



波波图

时尚北京 生活手册

观山海文化
顾翔 主编



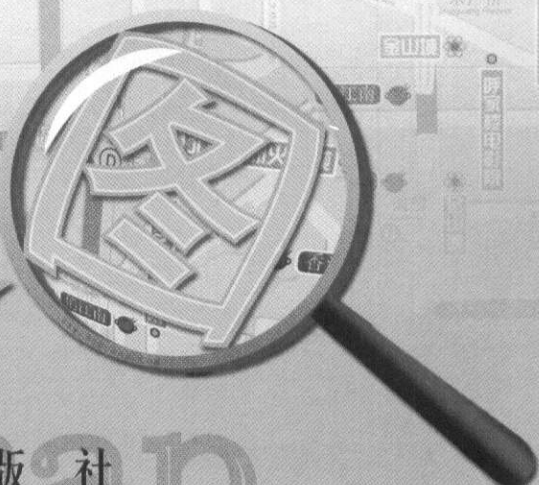
★ 10余张时尚主题+热点区域图
★ 100余种与众不同的饮食娱乐方法
★ 800个别具特色的时尚消费地点缤纷呈现

北京出版社

时尚北京生活手册

观山文化
顾翔主 编

波波图



Bobo map

北京出版社

图书在版编目(CIP)数据

波波图 时尚北京生活手册/顾翔主编. —北京:北京出版社, 2004

ISBN 7-200-05791-6

I. 波… II. 顾… III. 北京市—概况—手册 IV. K921—62

中国版本图书馆数据核字(2004)第122964号

波波图 时尚北京生活手册

BOBOTU SHISHANG BEIJING SHENGHUO SHOUCE

观山海文化 顾翔主编

*

北京出版社出版

(北三环中路6号)

