友新朋，围桌而聚，推杯换盏，既是享受美食，更是品味情义。

说来也巧，在欧洲一路上想念重庆美食，回到重庆，我的第一份工作就是看《吃遍重庆》的书稿大样。一部书稿，看得我馋涎欲滴，我也就权当是过屠门而大嚼。

编写这部书稿，我们的初衷是想给喜欢重庆美食的朋友指个“道”：重庆有哪些好吃的？哪里有好吃的？这不仅对外地来的朋友有用，可能对重庆本地人也有些用处——虽然是本地人，但重庆这么大，有时候我们真不知该上哪里请客吃饭，何况我们还希望不时有些新发现，开辟一些吃喝的新“窝子”。

因为这样的初衷，这部书就注定会被编写成一部指南类的图书，其实用性就成了我们的首要目标。我们在书中按区域、按“菜系”进行分类，并附上简略的地图，也是为了方便食客按图索骥。

当然，需要说明的是，重庆美食绝非只是我在前面津津乐道的麻辣。除了火锅、水煮鱼，重庆也有清淡的海鲜和异域料理，也有精美的渝派川菜和不断创新的“江湖菜”，湘菜、东北菜、云南菜等，更是日渐普及。在这样一座兼容并包的城市，汇聚着国内外的南北滋味、八方美食，可以照顾到我们每一个人的口味。去一趟南滨路美食街，去一趟洪崖洞小吃街，我们的各种食尚嗜好，应该都可以得到满足。在书中，我们也考虑到不同食客的偏好，尽可能地广采博收。但无须讳言，我们只能注重“代表性”，而不可能做到真正的“大而全”。我们认为，这也无损于本书的实用价值。

我们更希望这部书今后能有机会修订再版，不断地补充更全更新的“美食指南”，让更多的食客可以一书在手，“吃遍重庆”。



《旅游新报》总编辑
于2010年11月

CONTENTS 目录

渝中区

CBD及朝天门美食圈

- 003 第六感西餐厅
- 004 海客会饭店
品海客美食 享两江悠悠
- 006 赵二火锅
民间最牛的火锅
- 008 重庆洲际酒店
五星级饕餮盛宴
- 010 友谊大酒楼
老字号 真味道
- 012 九重天旋转风味厅
- 013 丘二馆
- 014 外婆桥酒菜作坊
摇啊摇 摇到外婆桥

洪崖洞特色餐饮街

- 020 洪鼎美人美火锅
时尚与传统的混搭
- 022 全聚德
国人人口中的美味“唐老鸭”
- 024 沙嗲王
海盗主题餐厅
- 026 小天鹅川菜食府
饱览两江胜景 品味传统川菜
- 028 雪岳山韩国情调江景餐厅

其他

- 031 水泊梁山风情渔港
- 032 金沙洲
名副其实的公园酒店
- 034 厨房制造
T字的食色诱惑
- 035 凡泰思咖啡日记

江北区

北城路美食街

- 043 花间酒香菜坊
浓浓家常菜
- 044 六味合酒楼
食得河豚不闻鱼
- 046 武陵山珍
汤为引 菌为药
- 048 金三角大河黄腊丁
江枫渔火对愁眠
- 049 梨花食府
正宗的韩国餐厅
- 050 鲁西肥牛
- 051 菜根香
吃得菜根百事可为



北城天街及洋河美食圈

- 056 茶马味道·云南菜
回到遥远的古道
- 058 欧洲房子
华尔兹舞后美食殿堂
- 060 寻常故事私家菜馆
品寻常菜 谈百姓事
- 062 风雨半碗粥
在别人的店里 熬自己的粥
- 064 瑞泰丰·云南菜
感受see与be seen的乐趣
- 066 泰香米东南亚风味餐厅
- 067 中国味道
爱她就带她吃鱼翅
- 068 长乐亭湘粤菜馆
两种不同的辣味儿
- 069 魔石咕嚕鱼
石头鱼儿会唱歌

