



吃在北京 时尚旅游美食



北京市旅游发展委员会





《旅游》杂志网站
网址: www.lyzz1979.cn



《旅游》杂志微信版
微信号: [lvyouzazhi](#)

吃在北京：游客的时尚餐饮

北京是我国的首都，也是世界重要的国际化城市，来自全国乃至世界各地的游客每天络绎不绝、云集于此。作为一个国际旅游美食大都市，各种口味、各类文化背景、不同消费层次的餐厅多如牛毛，这其中不仅包括传统的川鲁淮粤四大菜系，还有涵盖我国各省级行政区划的各色地方菜系，及法式、意式、日式、韩式、泰式等国际菜系。它们在京城形成了三里屯、簋街、什刹海、蓝色港湾、亚运村、霄云路等众多特色美食街区。自助游的旅行者、青年的时尚族和无暇做饭的上班一族，都把他们当作了人生的“加油站”。随着人们生活水平的提高，食客们已不再限于只是吃饱、吃好的层面，大家更要吃出新意、吃出时尚、吃出品味。

为推动北京旅游餐饮市场更好的发展，为游客提供安全卫生、诚实守住的美食，北京市旅游发展委员会自 2011 年以来，每年都以“吃在北京”为宣传品牌，向在京游客推广不同风格的系列美食餐厅。本年度推出的主题为“旅游时尚美食餐厅”，本书经旅游者推荐、专家评审从几百家入选餐厅中，遴选出 10 大门类，共 50 家独具风味的餐厅。它们有的坐落于什刹海边，有的隐秘于公园深处；有的雄踞整幢高楼，有的依偎于广厦一隅；有的讲述着老北京悠悠的历史，有的传达着诱人的异域风情；有的继承着百年的文化，有的创意出一片天空。它们都有着一个共同的特点，就是代表着北京餐饮界的时尚潮流，这些时尚旅游餐饮，一定给游客带来惊喜。

目录

CONTENTS

	创意菜	006
	九朝会	008
	小吊梨汤(香山店)	012
	红墙小院	016
	唐廊餐厅(工体店)	020
	水货餐厅(通州万达广场店)	024
	地方菜	028
	鼎泰丰(芳草地店)	030
	度小月(芳草地店)	034
	一坐一忘丽江主题餐厅(工体店)	038
	什刹海客家菜	042
	老街兔	046
	麻辣战队	050
	火锅	052
	井格老灶火锅(悠唐店)	056
	叫喳喳百味馆	060
	清真	062
	锦芳(大都市街店)	066
	伊锦园	070
	烧烤	074
	大观铁板烧(国贸店)	076

目录

CONTENTS

	田舍铁板烧餐厅	080
	雅玛花式铁板烧	084
	牛道红花牛火山石烧餐厅	088
	私家菜	092
	那家小馆	094
	白家大院	098
	励家小厨	102
	小院味道	106
	茂盛小馆	110
	那家花园餐厅	114
	什刹海会馆	118
	四世同堂	122
	我家小院	126
	素食	130
	京兆尹	132
	功德林	136
	西餐	140
	将太无二(望京华彩店)	142
	北京亮	146
	戈拿旺巴西烤肉(亚运村店)	150
	鸟巢(霄云路店)	154

目录

CONTENTS

	金链花泰国餐厅	158
	漫咖啡 (将府南门店)	162
	速度披萨 (apm 店)	166
	什刹海葡萄酒餐吧	170
	火炉火 (大悦城店)	174
	自助	178
	国际饭店霄云厅	180
	海塘海鲜自助火锅	184
	综合菜	188
	北京宴 (华贸店)	190
	花家怡园 (四合院总店)	194
	金鼎轩 (地坛店)	198
	鹿港小镇 (霄云店)	202
	宴桃园	206
	凯瑞御仙都中国皇家菜博物馆	210
	科力淮扬村 (苏源店)	214
	悦宾饭馆	218
	洼里乡居楼酒家	222
	北京旅游实用信息	226
	吃在北京时尚旅游餐饮优惠券	227