邮政编码:100011

网址:www.bph.com.cn

北京出版社出版集团总发行

新华书店经销

北京美通印刷有限公司印刷

*

787×1092 16开本 7.25印张

2005年1月第1版 2005年1月第1次印刷

印数 1-10000

ISBN 7-200-05791-6

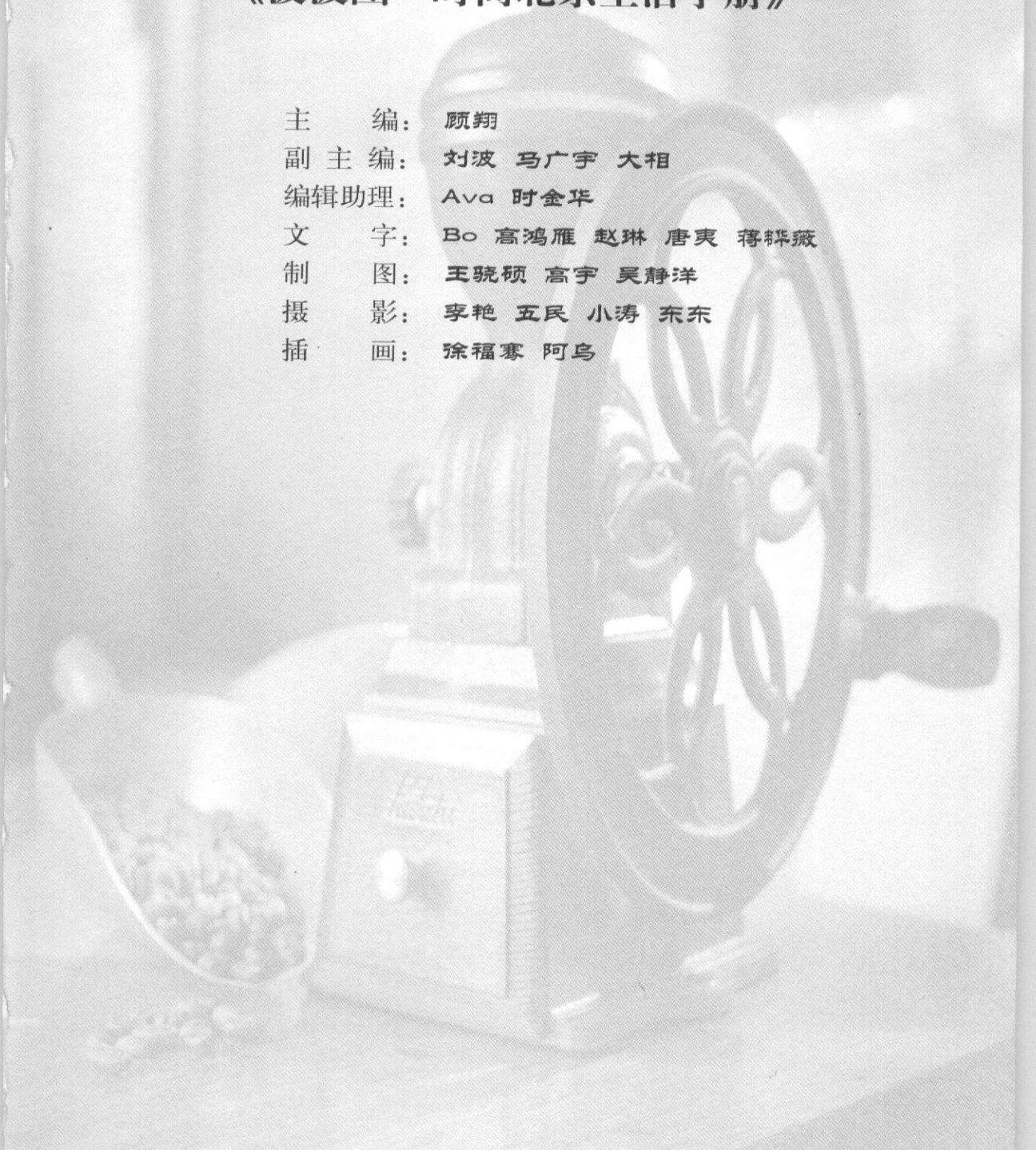
TS·46 定价:22.00元

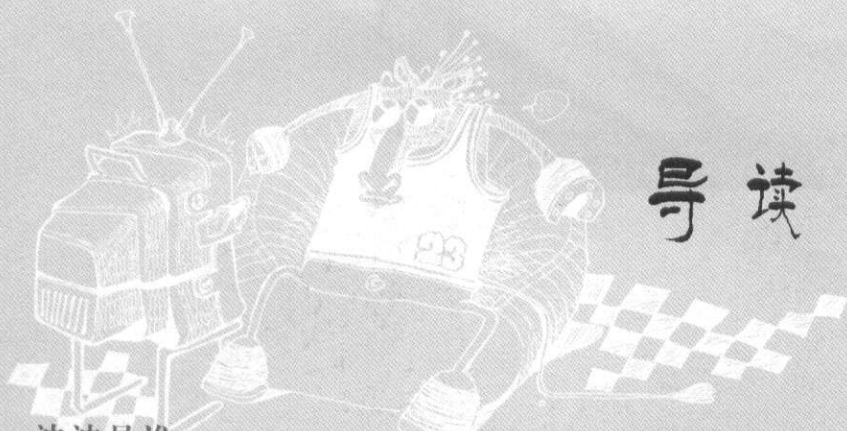
北京出版社发行电话:(010)62013123

北京出版社直销电话:(010)62361304

《波波图 时尚北京生活手册》

主 编： 顾翔
副 主 编： 刘波 马广宇 大相
编辑助理： Ava 时金华
文 字： Bo 高鸿雁 赵琳 唐夷 蒋桦薇
制 图： 王骁硕 高宇 吴静洋
摄 影： 李艳 五民 小涛 东东
插 画： 徐福寒 阿乌





导读

波波是谁

聪明,学历高,雄心勃勃,以智慧和
和文化资本出人头地,占据着主流
社会。

自我,率性,藐视传统,以浪漫和
抒情的态度品味人生,颠覆着世俗
标准。

他们一脚踏在创意个性的波西
米亚世界,另一脚踩在追求世俗成
功的布尔乔亚领域。他们富裕而有
教养。他们是时代的精英,也是新的
权力象征。他们就是Bobos,中文译
作“布波族”。

可能中国人不喜欢这种舶来品
味道,而且一本正经得有点拽。很
快,一个更亲和而轻松的名称——
波波——Bobo——开始流行。

波波,不像布尔乔亚那么一丝不
苟,波波有点儿率性任情;也不像波
西米亚那么叛逆激进,波波大多积
极进取。波波尊重社会既定的规则,
有点儿雄心也懂得脚踏实地;波波
更追求自由、自我,张扬个性的同时

也会自我节制。波波不是奇装异服
的嬉皮,也不是无病呻吟的小资。波
波率性而不矫情,不哗众取宠,也不
怕与众不同。

波波,有点儿钱,有点儿文化。
波波,追求再多一点儿钱,再多一点
儿精神空间。

波波的地图

波波图的波波,就是这个波波,
这个弥漫在我们周围、深藏在我们
每个人内心深处的,随时准备着揭
示生活美景的波波。

波波图为波波们展示的是一幅
全方位的京城时尚生活全景:咖啡
& 茶艺、川菜、办公机构、日餐+海
鲜、健身场馆、西餐厅,各种时尚主
题;CBD、什刹海、朝阳门、崇文门、
金融街、西直门、燕莎、798、方庄、亚
运村,大小热点区域。从书中可以找
到北京最实用、最便捷的商务生活
线索。