渝北区

加州花园美食街

- 075 毋米粥火锅
- 076 徐生记大酒楼
记忆中的重庆味
- 078 金和府
- 079 老四川大酒楼
毫厘老字号
- 080 大同荷泰·花润醉
做餐饮即做艺术
- 082 2048香辣虾
来一盆虾蟹大战
- 083 一罐飘香
瓦罐交响乐

龙湖美食圈

- 089 陶然古镇
农夫、山泉、有点田
- 090 美满蕉园
恋恋泰国菜
- 092 欧瑞锦江大酒店
繁华与雅致兼得
- 094 菩提素
重庆首家自然素食餐厅
- 096 澳门豆捞
- 097 餐客道
以食为先 以客为尊
- 098 渝风堂
千年渝风 百年渝菜
- 100 重庆会馆
豪华版的陶然居

沙坪坝区

凤天路美食街

- 109 王家雅厨
110 潮汕甲鱼馆
111 刘一手毛肚火锅城
112 小洞天
三十六洞天七十二福地
114 颐硕园
凤天路上的美食大观园
116 阿兴记大饭店

三峡广场美食圈

- 121 愚头记冷锅鱼
122 重庆印象
穿越巴渝时光
124 大千食府
125 金汉斯
别样南美烤肉
126 味道重庆
江湖菜集结号
128 新风味生活餐吧
情迷狮城
130 顺风123
黑与白的故事

高新区

南方花园美食街

- 139 丽晶苑西餐厅
140 爱上2046精品私家菜
法兰西情调混搭私家菜
142 澳门大家捞
144 阳春白雪
145 南方花园鸭肠王
146 陶然居
147 有家鸡汤
想起妈妈的手艺

九龙坡区

四国城·华岩美食圈

- 155 银杏养生馆
156 八大作坊
引领时尚餐饮潮流
158 龙苑凤府
逢九一只鸡 来年好身体
160 秋老大渔羊府
鱼肚里暗藏玄机
162 兄弟8大碗
163 巴国会馆



杨家坪步行街美食圈

- 166 美缇美酒楼
浪漫齿间寻
168 禾绿回转寿司
流动的美食
169 品极鲜鲜鱼府
170 TODAY
今天流行铁板烧
171 德斯堡
地道德国风情餐厅

直港大道美食街

- 174 老院老店
巴渝风情一院间
176 全罗北道炭火烤吧
177 公社食堂
村长，算工分！
178 巴国印象小海鲜香锅坊
179 菜香源·九龙会
180 叮当兔
重庆干锅的“先驱”