标识

-  餐厅地址
-  预订电话
-  官方网站
-  营业时间
-  地铁
-  公交
-  停车
-  免费无线网
-  支持信用卡消费
-  无障碍通道
-  接受电话预订
-  禁烟餐厅
-  露天餐位

- ¥ ¥ ¥ ¥ 200 元以上
- ¥ ¥ ¥ 100-200 元
- ¥ ¥ 50-100 元
- ¥ 50 元以下







创意菜

九朝会
小吊梨汤
红墙小院
唐廊餐厅
水货餐厅

九朝会

¥ ¥ ¥ ¥

北京市 朝阳区 北四环东路 39-1 号 (望京桥西北角)



010-64395899



10:30—13:30; 16:30—21:30



乘坐地铁 10 号线, 太阳宫站 B 出口换乘 467、132、130、567、122 等公交车, 望京桥北下车走到马路对面即到。



就餐提供免费车位



创

意

菜



九朝会在北京绝对值得一提, 坐落在望京桥北的九朝会是一家集萃历代宴饮笙歌戏宴文化, 融餐饮、活动、文化于一体大型综合餐厅会所。它将餐饮、筵宴、文化、艺术等体验方式综合呈上, 以追求中国历史上最美生活方式的当代展现。

除此之外, 世界口头非物质文化遗产——昆曲, 富有人文精神——三联书店等文化元素的融入结合都让九朝会的文化内涵更为广饶和深邃, 不仅作为自魏晋南北朝以来中国文人士大夫审美的生活常态的完美呈现, 同时也是国内首家文化设计型的文化交流平台。



就餐环境



九朝会建筑面积近 10000 平方米，整体采用徽式建筑特色，整体装饰风格呈现古典与现代的完美结合，以“中国文艺复兴”为主题，用现代工艺重筑古代经典盛世文化艺术。在设计理念上秉承了古人“门过九重，方能造极”的思想，既不仿古，也不尚欧，各功能区域各有背景典故，表达形式古韵而承创，各具特色。既有情调

浓郁的私人空间，又有敞亮闲聚的园林散座，更不乏大气派场的宴请专区，新中式氛围随处可享，情景相生气韵生动的艺术氛围油然而至。对于地面及台阶的装饰也花了颇多心思，拾级而上，恍若漫步云端。

九朝十八景风格迥异、内涵古韵而承创，既有情调浓郁的私密茶席，

又有敞亮闲聚的园林散座，更不乏大气恢宏的宴请专区，新中式氛围随处可享。设计上注重从细节处精雕细琢，点滴中承载内涵，不管是一梁一栱、一阁一台，还是一席一垫，处处彰显着新文艺复兴的新东方主义气质。



名菜推荐

葱烧海参

九朝文化招牌菜之一。葱烧海参是鲁菜名菜，中国十大名厨——丰泽园饭庄的王义均老先生最得其法，九朝会的总厨乃王老第二代传人，得其真传，烹制的海参软糯入味、葱香浓郁，食后无余汁，回味无穷。而且只选用产自日本青森的5年以上野生海参，肉质厚，烹制后软糯而弹牙，质感十足，和普通的养殖参有天壤之别。



鸽吞燕



九朝文化主打菜之一。“燕瘦环肥、相得益彰”就是这道鸽吞燕的贴切描述。不超过两周的脱骨乳鸽洁白圆润，在打开炖盅盖子的一瞬间，仿佛贵妃出浴一般呈现在眼前，乳鸽腹中满满的燕窝香滑鲜甜，两者的搭配近乎完美，再配以汤中虫草、人参、松茸的衬托，让这道菜品如杨玉环般雍容华贵。汤清味鲜，鸽肉软嫩，燕窝香滑，营养丰富。

又见桃花源

创作灵感来自晋朝陶渊明的桃花源记，梦幻充满意境的造型令人不禁想起那落英缤纷、芳草鲜美、与世无争的传说中的桃花源。菜品选用的原材料都是由九朝会和有机生态联盟农场合作专供的有机无公害的绿色蔬菜。



