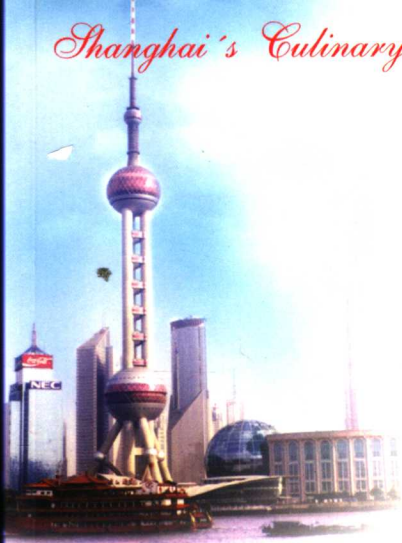


Shanghai's Culinary Guide



吃在中国

陈贤德 主编

# 吃在上海

## 精华本

上海餐饮企业名录

中国轻工业



62



上海餐饮企业名录

# 吃在上海

## 精华本

吃在中国

Shanghai's Culinary Guide

陈贤德 主编

中国轻工业出版社



## 图书在版编目(CIP)数据

上海餐饮企业名录：吃在上海精华本 / 陈贤德主编.  
北京：中国轻工业出版社，2003.1

(吃在中国)

ISBN 7-5019-3778-8

I. 上 ... II. 陈 ... III. 餐饮业 - 商业企业 - 上海市 - 名录 IV. F719.3-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2002) 第 094324 号

责任编辑：李 梅      责任终审：孟寿萱      封面设计：赵小云  
版式设计：丁 夕      责任校对：燕 杰      责任监印：吴京一

\*

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>

发行电话：010—65121390

印 刷：北京国彩印刷有限公司

经 销：各地新华书店

版 次：2003年1月第1版      2003年1月第1次印刷

开 本：889×1194 1/48      印张：1.5

字 数：72千字      印数：1—5000

书 号：ISBN 7-5019-3778-8/TS·2246

定 价：10.00元

广告许可证：020077

·如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换·

中国轻工业出版社读者服务部电话：010—65241695 传真：010—85111730

## 编委会名单

主 编 陈贤德

副 主 编 陈祝义

编 委 陈贤德 陈祝义

陈 莉 张金全

组 稿 潘 倩

摄 影 丁晓文 杨 劼

英文翻译 吴 挺 王 宫



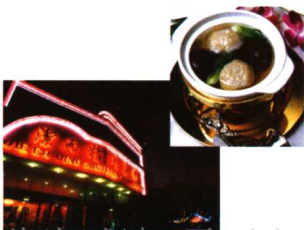
## 前言

中英文对照的《吃在上海精华本》，终于与读者见面了。

为适应旅游经济发展的需要，早在一年前，编者应中国轻工业出版社之约，以上海比较有代表性的118家酒楼饭店，编写了《吃在上海》一书，旨在为来上海观光旅游者提供一份导吃“说明书”。

《吃在上海》出版后在读者中反响热烈。同时不少读者和有关人士认为：上海是一个国际大都市，《吃在上海》一书的出版，固然满足了一些游客在上海寻吃的需要，但中文本的《吃在上海》却无法帮助海外游客在上海遍尝佳肴。另外大版本书，也不方便游客随身携带。这就催发了中国轻工业出版社与我们共同的想法：出版这本中英文对照《吃在上海精华本》。但当真要编好这本小册子并非易事。上海餐饮业海纳百川，名店名厨多若星辰，美点佳肴数不胜数。如今要在数万家的餐饮企业中精选，何其难矣！

好在本书不是“大全”，疏漏是难免的。加上编者才疏学浅，不啻管中窥豹，薄薄一本小册子





无法包罗上海众多酒家饭店的看家菜、招牌菜。编者在选择时注意了既不遗漏传统的国企老字号，又不放过近年涌现出来的民营酒家中的佼佼者，精心选择了中餐、西餐、各地方菜代表店家等，使读者可以从书中一览上海餐饮界的丰富和精彩。

陈贤德

## 符号 对照

|                                                                                     |      |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------|
|    | 地 址  | Address         |
|   | 电 话  | Telephone       |
|  | 传 真  | Fax             |
|  | 营业时间 | Open time       |
|  | 人均消费 | Average expense |



