

Cuisine Map

美食地图

北京 / 上海 / 广州 / 深圳最佳餐厅
2009-2010

武汉工业学院图书馆



01255907

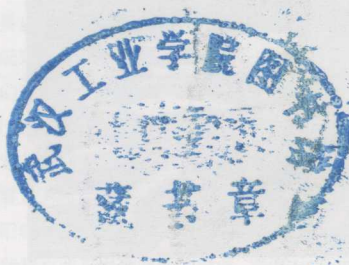
岭南美术出版社

Cuisine Map

美食地图

北京/上海/广州/深圳最佳餐厅

2009-2010



《周末画报》策划 马爹利蓝带倾力呈现

图书在版编目(CIP)数据

美食地图: 2009-2010: 北京、上海
餐厅 / 《周末画报》编辑部编. —
社, 2010.1

ISBN 978-7-5362-4253-1

武汉工业学院图书馆



01255907

I. ①美… II. ①周… III. ①饮食—文化—中国②饮
食业—简介—中国 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第006836号

策 划: 邵 忠

责任编辑: 虞 菁

梁晓珈

责任编辑: 陆建豪



美食地图: 2009—2010

出版、总发行: 岭南美术出版社 (网址: www.lnaph.com)

(广州市文德北路170号3楼 邮编: 510045)

经 销: 全国新华书店
印 刷: 广州金骏彩色印务有限公司
版 次: 2010年1月第1版
2010年1月第1次印刷
开 本: 889mm×1194mm 1/24
印 张: 9

ISBN 978-7-5362-4253-1

定 价: 48.00元

为什么美食要有梦？

撰文 李照兴



今年马爹利《美食地图》的主题是“美食梦”。梦想为何那么重要？不过是眼前人间吃喝，饮食男女而已，你说，无必要把吃喝玩乐提到遥远梦想理想幻想的层次。

食物让你肠胃满足，可梦想才满足你的灵魂。美食梦，与其说是关于美食，不如说更大程度是关于如何看待世界，如何发掘世界的众多可能性。

马爹利《美食地图》的读者，多周游列国，出入各城，而我更加相信，当大部分飞行的时间，都应用来做梦。我说的不是睡觉，而是梦望将来，策动下一步。每一次旅途，都是一段梦想之旅——如果你懂得这样想，你的旅程大抵会像我一样开怀，每次期待着入住酒店那簇新的白床单，餐厅中的新菜式。

美食梦正是关于全新的组合可能性——如果一个人对美食有想象力的话，那人的生活也不会太沉闷。那可能性包括：如何吃？哪里吃？吃什么？跟谁吃？下飞机后，许多惊艳等着要来的样子。

我觉得如何对待食材是人类历史最悠久的个人创意活动。我的意思是：本世纪的食材，无非就是山水天空间的生物，我



李照兴

历届马爹利《美食地图》总策划，现代传播项目创意总监。

们不见得经常会像达尔文一样发现新品种的肉，对吧？好，第一位吃蟹的人，可能是历史上最勇敢的人，但也不见得蟹之后有很多新品种造就很多不同食材。于是，在仅有的世上食材中弄出新味道，变成了人类文明进化的最重要行为。

不要忘记，宰相的“宰”字，最初的所指，还真的是厨房中人，有名的宰相，当年理应的聪明人，相传都是好厨子，所谓治大国如烹小鲜。许多美味，都始于如何根据手上所有，炮制一道满足我们想象力的菜。

李维·史特劳斯写过一本《生吃与熟吃》的书，意思是：“生吃”是指大自然，未开化；“熟吃”是指已经文明化人工化（那熟女是否一样理解？）。如何熟吃，如何把食材改头换面，便是文明的最高显示。而文明的进步，全靠梦想。美食梦应该也是人类文明发展的缩影。

在这夸张的引申下，再来看看发展至今天的分子美食，大家知道人们给这玩意儿的评价不一，甚至乎出品也确实良莠不齐，但说到底，这种对食物的实验创造，值得鼓励，不是每次都成功，但那种梦想追求叫人动容。我觉得研究分子美食的朋