关于本书

在这本书里,我们以《京品Bobo图》一年多以来精心制作的众多主题和专区图为基础,编选了五张时尚主题图,以及五张区域详图,配以相关图文重点介绍。希望能呈现京城时尚生活的一种风貌,并给读者在京城时尚生活以实用有效的帮助。

主题分类图

本书的第一部分是五张主题图,包括:宴请、京菜、川菜、咖啡&茶艺、情人节;每种主题在图上用不同颜色、字体和图标加以区别,一目了然。图中把覆盖北京城区(南三环至北四环)的幅面,横纵分为

12×10共120个区域,能以纵横网格顺序检索(例如国贸的图上位置就在G10区,即横第七行(G)纵第十列)。图后则列出了主题索引,包括地址、电话、图上位置,分主题按音序排列。您可以在图上找到目的地之后,用索引查找电话;也可以直接查阅索引上感兴趣的目的地,再依据标示的图上分区定位,方便地快捷地找到要去的地方。

这五张制作精美详实的示意图,兼具实用价值和收藏品质。

专区分类图

第二部分编选了五张区域图,包括:建

外大街、朝阳门、王府井、三里屯、什刹海。类似于主图,更加精细实用,也可进行标示点的检索。

由于这部分选用的都是如今北京最具人气和特色的地点,所以不失为京城波波时尚生活的一套完美定格。

波波视线

第三部分波波视线,是波波们视线所及、关注和喜好的一些话题,也是波波生活和文化中的热点,如:户外运动、红酒、冰淇淋等。虽然限于篇幅,只涉及了一小部分,但对每一个话题,都有深入细致的介绍和个性的点评,不求博广精深,只愿独具匠心。



PART 01

主题娱乐图



宴请秘籍..... 4

实现最得体的宴请攻略

京菜大全..... 14

兼容百味的京城美食

川菜诱惑..... 26

遍布京城的时尚家常菜

茶·茶艺馆..... 36

掠过千年文化的清香

N种咖啡..... 44

香浓温暖的异国情调

浪漫情人节..... 52

玫瑰、巧克力、烛光……动人的浪漫

目 录

PART 02

专区娱乐图

建外大街..... 61

连接两大商圈的黄金大道

朝外大街..... 67

活力四射的商务生活区

王府井..... 72

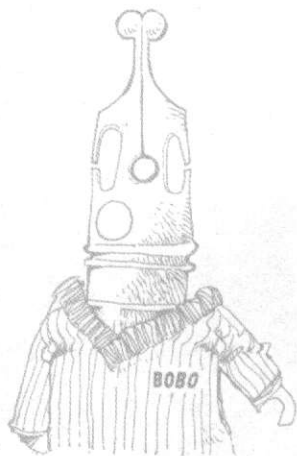
北京的香榭丽舍

三里屯..... 77

洋溢着非主流的别样风情

什刹海..... 83

河沿上的酒吧街,波波们的新聚点

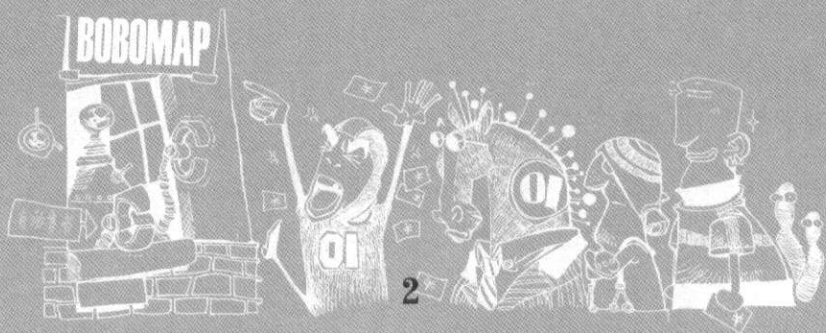


PART 03

波波视线

目 录

冰淇淋.....	88
幸福就是午后阳光下的香草冰淇淋	
巧克力.....	90
无法抗拒的诱惑	
葡萄酒.....	93
荡漾在高脚杯里的迷离与惬意	
香水.....	96
Coco Chanel说,没有味道的女人是没有前途的	
户外活动.....	100
跳脱束缚,舒散一下久困在都市里的筋骨	
公益活动.....	104
勿以善小而不为	
编后记.....	107
小测试:你是哪种波波?.....	108