- 181 鹅石板江湖菜
完美江湖夜宴
182 汤师傅
一碗好汤胜百宴
183 王府菜

南岸区

步行街美食圈

- 193 重庆功夫鸡
194 艾美酒店新食谱餐厅
全天候美食盛宴
196 棒!约翰
197 花田麻辣香锅
198 德庄火锅
天下第一大火锅

回龙湾美食街

- 203 老外婆格格·铁板香
204 九尺鹅肠火锅城
205 久强自贡梭边鱼
206 学豪食府
背倚南山 比邻学府
208 韦氏鹅螺蛳

南滨路美食街

- 212 巴味堂
南滨路的美食风景
214 梁平张鸭子
215 鑫缘渔港
216 杏花村酒家
217 渝信川菜

南山美食街

- 220 古月泉水火锅
221 老君洞斋菜
222 黑食之都
逢黑必补 养身之道
224 塔宝花园泉水鸡
225 竹楼泉水鸡
226 武陵山珍·中国养生会馆

- 231 其他区域

特色篇

- 236 麻辣江湖菜
239 重庆小面50强
241 休闲时光甜品店
249 索引

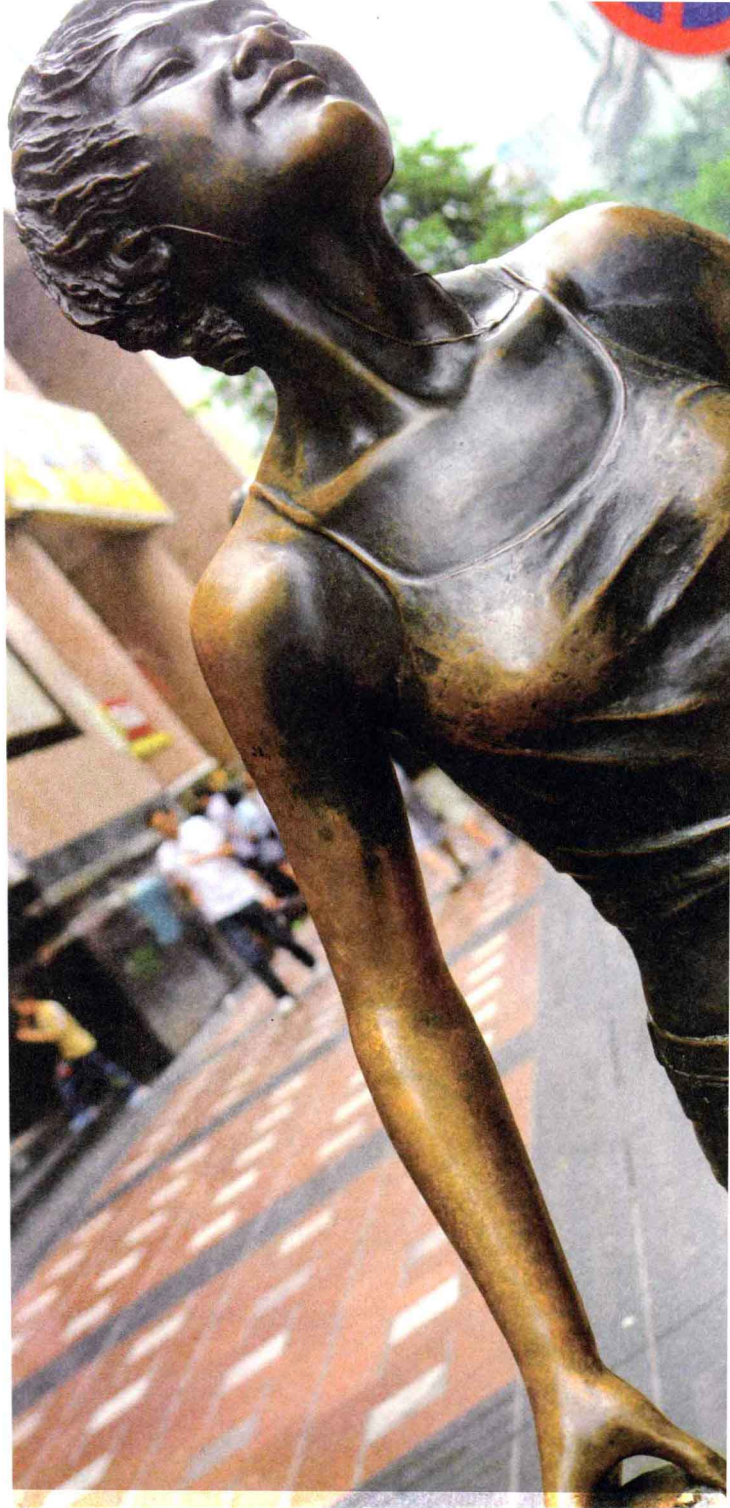
渝中区

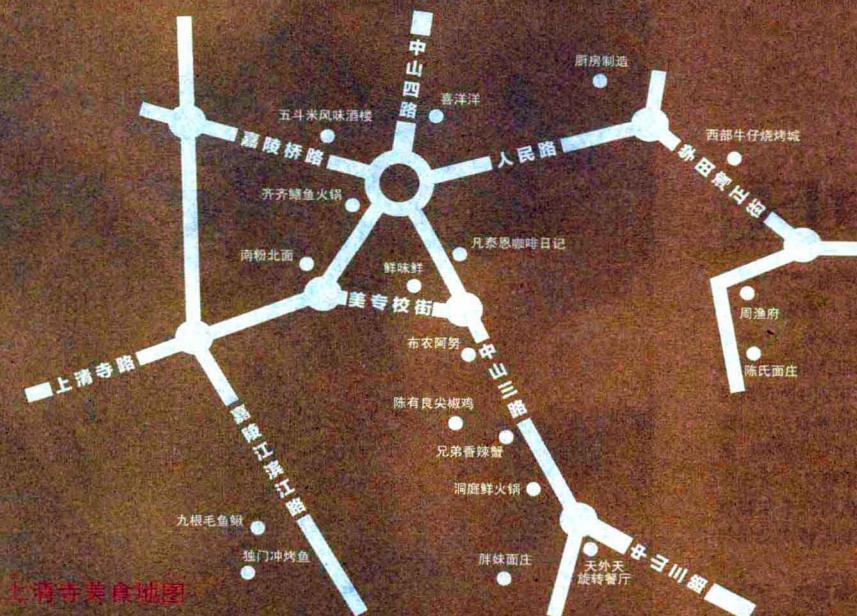
● CBD及朝天门 ● 洪崖洞 ● 其他餐厅

渝中区地处长江、嘉陵江交汇处，两江环抱，形似半岛，山水相依，水天相映，是长江上游一颗璀璨的明珠。来到重庆，可别说你没到过渝中区，没尝过渝中的美食，作为重庆的“母城”，经历了三次建都、四次筑城，可谓是历史悠久。重庆饮食也走过了风火激荡的三千年悠悠岁月，已经成为了重庆餐饮文化的“根”和“源”。

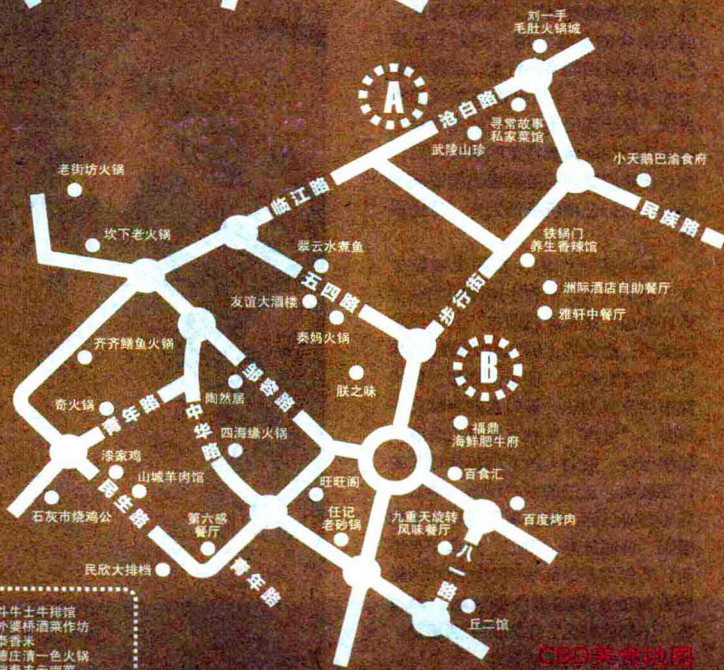
这里的餐厅以装修豪华、环境优雅、规格高档而著称，是商务宴请、朋友聚会的首选之地。约上三五知己，或是远道而来的好友，或是生意上的合作伙伴，带他们玩罢繁华的解放碑，漫步饱经沧桑历史的上清寺，闲逛独具民俗风情特色的洪崖洞后，当你还疑惑带他们到哪里品尝重庆美食时，我们已精挑细选为你“排忧解难”了。