友，跟当年研发外太空科技的人员有着共同的情操（说实在，其中一种研发正好跟我们看科幻小说时所形容的太空餐可比较），透过打散重组，变形留味，食物的外形传统被打破，味道被迁移，机理被重组，卖相被重塑，你吃到的是一阵泡泡，味道却是熟悉的香味，温度却完全不一样，分子美食家也许是科学家，但到最终，他们是梦想家这点没错。

除了讲究梦想食材的创新转化之外，更多的美食梦，是源于跟谁吃，如何吃，吃的游戏规则，以及吃的文化传承。

我们这群梦想家朋友，自然发挥出各自天马行空的梦想：

沈宏非的终极盛宴，说要在火山口与撒旦共餐。

欧阳应霁的梦想由饭桌返回书桌，要为一众年青小朋友出版健康的食谱，提倡和谐的精神与饮食生活。

庄臣要打扮成道士去赴最好玩的盛宴，或者在南非桌山上大快朵颐。

曾凡要一切返璞归真，终极一餐是梦想返到母亲家，“叫妈妈煮一顿家常小菜——豉油鸡、青红萝卜煲猪腱汤、虾膏蒸五花腩、蚝油炆花菇、鸡杂生炒菜

心、咸蛋土魷蒸肉饼，饭前来一杯上年夏天酿的荔枝酒开开胃口，然后把那支本来打算结婚时开的2000年St.-Emilion-Grand-Cru-Classé开了，背景播放着‘香港20世纪80年代金曲’”。

袁彩云的最后一餐梦，是要从来不下厨的老公，破例为两人做一次菜。

又或者周彤那实际但却符合梦想的美食之元素：四美具（良辰、美景、赏心、乐事），二难并（贤主人、嘉宾客）。

食家这样的梦，给我们一种寒流下的暖意：走到异乡他城，通过梦想，我们仍可寻回一种精神满足。好等在安躺床上时，归去甜梦。

美食要有梦，正因为舌头味觉最不懂撒谎，它熟悉往日故乡的味道，助你回到家乡梦。也在于它也会厌，吃得太多一样的东西，它会主动寻求新欢新味，而这正是驱动发展出新美食新做法的原动力。美食梦，原来就是人类进步的动力。结论就是这么伟大。

常说：人没有梦想，岂不跟咸鱼没分别？如此推断，人没有美食梦，也跟每天都吃同一条咸鱼没分别。

大自然原味之旅

撰文 Peter Wong



我梦想的美食体验，无论是美食本身，或者是美食场所，都可以用四个字来形容：自然流动。

自然，是对食材的天然讲究，还有必须是在大自然环境里面进食。

流动，便指天涯海角到处做饭到处吃的流动性了。

我是一个身体力行的人。自从喜欢上吃东西之后便同时开始自学做饭，我的逻辑是，如果能了解食材的烹调原理，应该会更懂得欣赏食物珍贵的地方在哪里吧。

经过这些年的身体力行，我最大的感悟，是最完美的美食都是充满原始的呼唤。原始的味道是原味，原始的场所是大自然。

所以我的梦想美食体验其实便是一次寻找大自然原味之旅。

首先得准备一台小型货车，然后带备一把刀、一个砧板、一个煎锅、一个水锅、足够的海盐（作调味及腌食材用）、不同的香草、大量的水、喜爱的酒及适当的杯盘碗碟等，如此便可出发，最好选择一条有海岸线的路线，例如北海道。

每到一個港口，先到市集向漁夫農夫等採購新鮮食材，然後找一片空曠的海邊地方，到樹林撿掉下的樹枝生火，如果有



Peter Wong

生活鉴赏家，多份生活时尚类杂志创刊人。宣扬良品美学不遗余力，带引美酒美食新观点。

新鲜海鱼，便生切生鱼片吃，不然先用海盐腌好再煎，当然，盐烧亦好，菜蔬则用水煮，在海风轻拂日光掩映的环境下，一道简单的菜都能感动味蕾了。而且不要忘记的是，要带出食物原味，愈简单的烹调方法愈好！