宫廷四宝

九朝会文化特色菜之一。老北京宫廷传统点心的代表作，由豌豆黄、艾窝窝、芸豆卷、驴打滚组成。九朝会以宣扬、继承、推广中式文化美食为己任，这道宫廷四宝正是中式文化美食的代表之作。所有点心传承了最传统的制作方法，所有馅料是选用纯天然有机无公害的原材料自行加工制作，使用木糖醇不使用添加剂和防腐剂，让食客安心品尝最健康、安全、美味的老北京的味道。

创

意

菜

极品鲜鲍红烧肉



苏东坡一生嗜肉如命，留有“宁可居无竹、不可食无肉”的词句。东坡先生晚年流放海南无意中以鲍鱼和肉同烧竟无比美味，流传至今。这道菜品在传统技法上又有所改良，加工时充分排出油脂，入口香糯而不油腻。为了体现独特的制作手法和精确的配方、烹制时间等特点，专门设计了这款以老君炼丹炉为原型的仙炉来盛装菜品，让食客从味觉和视觉上都能感觉到与众不同的饮食文化。

全脑水晶狮子头

此菜是为乾隆七十大寿时制作的一道吉祥菜品，御厨们用一年的时间对此菜加以深厚的研究，在乾隆三十八年正月十八，大寿宴会之时，乾隆用过此菜，看似普通的狮子头舀开后里面包裹着晶莹剔透的各种山珍海味，入口鲜香诱人。



当 家 名 厨

杨杨

中餐烹调高级技师，从业 25 年，能够熟练制作粤菜、传统川菜、京鲁菜、官府菜等，从事过社会餐饮、私人会所、政府机关、顶级国际品牌酒店等多种经营业态的企业，现在九朝会自主研发设计以传统中餐为基础的，以国际化展现方式的新中式文化菜。2009 年拜国际烹饪大师屈浩先生为师，使自己的烹饪事业迈上新的台阶。多次在国内、国际比赛获奖，并考取了餐饮职业经理人、营养配餐师等职称。2015 年 5 月代表北京在由世界厨师联合会和中食展 SIAL 联合主办的“2014 中国国际顶级厨师邀请赛 BY SIAL”中获得金奖及最佳甜品创意奖。



温 馨 服 务

在九朝会不仅可以品尝美味佳肴，还有专门的阅读、休闲、活动专区。在这里拥有九朝会自世界各地搜集的文玩佳品，供展览售卖。图书以文化、时尚、影视为主，随时有各种文化沙龙、论坛在此举办。

小吊梨汤 (香山店)

¥ ¥

北京市海淀区香山买卖街东口

☎ 010-82590101

🕒 11:00—15:00 ; 17:00—21:00

🚇 地铁 10 号线巴沟站下车，换乘公交 630 路到香山站下车。

🚌 乘坐公交 318、331、360、563、692、714 路到香山站下车。

创

意

菜



北京香山是著名的风景区。那里鸟语花香，山清水秀，空气中充满了大自然的芬芳。

小吊梨汤总店就位于香山

风景区的山脚下。古香古色的建筑，在这样的田园氛围之中，使它彰显出了些许独特的风韵和文雅。门脸虽然不是很大气，也不是很豪华，但却很有意境，很有内涵。几分古典，几分文气，

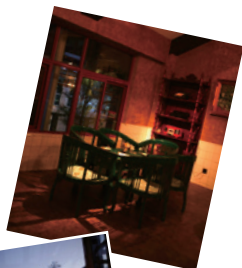
又有几分现代。“小吊梨汤”是老北京一道秋冬季的热饮，民国初年的北京城盛行这种饮品，可与豆汁齐名。京城的大街小巷、饭馆酒肆都有它的身影，

无论坐商或是走商，均以铜制提吊做为称量梨汤的器物，一吊为一壶，半吊为半壶，这就是小吊梨汤“吊”字的由来，也是小吊梨汤引以为傲之处。如今，小吊梨汤不仅仅只是一种热饮，而是已成为享誉京城餐饮业的重要符号和品牌连锁餐馆了。