在外婆桥作坊，看那食物被放在“小船”上，沿着水道缓缓回转在食客身边，定有流觞曲水，列坐其次的美感；盘旋而上的九重天旋转风味厅，待华灯初上，便可俯瞰整个繁华都市的流光溢彩，霎时家的温暖充乎其身；“涉水”来到水泊梁山渔港，猜拳行令、拼酒，散发的却是浓浓的江湖豪情；走进清静咖啡屋，冲上一杯热咖啡沉淀心情，享受午后惬意的暖阳，诉写故事、日记，分享点滴生活；同样你在走街串巷时也能吃到嘴皮发麻的地道的重庆酸辣粉、串串香。不同的地区，不同的生活感受，这就是渝中区的独特魅力。





上清寺美食地图



CBD美食地图



餐厅名称 第六感西餐厅

菜系 自助西餐

第六感西餐厅

第六感西餐厅所在的国贸豪生酒店地处重庆的CBD，毗邻重庆世贸中心，斜对面就是五星级的万豪酒店，穿过一条路口则可到达解放碑，逛街购物都是很方便的，在这里有着闹中取静的绝佳地理位置。该餐厅较为开阔，环境简洁干净利落，晚餐时间有专人钢琴表演，营造出了浪漫温馨的情调。流光溢彩的夜景，优美婉转的旋律，可口诱人的美食，多么令人心旷神怡啊！

进去之后发现里面顾客还真多，人气挺高的。闻到美食的香味，我就迫不及待操起餐具选点了。经过一番精心挑选，满满的一大盘美食就立刻呈现在眼前了。三文鱼，那味道，那口感，应该是我所吃过的自助餐厅中品质堪称上乘的了。切片厚薄适宜，肉质细而不散，味道香而不腥，怎一个“爽”字了得！怎么吃都不腻，而且菜品补充得非常及时。另外比较有特色的是炒海鲜，花蛤、辣螺、小龙虾等海鲜一起炒，有香辣、泡椒等多种口味。烤牛排火候把握得很好，非常嫩，黑胡椒汁调得也不错，鸡肉粥熬得也还可以，口感滑爽爽的，非常鲜美。



TIPS

- 地址 渝中区青年路66号
- 电话 023—63666666转6308
- 营业时间 11:30~14:00
18:00~22:00
- 付款方式 刷卡/现金
- 优惠信息 办卡可享受8.8折优惠
- 客容量 250人左右
- 公交线路 810、502、809、602、轻轨
- 装修风格 时尚简约
- 停车位 有停车位
- 美食贴士 自助海鲜、甜品、热菜
- 适合 情侣约会 朋友聚餐 家庭聚会

人均消费 99元

炒海鲜 生鱼片

牛仔骨

三文鱼 石斑鱼





餐厅名称 海客会饭店
菜系 川菜、粤菜

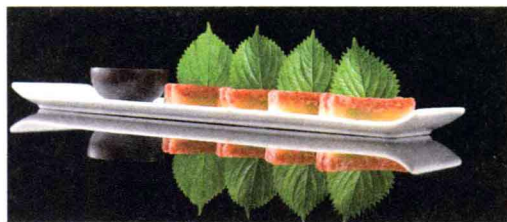
海客会饭店

品海客美食 享两江悠悠

坐在海客会饭店的餐厅里，总让人联想起香港的半山。耳边是美妙绝伦的天籁之音，窗外是滔滔的江水和悠然的南山，无论什么样的天气，放眼望去都是一幅气韵动人的山水画。面对如此景致，即便是吃完了饭也依旧舍不得离开。