如果能够说服渔夫让你随船出海打鱼更佳，即席可在渔船甲板上生切亲尝，人间何世！？另一方面，能下菜园亲自收割成熟的蔬菜，那过程本身已经是一种难得的享受。

可以的话，这大自然原味之旅最好历时一年，才能尝尽一年四季不同的季节特色食材，所以体验场所要找一些四季分明的地方。

事实上，现今人们的生活方式已经离不开要经常世界各地到处跑了，不是为了工作便是为了旅游，所以我以上提议的旅程不是梦想，而是绝对有可能实现的。难怪类似的旅程一早就出现在很多烹饪节目中，所以我才会有这样的灵感。

像数个月前刚心脏病发离世的英国著名烹饪节目主持人Keith Floyd便是我很重要的启蒙。这位被英国顽童厨神Jamie Oliver誉为史上最好的电视烹饪节目主持人，出了名以即兴式烹调风格，去到每一个

地方都利用当地食材及场所表演做饭，他通常只携带最轻便的厨具和调味料，还有对他来说可能最重要的是大量的酒！

他喜欢一边煮食一边喝酒，更喜欢即兴爆肚，想到什么讲什么，让整个烹调的过程充满欢乐气氛，能否做出美味甚至像样的菜，观众已经不再介意，因为大家都在过程中得到满足了。记得有一次他在沙滩上堆起石头点了火就开始做饭，更把一条新鲜鱼捉回来的鱼用树叶包裹好放进沙堆里一整天慢慢地煮！我像开了窍一样，对在大自然寻找原味是更加肯定了。

当然，在未好好计划如此完美的梦想旅程之前，我唯有在一些旅程上用一些方法让自己有少许相类似的快感。简单的方法是每次出差或旅行，我都会带备自己喜欢的茶叶、姜片、蔗糖及海盐等等上路，起码在路上仍能品尝自己熟悉的味道。茶叶当然是泡来喝的。姜片则是治疗在外水土不服肠胃不适用的。蔗糖是取代在外面喝咖啡用的白砂糖。海盐则当然要来为食物调味，在喉咙不适时也可准备一杯淡盐水滋润一下。

再进一步的，便是出外旅行选择酒店时，会注意挑一些房间附有厨房的酒店，我先后试过在泰国普吉和法国巴黎旅行时，

还有在瑞士日内瓦公干时租住了这样的酒店房间。然后到附近的菜市场或超级市场选购当天的新鲜食材，回到酒店自己做饭！

在泰国普吉时，由于所住的酒店比较偏远，其附近的菜市场也比较简陋，但仍然能买到新鲜的鱼和菜，而且因为是度假酒店的关系，厨房也比较大，做起饭来轻松得多。

法国巴黎那一次则因为酒店是在市中心，所以厨房较小，但逛市集买食材的经验却是最赏心乐事！大家都知道，巴黎几乎每一区都有自己的市集，除了基本的食材外，不同的市集便有不同的特色食材，所以你要是有时间的话，光是逛巴黎的市集便已经是很开心的节目，保证令你目不暇给。

瑞士日内瓦则因为是公干，所以晚上回到酒店才有时间到酒店对面的超级市场购买食材，但因为日内瓦是先进城市，所以能买到质素很好的肉类和新鲜的沙拉菜蔬。

在旅途中自己做饭的好处多的是，不单自己过足了烹调的瘾，还保证了食材的新鲜度，而且往往能配搭到好的酒，因为你可以走到专门的酒店铺慢慢挑选。当然，如果能够在天气优美的大自然里烹调及进餐便更完美了。