PART 01

主题娱乐图





吃什么?去哪儿吃?花多少钱吃?波波图让你不用再为没完没了的请客发愁,中外十大菜系,京城南北西东,帮你打造倍有面子的宴请计划。

古语云:民以食为天。无论什么人,饭总是要吃的!开心要吃,伤心要吃,没情绪要吃,闹情绪更要吃。而无论什么人和什么人,在饭桌上也更容易有共同语言。波波爱美食,喜欢纯吃饭;波波也爱交往,新朋友、老同学、家人、同事一起满足口腹之欲,往往感情更深了,交情更厚了,不亦乐乎!还有在商场上摸爬的时候,虽说“革命不是请客吃饭”,然而为了生意上的共同语言,更少不得用这一招:“一起吃顿饭吧”。

请朋友熟人吃饭,重要的是选对地方、点对菜。吃高兴了,可以乘胜追击;万一吃得欠点儿,也不妨吸取教训,换个地儿找补去;反正大家共围一桌把酒言欢,礼数上不用太拘泥。可是商场上的交情关系到利益,吃饭也就相对费心些。有的重要饭局简直就是场演出,什么时候开幕、高

潮、谢幕,谁来演,怎么演,鲍鱼、燕窝这些道具怎么用,学问可不小呢!下文列出了几点给您提个醒。

宴请秘籍

实现最得体的宴请攻略

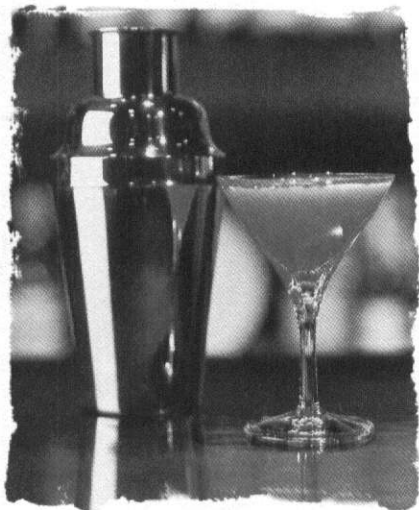
总之,波波们安排宴请,就要在应酬周到的同时把饭吃好。我们这份独一无二的《宴请秘籍》,是搜集了世界500强企业CEO(Chief Eating Officer)的推荐首选,以及资深市场、销售、公关、行政人士商务宴请的秘传心得,按中外知名菜系分类制成的。怎么样?下次请客不用发愁了吧。

商务宴请小提示

到哪儿吃、吃什么,跟穿什么衣服、坐什么车一样,都表达着身份、地位和诚意。还有约请迎送、落座位次、如何点菜、怎么敬酒、吃到什么时候谈生意等等,也必须留神分寸。太累?对了,这就是交际艺术。

餐厅选择

总的说来应该交通便利、环境气派、服务周到,当然真材实料、色香味俱全的佳肴更不可少。还要考虑有没有独立包



间,以及公司形象、彼此亲疏程度、要安静还是热闹……反正一顿饭要把你的嘴、你的胃、你的生意、你的交情、你的面子全照顾到。

约请迎送

要考虑双方级别和人数的平衡,别出现不相干或者没有帮衬作用的人。请领导吃饭最好派车去接,除了尊重之外还有好处:接了领导总得送回去吧,万一送几箱拿不动的果汁饮料,顺便给领导搬到家去,不就知道了人家住哪儿,下次拜访可方便了。

落座

正对门的座位是主人位置,右手坐贵宾,对面是助手(副主陪),催个菜跑个腿儿什么的方便。如果双方来的人数差不多,互相间隔着坐更利于私下交流。小心别弄成自己人坐一边,对方坐一边,跟谈判似的。

点菜原则

人少,菜要少而精;人多,就需精而全。防着众口难调,把凉热荤素、鸡鸭鱼肉搭配起来比较保险。通常客人到之前先大致安排好,再重点征求一下意见。可要注意:如果宴请女士,最好少点凤爪鸭头之类,放开身段啃骨头怕不雅观,忍住不吃干看着更难受。

中外菜系——盘点

中餐吃起来气氛热烈、自然、友好,推杯换盏之间加深了解,称兄道弟之时拉近距离。西餐则好在风格典雅、制作严谨,是洋味儿的另一种文化。尤为讲究格调的女士、注重礼仪的“海归”或老外所钟爱。下面简单列出了各大菜系的特点,看看哪种适合你请客?