TIPS

- **地址** 渝中区朝天门长滨路20号海客瀛洲三楼
- **电话** 023—63723999
- **营业时间** 11:00 ~ 22:00
- **付款方式** 现金/银联卡
- **优惠信息** 暂无
- **客容量** 同时容纳500人用餐
- **公交线路** 坐车到朝天门到海客瀛洲
- **装修风格** 时尚的装修风格
- **停车位** 地面、地下停车场
- **美食贴士** 独特的音乐主题餐厅
- **适合** 家庭聚餐 商务宴请 朋友聚会





在这样的场景里吃饭，食物也会吸收些山水的灵气。其中的“水晶驴肉”把川菜味道的浓郁畅快和粤菜食材的鲜美结合得天衣无缝，其造型更是像一叶扁舟在两江汇合处悠然行进。“梅花三弄”则是把川菜的极致浓烈和粤菜的清新淡雅融汇其中，就像几个性格不同的恋人遭遇荡气回肠的恋爱一样，把食物变得和爱情一样让人欲罢不能。

与其他酒楼不同的是，重庆海客会饭店在装饰风格和服务管理上采用的都是酒店式的服务，时尚的装修风格，加上个性化的优质服务、独到的菜品特色、典雅的就餐环境、别具一格的精良出品，把饮食文化推向至高境界。

重庆唯一的江景音乐主题餐厅，每天都有不一样的音乐主题风格：萨克斯之夜、小提琴之夜、古筝之夜、魔术梦幻之夜……



赵二火锅 民间最牛的火锅

提到重庆，大家会想到山城夜景、美女、火锅等极具山城特色的美景和美食，而提到重庆的老火锅就不得不说位于渝中区望龙门的赵二火锅，这可是重庆最牛的火锅之一。



进入大堂，虽然环境看起来不如大型的火锅馆，但在重庆想吃到正宗的老火锅就是要这个氛围！这里的锅底用的是“老油”，“麻、辣、香”，烫上午餐肉、毛肚、时蔬，“巴适惨了”，而且这里的分量也很旺实。我们一群人都还是“食肉动物”，所以点菜基本上也是肉，当他们把菜端上桌的时候，我们都有点诧异，一份腰片起码抵其他地方的三份，鳝鱼抵两份。虽然都说无奸不商，但在“赵二”这儿好像就不怎么体现。

当锅内沸腾，筷子夹着第一片毛肚往里烫的时候，我的手都情不自禁地微微颤抖起来了；嚼完下肚，竟然没感觉，当即惶恐不已，以为味觉遭吓得没得了。点的毛肚，那叫一个脆鲜；酥肉煮过之后非常入味，而且吃起来并不觉得太腻；豆皮也很好吃，两个字“入味”；尤其再加上冰镇的唯怡豆奶，那叫一个“爽”。这里的汤越吃越麻，口味重的应该会很喜欢这种味道，是很地道的重庆牛油老火锅。

据我们同行的朋友说，多年来，这里的老板赵珍桢一直坚持亲手为顾客调料。因此很多重庆主城好吃火锅的食客把它称为“民间最牛的火锅”。



餐厅名称 赵二火锅
菜系 火锅

TIPS

- **地址** 渝中区解放东路128号(望龙门车站旁)
- **电话** 023—66711569
- **营业时间** 11:00~24:00
- **付款方式** 现金
- **优惠信息** 无
- **客容量** 300人
- **公交线路** 349、112、141、862
- **装修风格** 古典与现代共存
- **停车位** 少量
- **美食贴士** 想尝试下重庆老火锅的味道，一定要去赵二坐坐。锅底用的是老油，麻、辣、香，牛油味重，烫上午餐肉、毛肚、时蔬，相当入味。
- **适合** 家庭聚会 朋友聚餐