庭院景观佳



欣赏夜景佳



藏红酒丰富



理想下午茶



极具设计感



精致大包房



酒吧气氛佳



浪漫约会地



静谧用餐地



宜商务宴请

注: 人均消费 每颗★代表50元

Beijing

美食梦想问卷

2 受俏 陈晓卿 刘思伽 吕思清

法国菜

- 4 布鲁宫法餐厅
- 5 碧翠法国餐厅
- 6 Le Pré Lenôtre
- 7 家安

意大利菜

- 8 Prego意大利餐厅
- 9 意味轩
- 10 迪卡博意大利餐厅
- 11 三乐意式餐厅

欧美菜

- 12 普拉那啤酒坊
- 13 新元素
- 14 CRU扒房
- 15 前门M餐厅

日韩菜

- 16 高恩
- 17 绿川
- 18 花传美浓吉
- 19 西村

亚洲菜

- 20 Face
- 21 晶台精品穆斯林餐厅

西南菜

- 22 天下盐
- 23 侃谱
- 24 一坐一忘
- 25 兰会所

潮粤菜

- 26 蝶1903
- 27 幸运阁
- 28 玉餐厅
- 29 凰庭
- 30 八号公馆粤菜酒家

江南菜

- 31 致真酒家
- 32 夏宫
- 33 昆仑饭店上海风味餐厅
- 34 孔乙己尚宴

当代菜

- 35 季候风
- 36 悦食悦香
- 37 BEI
- 38 汉舍
- 39 威斯汀扒房
- 40 全鸭季

宅门菜

- 41 健一公馆
- 42 九朝会
- 43 大董
- 44 长安一号
- 45 天地一家

编辑推荐

- 46 万斯阁澳门餐厅
东方路一号
- 47 摸鱼儿大宋食供
鼎鼎香火锅
- 48 Scarlett
配口堂
- 49 Domus
马哥孛罗咖啡厅
- 50 意大利威尼斯餐厅
Ecco艾可意大利餐厅
- 51 慢走日本烧酒餐厅
得着小馆
- 52 北京凯旋
海天阁
- 53 船
瑶池

Shanghai

美食梦想问卷

56 沈宏非 陈立 刘懋琴 周彤

粤菜

- 58 逸龙阁
- 59 恒悦轩
- 60 唐宫壹号
- 61 藏乐坊
- 62 富临轩
- 63 桂林公馆
京翅坊
- 64 海逸海鲜酒家
春秋火锅

沪杭菜

- 65 金茂俱乐部
- 66 黄浦轩
- 67 和平官邸
- 68 苏浙汇
- 69 小南国
- 70 致真一品
- 71 雅科餐厅

川菜

- 72 品川
- 73 龙门阵茶屋

云南菜

- 74 花马天堂

日本菜

- 75 山茶花
- 76 霞
- 77 花乐

东南亚菜

- 78 3.Top
- 79 大茴香

当代菜

- 80 世纪100
- 81 Y's table
- 82 M1NT
藏珑坊

法国菜

- 83 翡翠36
- 84 Pavillon de Costes
- 85 Mr & Mrs Bund

意大利菜

- 86 Ciao
- 87 Issimo
- 88 Dolce Vita
- 89 La Serra
- 90 Otto
- 91 That's Amore
- 92 Specchi

希腊菜

- 93 The Fat Olive

西班牙菜

- 94 el Willy
- 95 花花牛

美国菜

- 96 曼哈顿扒房
- 97 Barbie Restaurant

欧陆菜

- 98 Vue
- 99 The Aquarium by KEE
- 100 Colors
- 101 Restaurant 97

编辑推荐

- 102 滩万寿司吧
洋食小白
- 103 Ginger Indochine
滋滋星
- 104 屋里香食府
查餐厅
- 105 屋企汤馆
吉旺茶餐厅

- 106 Afternoon Tea
hoF

- 107 R.J.PATISSERIE
佰家仔味

Guangzhou

美食梦想问卷

- 110 庄臣 曾凡 姚鸿 袁彩云

潮粤菜

- 112 养源殿
- 113 寒舍
- 114 凯悦酒家
- 115 岭南会新荔枝湾
- 116 北园酒家
- 117 四海一品
- 118 丽轩
- 119 聚味轩中餐厅
- 120 中怡海港大酒楼
- 121 柏悦酒家
- 122 东悦海鲜酒家
- 123 太古海港大酒楼
- 124 华龙锦轩
- 125 山泉公馆
- 126 茂德百草堂
- 127 臻苑
喜客
- 128 素会
金苑山庄
- 129 潮皇食府
六合家宴