川菜

川菜历史悠久,树大根深,近年来更是红遍京城。商务宴请中,很有一部分是冲着“辣脾气、辣缘分”来的。餐厅数量多,既有四川饭店这样驰名既久的老店,又有俏江南连锁的新贵,还有水煮鱼、豆花庄等分舵。川菜价格不贵,又素有百菜百味、味味不同之说,特别宜于中档的商务宴请。

粤菜

粤菜自改革开放以来进入北京,近些年来随着社会消费水平提高,逐渐盘踞了高端商务餐饮的市场。鲍鱼、鱼翅,戏称“咸菜、粉丝”,已成为高端商务宴请主力菜,阿一、阿森因之声名鹊起。海鲜作为粤菜的一支已完全独立门户,金悦、顺峰、黎昌、长江、万龙舟等海鲜坊各领一时风骚。

鲁菜

鲁菜似已不复当年繁华,日趋势微。然而作为四大菜系的一员,仍不难数出十家左右的知名餐厅,维系着鲁菜的地位。尽管鲁菜风头不盛,但仍不失为宴请公务人员的好去处:一则取其多年淘选之精粹菜品,再则价格相对低廉,又则名店声势仍在,可谓好事成三。





淮扬菜

淮扬菜属于传统菜系的阳春白雪,源流既久,学问深厚。盘踞四星级以上,特别是如北京饭店等若干重量级五星饭店,是最能表现中国菜精髓和品位的功夫菜。低端餐厅则以上海本帮菜、杭州菜为主。宴请下榻酒店的外国贵客,当然是淮扬菜最为到位和体面。

京菜

京菜种类繁多,基本上分宫廷菜、官府菜和北京特色菜三大类。宫廷菜如驰名的仿膳、御膳、听鹂馆,用料考究奢华;官府菜如谭家菜、厉家菜,声名远扬,配方秘传;北京烤鸭全聚德为首,成名已垂百年,分店众多;京式涮肉则通常宴请亲友,商务味道较浅。要宴请初来北京的外地朋友及国际友人,京菜最适合不过。

湘菜

新派湘菜近年来突出奇兵,大举入京。领头羊如湘君府、湘水明

珠等,风头直指新派川菜。在继承传统的基础上,新品迭出,但不离“湘情深、湘味浓”主线。代表菜品有:子龙脱袍、富贵石榴鸡、婆婆鸭、酱椒鱼头、湘之驴等。汁浓味重,辣得彻底。波波中的湘菜发烧友,比爱好川菜的同志们还要火爆。

日本料理

日本料理比较讲究悠闲雅致的氛围,适合气氛和缓的“铺垫式”“渐进式”宴请。请客人共享日本料理,一定要选择用料新鲜、工艺精美的餐厅,否则会有相反的效果。好在达到这种近乎苛刻要求的日本料理店在北京不下十家。

韩国料理

韩国料理和日本料理相同点是对原料的严格要求,尤其是烧烤用牛肉的肉质,极为讲究。而不同点则是韩国烧烤餐厅数量很多,分布广泛,档次差距较大,鉴别不易。萨拉伯尔是韩餐的掌门人,代表现代韩餐的制作水平。而随着近年韩流日盛,宜于商务的高档韩国料理餐厅也越来越多。

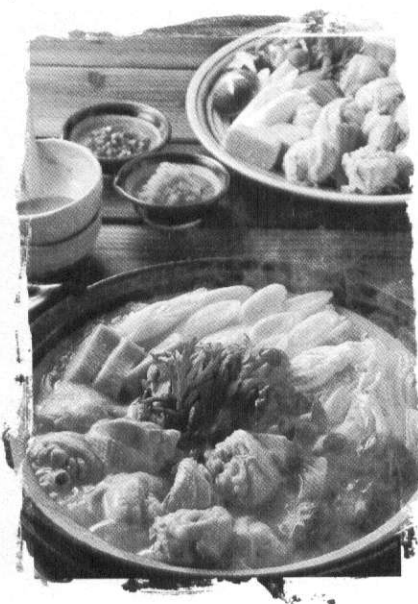
西餐

西餐门类多样,俄、法、德、美、意等不下十数种。撇开口味

和营养不论,商务西餐更突出礼仪和氛围。老牌西餐厅如老莫、马克西姆、中国大饭店的阿丽雅等自然榜上有名,而如皇家大饭店的“北欧扒房”等等“扒房”也正渐渐流行,越来越抢眼。

其他

还有些餐厅提供餐饮和娱乐演出综合服务,知名者如大铁塔、腾格里塔拉等,商务宴中常选为做“送别宴”,主要原因是该说的话已经说完,能够“吃好、玩好、走好”就好。还有几个地方菜餐厅,不能不提,一方面它们特别适合设家乡宴,宴请老乡,另一方面也是因为非常有特色,去了感觉不同。