|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 南新雅华美达大酒店 .....                       | 8  |
| RAMADA PLAZA SHANGHAI                 |    |
| 王宝和酒家 .....                           | 10 |
| WANGBAOHE RESTAURANT                  |    |
| 小绍兴大酒店 .....                          | 12 |
| XIAOSHAOXING HOTEL                    |    |
| 老半斋酒楼 .....                           | 14 |
| LAOBANZHAI RESTAURANT                 |    |
| 知味观 .....                             | 16 |
| ZHIWEIGUAN RESTAURANT                 |    |
| 上海德兴馆 .....                           | 18 |
| DEXING RESTAURANT SHANGHAI            |    |
| 上海老饭店 .....                           | 20 |
| OLD RESTAURANT SHANGHAI               |    |
| 洪长兴 .....                             | 22 |
| HONGCHANGXING RESTAURANT SHANGHAI     |    |
| 新雅粤菜馆 .....                           | 24 |
| SUNYA CANTONESE RESTAURANT SHANGHAI   |    |
| 洁而精川菜馆 .....                          | 26 |
| JIEERJING SICHUAN DISHES RESTAURANT   |    |
| 鲜得来大酒家 .....                          | 28 |
| XIANDELA RESTAURANT SHANGHAI          |    |
| 春风松月楼 .....                           | 30 |
| SONGYUELOU VEGETARIAN RESTAURANT      |    |
| 来天华酒楼 .....                           | 32 |
| LAITIANHUA RESTAURANT SHANGHAI        |    |
| 阿拉屋里 .....                            | 34 |
| ALA HOME                              |    |
| (沈记)稻乡大酒楼 .....                       | 36 |
| (THE SHEN'S) PADDY VILLAGE RESTAURANT |    |



|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 长航美林阁大酒店 .....                       | 38 |
| CHANGHANG MERRYLIN RESTAURANT        |    |
| 小南国 .....                            | 40 |
| XIAONANGUO RESTAURANT                |    |
| 梅园邨 .....                            | 42 |
| MEIYUANCUN RESTAURANT                |    |
| 上海城大酒家 .....                         | 44 |
| SHANGHAI CITY RESTAURANT             |    |
| 荣腾渔乡 .....                           | 46 |
| THE RONGTENG FISH VILLAGE RESTAURANT |    |
| 鹏运楼中餐馆 .....                         | 48 |
| THE PENGYUNLOU CHINESE RESTAURANT    |    |
| 小亭酒家 .....                           | 50 |
| XIAOTING RESTAURANT                  |    |
| 新外滩酒家 .....                          | 52 |
| THE NEW BUND RESTAURANT              |    |
| 上海外滩啤酒总汇 .....                       | 54 |
| BUND BREWAGE SHANGHAI                |    |
| 德大西餐社 .....                          | 56 |
| DEDA RESTAURANT                      |    |
| 汇海餐厅 .....                           | 58 |
| COLLECTION RESTAURANT                |    |
| 紫薰阁越南餐厅 .....                        | 60 |
| CHEZ JULIEN RESTAURANT VIETNAMIEN    |    |
| 席家花园酒家 .....                         | 62 |
| XI'S GARDEN RESTAURANT               |    |
| 上海维加斯餐厅 .....                        | 64 |
| VEGAS RESTAURANT SHANGHAI            |    |
| 宝莱纳餐厅·仙炙轩 .....                      | 66 |
| PAULANER BRAUHAUS SHANGHAI·AMBBOSA   |    |
| 迈玛瑞大酒家 .....                         | 68 |
| MEMORY SHANGHAI                      |    |
| 龙门大酒店 .....                          | 70 |
| LONGMEN HOTEL                        |    |





# 南新雅华美达大酒店 港式粤菜

RAMADA PLAZA SHANGHAI



南新雅华美达大酒店是一家国际性的四星级大酒店。酒店内各种服务设施齐全,使每一位来酒店的客人都能享受到国际一流的综合服务。酒店餐饮由沪港两地国家级大师领衔主理,看家菜有阿明鲍鱼、红烧大排翅系列等。酒店宴会厅可容纳600人同时就餐;三楼设有影视厅及6个不同类型豪华多功能会议厅,最宜举行各类宴会、酒会等;四楼是个可容纳800人就餐的超级大型海鲜城,荟萃海鲜极品,俨然一个微观海底世界。

**阿明鲍鱼** 用日本网干鲍,涨发后,用高汤煨软。此菜名贵高雅,软糯香甜,原汁原味。168元/只

**红烧大排翅** 选用上等金山钩翅。此菜翅针粗壮,柔软嫩滑,鲜香浓郁。100元/份 180元/份

**菊花蟹斗** 精选150克以上活大闸蟹,煮熟后,出蟹肉,用葱、姜末、黄酒、盐、糖、胡椒粉煸炒,装入蟹斗。40元/只

## Introduction

An internationally famous 4-star hotel, highlighted by its super seafood restaurant, with gymnasium, chess room, sauna, naprapathy, trade center and a multi-function hall, furnished with movie and different luxury functional equipments, provides rooms for meetings or other major banquets or cocktail parties.