欧陆菜

- 130 Prego意大利餐厅
- 131 意轩
- 132 名仕阁
- 133 塞纳河
- 134 G餐厅
- 135 九号花园
- 136 Encore by Wilber's
- 137 扒房
王品台塑牛排

亚洲菜

- 138 小山日本料理
- 139 稻丰创作料理
东京日本料理
- 140 广州蕉叶
- 141 天都里印度餐厅

当代菜

- 142 富隆酒膳
- 143 彩蝶谷美食廊
- 144 妙趣咖啡厅
- 145 宜客乐西餐厅
- 146 ADD全天候西餐厅
- 147 风味餐厅
- 148 厨房制造
- 149 四海一家
味国厨房

茶餐厅与咖啡馆

- 150 吴係茶餐厅
BOCA
- 151 皮耶咖啡
浮水印咖啡馆

Shenzhen

美食梦想问卷

- 154 欧阳应霁 涓子 葛亚曦 王楠

粤菜

- 156 稻香海鲜火锅酒家
- 157 金屋国菜
- 158 名厨饭堂
- 159 春满园金域蓝湾分店
- 160 金悦轩海鲜酒楼
- 161 潮江春
- 162 福临门鱼翅海鲜酒家
- 163 天涛轩海鲜食府
- 164 利苑
- 165 万豪中餐厅
- 166 金碧螺食府
- 167 星丽中餐厅
- 168 好世界国宴店
- 169 臻苑
胜记
- 170 中森渔米香
明香海鲜酒家

沪杭菜

- 171 豫园上海饭庄
留园饭店

西南菜

- 172 巴蜀风月

东南亚菜

- 172 泰国餐厅

法意菜

- 173 香舍法国餐厅
- 174 Pipette法国餐厅
- 175 卡普里意大利餐厅
- 176 威尼斯皇冠假日酒店意大利餐厅
- 177 Mezzo意大利餐厅
- 178 Paletto意大利餐厅
- 179 超级牛扒
- 180 王品台塑牛排
- 181 福田香格里拉大酒店鲜Café
- 182 盛宴西餐厅
- 183 蓝玛赫扒房
凯宾斯基四季西餐厅
- 184 马哥孛罗咖啡厅
深申咖啡厅

日韩菜

- 185 上井精致日本料理
- 186 “丝”日本料理
- 187 火间土
中森名菜日本和风料理

当代菜

- 188 四海一家
- 189 大饱口福
- 190 环球领鲜自助餐厅
品村料理

编辑推荐

- 191 威尼斯皇冠假日酒店V吧
本色酒吧

北京

我不觉得花一年时间酝酿或等待的饭会有多么惊喜，吃饭就是吃饭，不值得花那么多时间来搞噱头，如果有，我一定会因其故弄玄虚而拒绝的。



拍摄地：东方路一号

美食工作者的梦

撰文 爰俏

世人经常对好吃者冒出这样的问题：“在梦境中，你最想和谁共进晚餐？”而问题的答案，有时候用来彰显答题者的品位，有时候表达答题者的情怀，有时候呈现答题者的感情，有时候也流露答题者的野心。也许那个人是乔治桑（文艺青年之首选），也许是甘地（跟他在一起，你也许什么都吃不下了），也许是李白（饮酒作乐好伴侣），甚至是迪士尼卡通中的花栗鼠（如果你觉得自己够喜欢干果）。至于我，我的答案是和迈克尔·杰克逊一起大嚼汉堡，并且我们都要穿上金光闪闪的裤子和布满金属拉链的机车夹克，戴上软呢礼帽，背景音乐则可以是“BAD”，也可以是“BEAT IT”，在贝司粗粝的吼声中，我们俩快速地吃完一整只塞满番茄、煎洋葱、腌黄瓜、牛肉饼及芝士的巨型汉堡，然后相视大笑。