京菜

G8/H8 便宜坊

地址:崇文区紫竹大街甲2号
电话:67120505
点评:焖炉烤鸭味独特,外酥里嫩受
热习。价格公道有说法,口口相传便
宜坊。

C3 白家大宅门

地址:海淀区苏州街乐家花园内
电话:62654186
点评:金玉馒头软嫩香,红烧裙边鲜
滑浓。宫廷面点七宗庙,浓汁鱼翅回
味长。

F10 大董烤鸭店

地址:朝阳区团结湖北口三号楼
电话:65622892
点评:烤鸭新贵,首推大董。开业十
年,技法求精。岁月贵在坚持,新老顾
客盈门。

F6 仿膳饭庄

地址:西城区文津街1号
电话:64011879
点评:佛手鱼翅夺天工,龙凤呈祥独
一处。豌豆黄和芸豆卷,肉末烧饼、小
窝头。

E6 厉家菜

地址:西城区德胜门大街洋坊胡同11号
电话:66180107
点评:官场说厉家七分敬仰二分恭敬
一分叹;食场说厉家一分佩服两分差
慕七分馋。

H7 全聚德

地址:前门大街32号
电话:65112418
点评:不到长城非好汉,不吃烤鸭是
遗憾。前门全聚德的店中店“老铺餐
厅”京味十足。

B1 听鹂馆

地址:颐和园昆明湖北岸
电话:62881955
点评:满汉全席盛名下,万寿昆明画
卷中。常疑此宴天上有,只道听鹂在
人间。

G9/G10 小王府

地址:朝阳区光华路东里
电话:65913255
点评:店面典雅清丽,口味源出家常。
飘香排骨有形有味,果木烤鸭亦值一
尝。

G9 鸭王

地址:朝阳区建国门外大街24号
电话:65156909
点评:店面在建外大街上,以鸭菜为
主,以烤鸭称王多年,是商务餐饮好
去处。

H7 御膳饭庄

地址:崇文区天坛路87号
电话:67014263
点评:装修、服饰,近于极致宫廷特
色。菜品、汤水,源自正宗满汉全席。

湘菜

E8/E9 保利大厦楚湘斋

地址:东城区东直门南大街14号
电话:65001188-5480
点评:荆州鲢鱼、水煮鱼、辣味合蒸,
都值得一尝。周六、日订座比较容易。

F5/G5 菜香根

地址:西城区月坛南路9号
电话:68021707
点评:总店为长沙十大菜馆之一,为
北京分店提供原料。名吃:湘之腊。

G5 马凯餐厅

地址:宣武区长椿街118号
电话:66064077
点评:开业已经五十余年,著名的子
龙脱袍,以黄鳝为主料,是湖南传统
名吃。

F8/F9 蒙娜丽莎餐厅

地址:东城区朝阳门北大街8号富华
大厦E座一楼
电话:65544088
点评:新湘菜旗手。西式装修,环境优
美,口味正宗,价格合理。

F5 曲园酒楼

地址:西城区阜外北街145号
电话:68318502
点评:北京最早的湘菜馆,风格古朴,
其东安鸡、宫爆虾肉、酸辣肚尖闻名。

H3 三湘酒楼

地址:丰台区莲花池西里18号楼一层
电话:63957552
点评:洞庭湖、湘西、湘江三大地方菜
系,合称三湘。以煎、炒、炸、熘见长。

G7 刘家锅酒楼

地址:东城区南河沿大街10号
电话:65241487
点评:招牌菜是“不二砂锅鱼”。湘式
水煮鱼,用粗陶的砂锅,经过温火慢
炖出来。

F2 湘鄂情

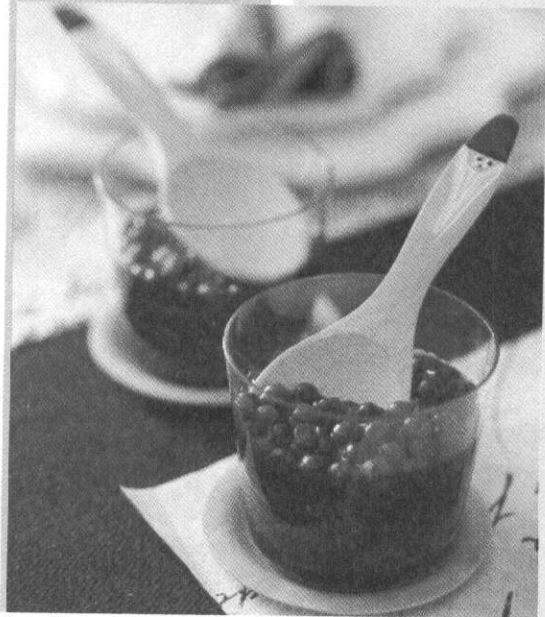
地址:海淀区阜成路定慧寺甲2号
电话:88135488
点评:1999年开业以来,饭店车位常
满,可见其新派湖南湖北菜的功力。