小吊梨汤

就餐环境



进入店堂，映入眼帘的是古香古色的装饰。沉甸甸的黑色八仙桌和实木座椅疏密有度地摆放着，透明玻璃窗户峻冷空旷，六方形的吊灯敦厚结实，老上海滩时期常见的海报悬挂于墙壁之上，透着久远的年代感。坐在靠窗户的位置，点一壶特色的“小吊梨汤”，轻轻抵进嘴里品尝，甘醇甜香的味道便会想起小时候老奶奶在煤炉上炖熬梨汤的情景……用纯纯的整块冰糖熬制，没有任何添加剂。淡淡的甜味，浓浓的梨香，口感甜润，回味深长。边喝梨汤，边望着窗外，那种恬静悠闲，那种江南小酒肆的感觉，让你仿佛远离了这个

繁杂喧闹的城市。

小吊梨汤准确地演绎了“私房创意菜”的定义：地点偏僻因而带来一种神秘感，此乃“私房”的诠释；菜品少而精，大众并非常见，此仍“创意”的诠释。喜欢墙上的海报，喜欢梨汤的铜壶，喜欢桌子的裂缝，喜欢门前的清静，喜欢小楼的古朴，喜欢这里的原始……如果有时间，倒不妨与朋友来这喝茶品菜、神聊乱侃，尽享这宁静美好的时光。



名菜推荐

干酪鱼



色泽光亮剔透，引人食欲。在服务员端上桌时“鱼形的乳酪”还在抖动，很是可爱。舀一勺放入口中，奶酪独特的香气便随之散开，顿感润滑、细腻、香甜。这种特色的小点全北京只有小吊梨汤才能吃得到。

梨球酥皮虾

酸甜口味，小吊梨汤的招牌菜。撒上些许红干椒丝稍稍加色，会有丝丝辣感。裹满糖的大虾很焦脆，连尾巴都可以一点不剩吃到肚子里。梨球也裹了薄薄的一层糖，更加脆甜。甜口的大虾和酥酥的梨球，它们融合在一起是天意也是巧合，一个外柔内刚，一个外焦里嫩。一种莫名的心动，夹一口放在口中，慢慢地咀嚼，你会忘记所有的美味。



梨汤



小吊梨汤之所以闻名于世，莫过于它味道独特的梨汤。梨汤味道熬得浓稠细腻，喝之沁人心脾，具有润肺止咳化痰之功效。梨汤装在铜制的提吊容器内，随喝随斟，浓烈的老北京味道尽在其间。

竹荪捞饭

颜色奶白，味道鲜美。装有竹荪捞饭的特制容器，下面是柴鸡和腔骨熬出来的汤，中间是米饭，上边是竹荪和菌类、青菜。口感纯正，食用方便。

小煎猪肝

用偏甜的黄酱与猪肝组合，很嫩，猪肝的味道很浓郁。



创

意

菜

小吊梨汤

招牌牛烩饭



牛肉丰富的蛋白质高出猪肉和鸡肉许多，且脂肪含量低，味道鲜美，有“肉中骄子”的美称。中医食疗认为：寒冬食牛肉，有暖胃作用，为寒冬补益佳品。招牌牛烩饭中，牛肉的独特滋味进入浓汤和米饭内，汤顺滑、米香软，吃一口便唇齿留香、诱人垂涎。

老汤卤豆腐

优质的大豆经过长时间的研磨、渣浆分离、卤水点制、高压压制等一道道工序，最终形成极具精华的豆腐。配合长时间熬制的汤头，使老汤卤豆腐不仅食之美味，还具备了降压、降糖的功效。

餐厅故事

小吊梨汤源于老辈留下的京城记忆。民国初期老东安市场北门有一狭长的甬道，甬道一端常会站着一位推着竹车叫卖冰糖梨水的老者。每每吉祥戏院散场，还未从压抑唱腔里缓过神来的票友总会顺着梨汤清香而来，一杯杯品尝满街的“梨园”风情。后来很多人慕名寻找梨汤小车和沁人心脾的“吊中之物”，以洗涤万千愁绪、安抚隐隐感伤，从而焕发奕奕神采，增添生活信心。