但现在MJ已然仙逝，这个场景已经决绝地成为了只可能在梦中出现的情形。也许有人会问，为什么是他？为

什么会是汉堡？你们从事美食这一行的，岂不是最鄙视来自美国的垃圾食品么？而我要说的则是，这就是我出生的时代，这就是我经历的文化，我们这一代人，注定没能在案牍劳形和丝竹乱耳中成长起来，也注定一并错过了“大户人家开豪宴”和“自然灾害吃不饱”的阶段，每个来自八零年代的人，他们总能记得第一口炸鸡，第一包薯条，以及改革开放初期麦当劳肯德基门口熙熙攘攘的排队人群。以至于当他们长大之后，也许他们最心仪的食物已经变成了日本料理或意大利菜，但某些时刻，你仍然会有边看月球漫步边大口吞食汉堡的冲动。是以我梦想的晚餐，是我反美食反斯文的一面，也是每个八零年代食客心底的小秘密，因为我们都有着向往痛快淋漓的内心。所以我不是王世襄，不是唐鲁孙，不是林文月，也不是舒国治，我甚至不是美食家，我是美食工作者爰俏，很高兴认识你们。

Questionnaire 美食梦想问卷

如果要赴一场全部成员乔装打扮的神秘晚宴，你会打扮成什么模样？

我不会伪装，只会做自己。

每天醒来，最吃什么来开始美好一天？

我很老土的，我可以每天都吃炒蛋培根加新鲜橙汁都不会腻，那是我最喜欢的早餐内容。

最想和谁共进约会式晚餐？

Michael Jackson，我想跟他一起吃汉堡包，喝可乐。

什么是从没吃过却很很想吃的？

世界上不存在这样的东西吧！？

在地球什么地方用餐觉得最离奇？

天下之大，无奇不有。所以没有什么东西的地方是让我觉得奇怪的。

什么是你想象中的极乐大餐？

说老实话我一直不喜欢“大餐”的感觉，我更偏好精致的小份的让人舒服的食物。

怎样的一餐你认为值得花一年或更长时间酝酿或等待？

我不觉得花一年时间酝酿或等待的饭会有多么惊喜，吃饭就是吃饭，不值得花那么多时间来搞噱头，如果有，我一定会因其故弄玄虚而拒绝的。



陈晓卿

央视资深制片人，另一个身份是“美食雷达”，其现身说法的觅食经历，鼓舞了无数人“做个吃货”的决心。



刘思伽

北京电台王牌主持人，无数关于美食的机智段子，不知抚慰了多少堵车的心灵。



吕思清

小提琴家，游学和演出的经历让他吃遍全球，坚信美食和美酒是流淌过人生的最美音符。

最想和谁共进约会式晚餐？

茱莉亚·罗伯茨或者憨豆先生，中国人外国人其实都无所谓，总之嘴要大就ok。

什么是从没过却很想吃的？

AA制饭局。别惊讶，我很老土的，而周围的朋友也很土，这么多年就没实践过这一西方的君子协定，恐怕对于我们这样的中国人，抢着埋单也是吃饭的乐趣之一。

怎样的一餐你认为值得花一年或更长时间酝酿或等待？

在山里的老乡家养一头不吃饲料的猪，来年春节去做客。

在地球什么地方用餐觉得最离奇？

为了谈工作或者生意的应酬饭局，我永远记不住和谁吃的，吃的什么。可惜这样的离奇，占据了人生的太多次宝贵的吃饭机会。

最想和谁共进约会式晚餐？

多年未见的异性好友，或者曾经的梦中情人——不是现在的，因为和当下的梦中情人共餐一定食不甘味，甚至消化不良。

在地球什么地方用餐觉得最离奇？

爱斯基摩人的冰屋。如果能在透明的海底隧道边吃东西和周围的虾兵蟹将们打招呼应该也挺离奇的，那就是传说中的龙宫吧。

什么是你想象中的极乐大餐？

特自然的环境里，比如大草原或大森林，最好是湖水边的草地上，铺上一块大餐垫，然后把吃的喝的都摆在上边。用餐的人得是气场特一致的好朋友。

如果要赴一场全部成员乔装打扮的神秘晚宴，你会打扮成什么模样？

袋鼠吧。这样就能特自然地把爱吃的菜打包揣兜带走了。

每天醒来最想吃什么来开始美好一天？

一杯鲜榨橙汁，一杯现磨咖啡，一个单面煎的土鸡蛋，烤到焦香四溢的松软面包浇上新鲜冷榨橄榄油，洒几粒粗盐，再擦上几个熟透了的小番茄，最好再加上一两片西班牙伊比利亚上等火腿。