H4/H5 湘君府大酒楼

地址:宣武区广安门内大街高新发展大厦二层
电话:63267777
点评:湖南农家风格的装饰和器具别
具一格。名吃干锅黄鸭叫,为人称道。

F8 天伦王朝影艺食苑餐厅

地址:东城区王府井大街50号,天伦
王朝饭店地下一层
电话:65138888-8048
点评:电影主题餐厅,以咸亨酒店、泰
来茶馆为背景和“酥不腻”烤鸭闻名。





西餐

D9 北欧扒房

地址:朝阳区北三环东路甲6号,北京皇家大饭店二层

电话:64663388-3440

点评:北欧特色,主要原料皆由国外空运,环境优雅,服务上乘。每年春夏的瑞典美食节更是感受北欧美食及文化的良机。

C10 丽都假日饭店德克萨斯扒房

地址:朝阳区丽都假日饭店一层

电话:64376688-1849

点评:19世纪美国德州小镇餐厅风格,服务员牛仔打扮,德州烤肉也极为传统。

I8/J8 兰特伯爵西餐

地址:丰台区方庄地区蒲芳路甲2号

电话:67682664

点评:代表一种温馨氛围、美味佳肴、上乘饮品、合理价位的德国美食理念,历史悠久。

E5 莫斯科餐厅

地址:西城区西直门外大街155号北京展览馆西侧

电话:68354454

点评:北京人爱称老莫,曾是上层社会餐饮场所代表,其红菜汤最为地道著名。

G8 马克西姆

地址:崇文区前门西大街2号崇文门饭店内

电话:65121992

点评:19世纪法国宫廷风格,风格纯正。鹅肝酱咸香细腻,伴有浓郁的波尔多酒香。

F9 澳拜客

地址:朝阳区工人体育场北门内

电话:65066608

点评:世界同名的连锁餐饮企业,如-Eyesteak(肋眼牛排)和炸洋葱花是最有特色的。

E1/E2 世纪金元大饭店金沙扒房

地址:海淀区板井路69号

电话:88598888-7351

点评:餐厅布局独具特色,划分出的不同区域,充分表现了异国情调及浪漫之感。

F10 星期五餐厅

地址:朝阳区东三环北路19号华鹏大厦

电话:65975314

点评:全称为“thank goodness it's Friday's”,表达出休闲情趣和年轻活泼的风格。

E1 硬石餐厅

地址:朝阳区东三环北路8号亮马河大厦西大堂

电话:65906688-2571

点评:第一家硬石开在海德公园一角,地道的美国菜、乐坛明星纪念品双双成为经典。

G10 阿丽雅

地址:朝阳区建外大街1号中国大饭店左侧

电话:65053318

点评:阿利雅——英文“咏叹调”一词的音译,融高雅音乐、西餐海鲜和上好美酒为一体的餐厅。

日本料理

B7 道乐

地址:朝阳区亚运村汇园公寓N座

电话:84980819

点评:京城料理店的老字号,特别能体现生冷、油脂少、量少类多、注重卖相等特色。

E4 京都

地址:海淀区首都体育馆南路6号新世纪饭店三层

电话:68491160

点评:日本关西料理的重要代表,特

色是口味清淡、对原料的新鲜有着极致的追求。

E9 花神

地址:朝阳区新源西里中街8号

电话:84510433

点评:日本关东料理为主。特色菜甜辣味鸡翅、经腌、烤等工序,口感甜辣,滑嫩适口。

D4 东方花车

地址:海淀区中关村南大街6号

电话:62501786

点评:原料全部日本空运进口,烤鳗鱼、大虾天妇罗、鸡素烧等纯正、精致、细腻。

D4 花蝶

地址:海淀区春路76号翠宫饭店一层

电话:62635301

点评:推荐特色:活加吉生鱼片,300元/份,四喜饭团拼盘,250元/份。环境典雅温馨。

F9 花荣

地址:朝外大街丰联广场四层

电话:65681480

点评:特设晚餐自助,每位135元,品种多达46个。煎牛肉火锅、鸡肉丸子火锅别有风味。

H6 品川

地址:宣武区西经路11号新伟饭店首层

电话:63012266-10888

点评:每位68元的日本料理自助餐,每日一桌,需要预定。

B7 青叶

地址:三元西桥辅路三元大厦西100米