贴心  
叮咛

餐位1800余个。酒店地下三层停车库,凭账单免费停车。四层的海鲜城以港式粤菜为主,兼营上海菜、川菜。



南京东路 719 号



九江路 700 号



63500000-88



11:30-14:00



17:00-22:00



包房 1500 元 /



10 人, 大厅家庭及  
商务聚会 80 元 / 人



No. 719 Nanjing East

Road

No. 700 Jiujiang

Road



63500000-88



11:30-14:00



17:00-22:00



1500yuan/10persons

a room

80yuan/person



菊花蟹斗  
Crab with  
salt, sugar,  
shallot, yellow  
wine, pepper  
and ginger



阿明鲍鱼  
Japanese  
abalone with  
hot soup



红烧大排翅  
Red-cooked fin



# 王宝和酒家 蟹菜

## WANGBAOHE RESTAURANT

素有“蟹大王、酒祖宗”之称的王宝和酒家始创于清朝乾隆九年，至今已有二百五十多年的历史，以专营王宝和老酒、清水河蟹闻名于世。

王宝和的菜肴集各帮之长。别具一格的蟹筵绚丽多姿、鲜美绝伦，其中有“菊花对蟹形”、“太极蟹盒”、“流黄蟹斗”等，款款菜肴不离“蟹”字，一客蟹粉小笼使筵席“蟹始蟹终”，被中外宾客誉为“最丰盛别致的筵席”。

**清水大蟹** 蟹壳壁薄，蟹肉肥嫩，略带甜味，每只一般200克以上，还有每只300克至400克的大蟹。按市价计价

**太极蟹盒** 精心制作的象形菜，吃口酥松鲜香。18元/只

**蟹膏银皮** 用蟹膏调拌粉皮，再放少量雪菜末，吃口鲜糯，齿颊留香。240元/例

**蟹粉小笼** 皮薄馅嫩，卤汁充足。35元/客

### Introduction

The 250-year-old restaurant, famous for its self-brewing wine and river crab, assembled with the cream of other Chinese cuisines, presents a splendid and gorgeous crab banquet. Its peculiarity and excellence satisfies every guest.

### 贴心 叮咛

门前有专用车位。虽拥有大堂和11间包房，但到了吃蟹季节，180个餐位天天爆满，需三天前订座。此外，吃蟹如选用王宝和专用蟹宴酒，蟹味更香，情趣更佳。



清水大蟹 Water crab



-  福州路 603 号
-  63223673
-  63220966
-  11:00—13:00  
17:00—21:00
-  250 元 / 人
-  No. 603, Fuzhou Road
-  63223673
-  63220966
-  11:00—13:00  
17:00—21:00
-  250yuan/person



蟹粉小笼 Crab meat

蟹膏银皮  
Sheet jelly  
made from  
crab



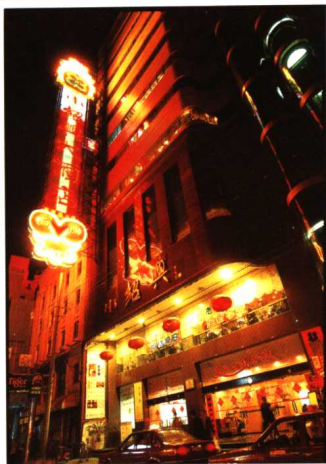
太极蟹盒  
Box of crab





# 小绍兴大酒店 上海菜

XIAOSHAOXING HOTEL



踏进气派非凡的小绍兴大酒店，绝不会想到半个世纪前小绍兴曾是个小摊棚，因为烹制鸡的独特工艺，使小绍兴五十余载长盛不衰。如今的小绍兴大酒店已是一家颇具规模，集餐饮、住宿、娱乐、商务为一体的现代化酒店。成为上海风味菜的一个鲜明标志，声名远扬海内外。

**小绍兴白斩鸡** 肉嫩、味鲜、皮脆、形美。被公认为上海风味名菜，同时被国家权威机构评定为“中国名菜”和“中华名小吃”。

**全色鸡血汤** 原汁原味的鸡汤、鸡血、鸡肫、鸡肝、鸡肠，经过精心配佐，吃口香、鲜、爽。被评为“中华名小吃”。

**杞子松仁鸡粒** 菜色悦目，吃在嘴里，满口香浓。

## Introduction

With the peculiar recipe for chicken, the small food stall has become such a splendid and modern restaurant successful and flourishing all this half century. It has been considered a sign of Shanghai cuisine, popular at home and abroad.