如果要赴一场全部成员乔装打扮的神秘晚宴，你会打扮成什么模样？

阿波罗，古希腊神话的文艺之神。

在地球什么地方用餐觉得最离奇？

非洲塞伦盖蒂大草原。

什么是你想象中的极乐大餐？

我的家人，最好的朋友们每人做一个他们最拿手的菜，演一个最拿手的节目，有二三十瓶精选的不同种类的酒（包括香槟酒、白、红葡萄酒、甜酒及烈酒），没有时间限制，尽情享受亲情、友情、音乐、生活、美食、美酒，探索人生。

布鲁宫法餐厅 纽约厨神在此

由纽约厨神Daniel Boulud主理的前门23号的布鲁宫是最符合fine dining的标准。尽管这里的奢华装饰呈现出低调的风范，但是你不能不否认在这里，你能看到的特殊材质的拼贴融汇出一副庄重而典雅的格调，令人需要举止优雅，行为审慎。室内设计灵感来自于20世纪经典的大沙龙时期，同时也从万花筒对色彩的折射中得到启发。食物以深厚的法餐为基调，却又不受限制地将各国食材融合于其中，充满了包容性。这里的菜单根据时令而更换。从上菜前的第一口香槟开始，服务员轻声细语，并且带着恰如其分的微笑为你呈上第一道开胃小食，接下来的板栗浓汤佐野禽薄饼及黑加仑汁，以及龙虾仔佐海鲜藏红花酱及油浸橄榄，每一道菜以你意想不到的出色酱汁调配，总能给你意外的惊喜。

餐厅美食梦想

梦想烹饪出什么味道的食物？

尝试用本地食材烹饪出法国美味。

梦想餐厅坐满哪些客人的场景最完美？

优雅而低调的客人，懂得享用美味。

最想自己的食物得到谁的赞许？

也许是Alain Ducasse。

梦想自己的餐厅得到的最高荣誉是什么？

在纽约的餐厅已经得到了米其林三星的荣誉了。

——Ignace Leclerc 总经理



1 阿拉斯加蟹肉沙拉配牛油果、红菜头及水萝卜 清新而爽口的沙拉中有来自阿拉斯加的美味蟹肉，并搭配同样清爽的红菜头等，口感层次丰富

2 红酒炖小牛肉佐西芹及芹菜头 炖得软烂的小牛肉加上浓稠的酱汁，进入口中的感觉酥软而美妙无比



天安门广场

布鲁宫
法餐厅

前门东大街

布鲁宫法餐厅

北京市东城区前门东大街23号
010 6559 9200

交通便利 ★★★★★ 人均消费 ★★★★★

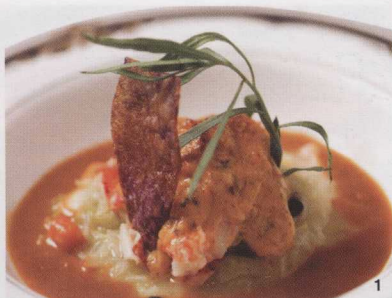




碧翠法国餐厅 普罗旺斯的真实

奢华与浪漫的氛围从碧翠法国餐厅金黄色的大门中溢出，并弥漫在餐厅内的每个角落。采用欧洲古典装饰风格，法国进口的欧式家具，精美的拿破仑画像和其他油画在水晶吊灯摇曳灯光下，显得高贵而典雅。碧翠近千瓶的藏酒很花了一番心思，品质上乘。法国五大葡萄酒庄的极品葡萄酒及新世界和老世界的葡萄佳酿值得一试。