电话:64991390





点评:装修风格典雅清爽,99元/位,全天200品种的随意餐,价格具有很强的竞争力。

F7 日豪本馆

地址:东城区王府井大街50号天伦王朝饭店三层
电话:6513888—8171
点评:正宗而全面的料理,和食、刺身、寿司、炉端烧、铁板烧,丰富就是魅力。

C5/C6 万年屋北太平庄店

地址:海淀区美康美超市过路口300米路东
电话:62362482
点评:自助餐式收费,每位68元,98元两档,通常人不少,需预定或者早去。

韩国料理

H4 百万庄园

地址:宣武区广安门内大街377号
电话:6346888—2121
点评:在京城以西餐连锁驰名,韩国料理也很地道。采用下抽风式烤炉,很有特色。

D9 东环韩宇利

地址:朝阳区北三环东路2号
电话:64622288—5317
点评:唯一一家以韩国总部韩宇利为字号的韩餐酒家,韩宇利是和平萨拉伯尔的母公司。

D10 海华城

地址:朝阳区霄云路35号
电话:84552099
点评:北京最大的disco,灯光音响配置一流。餐厅兼有韩国料理和日本料理,环境前卫。

G6 萨拉伯尔

地址:西城区复兴门内大街45号
电话:66094138
点评:拥有众多连锁店,品质一流,重牛里脊片清香爽口,三分熟,七分生,自然境界。

E6 山釜餐厅

地址:西城区德胜门西大街58号
电话:66180382
点评:积水潭边,环境优雅。除韩式烧烤正宗地道外,还可享用韩式特色肥牛火锅,烧两宜。

I5 山水甲山

地址:宣武区右安门北京商务会馆一层
电话:63051613
点评:价格适中,环境幽雅。带骨牛排鲜嫩红亮,肉香浓郁,菜香清甜,皆烧舌不去。

G8 寿福城

地址:东城区建国门内大街中粮广场地下一层
电话:65260588
点评:最有名的是寿福清酒,使用精良大米,韩国酿造,酸甜苦涩,四味皆全。

G3/H3 信苑韩食坊

地址:海淀区什坊院6号京都信苑饭店一层
电话:63903163
点评:韩国的大厨金石先生亲自主理,每月4款新菜,2003年火锅系列受到食客好评。

D3 友谊宾馆萨尔蒙园

地址:海淀区中关村南大街1号
电话:68498888—80708
点评:1997年开业,食客中口碑颇佳。以烤牛排为主,生拌牛肉也很不错。

G9 雅里郎

地址:朝阳区建外大街22号赛特俱乐部
电话:65227502
点评:“雅里郎”源于1870年至今韩国流行的《阿里郎山岭》歌曲名称。另有韩式快餐。

川菜

E5 巴国布衣

地址:西城区西直门南小街68号
电话:66152230
点评:萃取民间百姓家山野鲜美之味,誓圆现代都市人回归自然之梦!

E9 沸腾鱼乡

地址:朝阳区工体北路1号
电话:64174988
点评:碧田饭肆多功利,莫贪功利忘名誉。问君缘何常光顾,不爱功利爱吃鱼。

G10 俏江南

地址:朝阳区中国国际贸易中心大厦
电话:65060809
点评:现代商务川菜之代表,书写国际化大都市写字楼中华餐饮文化之经典。

C3 蜀味浓

地址:海淀区苏州街28号
电话:62548031
点评:七百米园林建筑,几十盏大红灯笼,砖墙有画人情暖,汤鲜菜美蜀味浓。

E6 四川饭店

地址:西城区柳荫街14号恭王府花园内
电话:66156924
点评:北京川菜之开山祖师,弟子众

多;老店功力实人所难测,非清莫入。

D10 蜀地传说

地址:朝阳区莱太花卉东方七彩大世界
电话:84543276
点评:蜀地天府之国,是故饮食文化流传;传说也有道理,皆因经常明星出没。

E7 帅府饭庄

地址:西城区什刹海前海北沿甲19号
电话:66185347
点评:什刹海荷花市场新深处,中国古典建筑风格,庭院落、美食之美。

H5 乡老灶

地址:宣武区长椿街1号国华商场南50米路西
电话:63028368
点评:名字中见人情乡情故土情浓于血,饭菜里知香味辣味真滋味味胜斯言。

G8 西蜀豆花庄

地址:东城区东方广场新天地地下一