贴心  
叮咛

除上面介绍的几款菜式外，酒家还有不少小吃、点心荣获“中华名小吃”称号，顾客来店用餐千万别错过品尝。

资讯

-  云南南路 118 号
-  63732890 转
-  6 : 30—24 : 00
-  底楼小吃 20 元 / 人
- 大堂 60—100 元 / 人
- 包房 1200—4000 元 / 10 人
-  No. 118 Yunnan South Road
-  63732890
-  6 : 30—24 : 00
-  Snacks (ground floor) : 20 yuan / person
- Dinners (hall) : 60—100 yuan / person
- Dinners (special room) : 1200—4000 yuan / 10 persons



杞子松仁鸡粒 Chicken with pine nut



全色鸡血汤  
Chicken blood soup



小绍兴白斩鸡  
Chicken cold and dressed with sause



# 老半斋酒楼 淮扬菜

LAOBANZHAI RESTAURANT



创建于清光绪三十一年(公元1905年)的老半斋酒楼,是沪上经营淮扬菜最为著名的企业之一。上世纪30年代,鲁迅、柳亚子先生等名人都曾是老半斋酒楼的座上客。

老半斋酒楼的一碗雪菜煨面让消费者吃了半个多世纪,而至今长盛不衰。“鸡火干丝”、“清蒸刀鱼”、“拆烩鱼头”、“蜜汁火方”、“清炖蟹粉狮子头”、“白汁鲥鱼”、“水晶肴肉”、“半斋风鸡”等都是闻名遐迩的淮扬名菜,也是老半斋的招牌菜。

**水晶肴肉** 老半斋传统名菜。成菜皮白肉红,光滑晶莹,卤冻透明,香、酥、鲜、不腻。25元/400克

**白汁鲥鱼** 白汁鲥鱼是酒楼一款春季名菜。鲥鱼是长江三鲜之一,肉质细嫩、少刺,历来为席上珍品。

**清炖蟹粉狮子头** 此菜是镇扬传统名菜,在扬州俗称“斩肉圆子”,因形态丰满,犹如雄狮之首,故名。肉嫩、鲜香,卤汁醇厚。

## Introduction

Founded in 1905, the restaurant has become one of the most well-known enterprises in Shanghai for North Jiangsu cuisine. A bowl of stewed noodle with some special pickles has been flourishing for half a century and still been enjoyed by hosts of visitors.

贴心  
叮咛

每天供应扬州早茶,有近40种点心。每年节令经营长江三鲜(刀鱼、鲥鱼、鲢鱼),欲尝鲜者千万别错过。



资讯



福州路 600 号



63223668



6:00—14:00

17:00—20:30



大堂 50—80 元 / 人 包房

800—1800 元 / 10 人



No. 600 Fuzhou Road



63223668



6:00—14:00

17:00—20:30



Dinners (hall):

50—80 yuan / person.

Dinners (special room):

800—1800 yuan / 10

persons



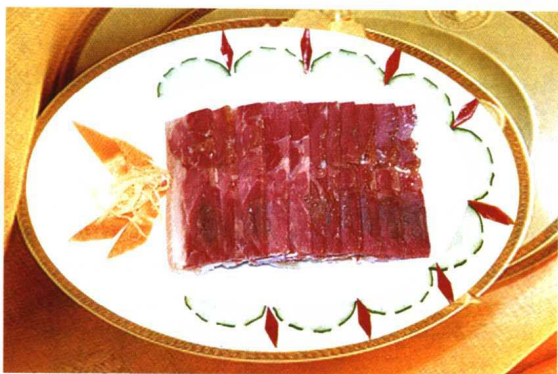
清炖蟹粉狮子头

Stewed—without—seasoning crab meat

白汁鲥鱼  
Yangtse  
River fish  
without  
seasoning



水晶肴肉  
Red meat  
and white  
surface



# 知味观酒家 杭州菜

ZHIWEIGUAN RESTAURANT



知味观地处热闹在南京路步行街与福建中路交会处，当年，鲁迅、郁达夫等人常来知味观会客，宴请朋友。

在杭菜馆林立的上海，知味观之所以多年不衰，全仗烹饪技艺高超、制作的杭菜经吃、耐吃、好吃。来知味观的多是常客、回头客，因为这里的美味让他们留恋不已。

**龙井虾仁** 雪白的虾仁浑圆饱满，只只都有成熟的大蚕豆那么大，翠绿的龙井茶末散布表面，虾鲜中透着茶香，茶香巧妙地去除了河鲜惯有的腥气，直到一盆虾仁吃完，虾仁那纯鲜的味道仍是久久不散。65元/例

**清汤鱼圆** 选太湖白水鱼，对剖，去骨去皮，制成鱼蓉，加调料拌和，做成鱼圆，与菜心一起煮汤，鱼圆洁白，菜心碧绿，绿白相映，十分诱人，口味鲜嫩爽口。25元/例

**西湖醋鱼** 取750克的乌青，对剖成两片，入锅用沸水氽熟，捞出沥干，上盆，浇上卤汁，色泽金黄，甜酸鲜嫩爽口。22元/条

## Introduction

A place attracts all the Hangzhou cuisine adherents to come. Open Sesame of Zhiweiguan Restaurant's success is the cooking craft which keeps long. Large numbers of its guests are frequenters or familiars, enjoying coming time and time again.