普罗旺斯除了薰衣草，那里的法式大餐更是别有洞天。来自法国的主厨 Patrick Périé 将亲自将这种惊喜呈现。选自法国上等的橄榄油，黑菌，香草及欧洲的海鲜和多种食材，经过精心烹制，在唯美的器皿中演绎出别样的浪漫传奇。



1



2

餐厅美食梦想

梦想烹饪出什么味道的食物？

所有的美味一定要个性单纯，不要把不同的味道混合在一起（甜、酸、咸、辣），不同的口感混在一起（松软、酥脆），也不要不同的烹饪做法混在一起像蒸和煎。

梦想能任意使用哪种珍贵食材？

有四种：A. 鱼：大比目鱼（水煮或烧烤会很好）

B. 海鲜：龙虾（蒸的味道最适合）

C. 肉类：牛肉（腰部嫩肉更适合煎炸、烧烤）、牛肋骨 & 胸肉用慢火炖、家禽或野味（鸡肉、鸭肉、鹅肉）

D. 蔬菜（所有的蔬菜）：野生的蘑菇和菌类（黑冬菇、白夏菇）。

最想和谁在自己的餐厅进餐？

A. 心爱的人 B. 聚会 C. 令人愉快的人

D. 想了解西餐文化的人 E. 喜爱美食的人

梦想最富想象力的餐厅是怎样的？

我认为最富想象力的餐厅是餐厅要有真实的味道，真诚，并且有时会带些疯狂的成分。

—— Patrick Périé 厨师长

- 1 蒸加拿大龙虾配焗蛋黄酱和酸菜
味道真实，真诚，还有几分痴狂
- 2 煎“艾比休斯”鸭胸配鸭肝及黑加仑煮苹果和香梨 好吃不说，暗含美容功效

金宝街

东单北大街

● 碧翠

碧翠法国餐厅

北京市东城区金宝街90-92号北京励骏酒店二层

010 8511 3388-8928

交通便利 ★★★★★ 人均消费 ★★★★★



Le Pré Lenôtre 法餐新贵

作为酒店的标志性餐厅, Le Pré Lenôtre是北京万达索菲特大酒店与法国传奇高档餐饮品牌Lenôtre共同合作创造的作品, 餐厅环境充满法式的奢华感觉, 高调而充满艺术品位, 和酒店的风格融为一体, 秉承了巴黎的Lenôtre旗舰餐厅Le Pré Catelan的品牌灵感。Le Pré Catelan被权威的《米其林指南》评选为三星餐厅。餐厅背后的灵魂人物是米其林三星厨师Yannick Ehrsam, 他是个很有天赋的厨师, 坚持使用最优质的材料为用餐者们准备各种具有Lenôtre独特风格的精美佳肴, 并且善于根据不同时节制作出美味的菜肴, 传统的法式美味如鹅肝、鱼子酱和松露等用更加精细的形式表现, 让人倍感意外。



- 1 单煎鳕鱼配奶油花菜和鱼子酱
同样来自深海的美味, 肉质细嫩的鳕鱼搭配带有微微咸味的鱼子酱, 鲜美而回味无穷
- 2 脆烤乳猪配帕玛森奶酪小丸子与橙味爽口胡萝卜 烤乳猪的美味取决于外层酥脆的皮, 以及内里厚润而美味的猪肉, 搭配奶酪丸子让口感更丰富

餐厅美食梦想

梦想烹饪出什么味道的食物?
充满传统美味的法国大餐。
梦想能任意使用哪种珍贵食材?
诸如白松露, 或是完美的鱼子酱。
梦想餐厅坐满哪些客人的场景最完美?
懂得品尝法国美味的客人。
最想自己的食物得到谁的赞许?
所有食客的赞许。

—— Yannick Ehrsam 厨师长

Le Pré
Lenôtre

西大
金路

建国路

Le Pré Lenôtre

北京市朝阳区建国路93号万达广场C座北京万达
索菲特大酒店6层
010 8599 6666

交通便利 ★★★★★ 人均消费 ★★★★★



2