餐厅名称 重庆洲际大酒店
菜系 中餐、西餐

重庆洲际酒店 五星级饕餮盛宴

重庆洲际酒店坐落在重庆市最繁华的商业和金融中心地段——渝中区，无论是购物还是娱乐，入住洲际酒店都是绝对的方便。步行几分钟，就可

以融入解放碑繁华的闹市之中，享受这个城市独有的美食和文化。作为全球著名酒店管理集团——洲际酒店集团旗下的知名酒店品牌，洲际酒店已将享誉全球的优质贴心服务带到了重庆，它进身权威杂志Hotels China杂志评选的“2008年度中国商务酒店10强”、福布斯评选“2008中国最佳商务酒店”以及2010年5月荣膺由中国旅游饭店业协会颁发的“中国饭店金星奖”的殊荣就是最好的证明。





人均消费 100元

炭烧肉 牛仔骨 生态菜

野菌汁烧扒辽参

椰香鸡 各式海鲜

洲际酒店自助西餐厅

重庆洲际酒店西餐厅拥有别具魅力的装潢设计，舒适的用餐环境，以及五星级酒店的贴心服务。在这里，可以尽情享受中西珍馐美饌，可以体验现场风味烤肉，品尝品种繁多的西式甜品，开怀畅饮各国美酿，更可以欣赏厨师们在开放式厨房大展超卓的厨艺，让进餐的快乐进一步升华。西餐厅还配有独一无二的红酒包房，在众多各国名酒的环抱下享受私密的就餐时光。每周四至周六晚，还可在女子提琴三人奏的妙曼旋律下享受饕餮美味。

雅轩中餐厅

重庆洲际酒店的雅轩中餐厅设计斐然瑰丽，布局独具匠心，柔和悦目的灯光散发出温馨舒适的情调。在这里可品尝到真正的川、粤名菜，顶级海鲜和珍馐美肴，还有各国的精选美酒。洲际特色菜“清香一桶鸡”，采用鲜嫩味美的穗香鸡，加以大厨精选的上等香料，用最纯净的方法烹制，搭配原汁为调料，把鸡肉的原味推向极致。雅轩中餐厅的“功夫汤”更是借用了功夫茶的喝法，用定制的紫砂壶来炖汤。紫砂壶密封性好，受热快而散热慢，故炖出的汤味道出得快且浓，香味持久。配料上根据季节选用不同品种以达到滋补养颜，润肺降燥，清凉败火的效果。

TIPS

●地址 渝中区民族路101号

●电话

自助餐厅：023—89066888 转 6338

雅轩中餐厅：023—89066888 转 6318

●营业时间 11:30 ~ 22:00

●付款方式 现金/刷卡

●优惠信息 常有

●客容量 大厅70人左右、14个包房

●公交线路 112、181、465、348

●装修风格 星级豪华风格

●停车位 专用停车场

●美食贴士 意大利风情美食+中国传统美食

●适合 商务宴请 朋友聚会 家庭聚餐





餐厅名称 友谊大酒楼

菜系 川菜

友谊大酒楼 老字号 真味道

当你初来乍到重庆，迷惑于选择哪种有重庆特色的餐馆时，你就不能错过友谊大酒楼了。位于市中心的老字号，地处渝中区解放碑五四路赛格尔多酒店内，交通很是方便。关键是那里的饭菜质量有保证，品牌还是靠多年的真材实料创造出来的。友谊大酒楼创建于1997年，是由国内首批“中国烹饪大师”吴万里先生与其子吴强先生携手打造的。

人均消费 50~70元

鹅脆骨
麻婆豆腐
水煮肉 鸵鸟串



TIPS

- **地址** 渝中区五四路28号赛格尔多酒楼6~7楼
- **电话** 023—63784500 63784510
- **营业时间** 10:30~21:30
- **付款方式** 刷卡/现金
- **优惠信息** 经常有
- **客容量** 可同时容纳500人用餐
- **公交线路** 502、809、602、轻轨
- **装修风格** 古典大气
- **停车位** 地下停车场
- **美食贴士** 老字号川菜，十分地道有特色。
- **适合** 婚寿宴席 商务宴请 朋友聚会