小吊梨汤正是传承了前辈们的饮食文化，一烹一调，勿急勿躁，谦恭认真，健康身心。这些涵养习性无不是对生活态度的一种诠释，小则小矣，大在爱里。而一小吊子梨汤，与其说浸润了肠胃，不如说温暖了老北京的记忆。

温馨服务

小吊梨汤餐馆的服务温馨热情、悉心周到。既有为随父母就餐而来的宝宝特备的宝宝椅，也有免费的 wifi 供食客随时保持与外界的联系。最有特色的莫过于它的露台，景色优美，空气清新，是约会私聊、休闲小憩的绝佳去处。

红墙小院

¥ ¥ ¥

北京市东城区史家胡同 41 号

☎ 010—52190227

🕒 11:00—14:00; 17:00—23:00

🚇 地铁 5 号线灯市口站下车，出 C 口向北，史家胡同右转，向东 300 米路北。

🚌 110、684、685 米市大街下车向北史家胡同右转，向东 300 米路北；106、110、116、684、685 灯市东口下车向南史家胡同右转，向东 300 米路北。

🅅 就餐提供免费停车位



史家胡同位于古都风貌区的核心地带，向东邻有金街之称的王府井大街，北靠京城的高档购物名街金宝街，胡同内还有由英国查尔斯王子基金会投资兴建的史家胡同博物馆。曾有无数的名人在胡同中居住，现在那里保留着很多老北京原汁原味的四合院。在这条胡同的中间地带，一片红墙的背后有那么一座在京城住宿和餐饮界都小有名气的

小院，那就是红墙花园酒店和其中的红墙小院餐厅。餐厅里的各色菜品都是由厨师团队看季节、按营养、凭口味，精心为食客设计，再经过至少 6 次试餐之后方可推出，每季度餐厅都要对菜谱进行更新，保留点餐率在先的菜品，用新菜品更换下点餐率靠后的，以保证为食客提供更美味、更新鲜的味觉体验。

创

意

菜

红墙小院

就餐环境



红墙小院原为晚清时期的丹麦大使馆，经小院业主精心改造后，形成了以四层小楼为主体结构的庭院型建筑。建筑风格中西合璧，既显示出中式四合院的大气典雅，又有欧洲都铎式建筑的高大华贵。院前房屋型的隐形地下车库，可为用餐者停放座驾。停好车的食客可延步梯直接进入餐厅。



餐厅按酒吧、包间及大堂三部分提供不同的服务。酒吧木质的小桌、温馨的壁炉、吧台后琳琅满目的各式洋酒，给人暖暖的家一样的感觉。包间是特意为商业宴请而设计的，在那里没有程式化的菜谱，菜品由客人按照自己的要求进入设计与搭配，真正的私人定制的感受。大堂为中式风格简约大气，墙壁上一张张餐厅的写生，更为就餐增加了一份人文气息。



名菜推荐

一勺蘑菇汤

一勺蘑菇汤虽然只是一碗简单的汤，但内涵可一点也不简单。首先里面的蘑菇就有荷兰菇、蟹味菇、杏鲍菇、白玉菇、金针菇等好几种。再说这汤制作就更复杂了，先把老土鸡进行几个小时的炖制，之后用鲜的鸡胸剁成泥放入汤中吸出汤中的杂质把汤澄清；再把蒸熟蒸软的老南瓜用粉碎机打成蓉，溶入鸡汤之中，最后加入已焯水待用的各种蘑菇一起焖煮，这样的蘑菇汤一点味都用不上调就已经非常的鲜美，喝到口中鸡汤的香、蘑菇的鲜、南瓜的甜，让人的心情与胃一下都舒畅了起来。



香肠鸡肉卷



香肠鸡肉卷首先用鸡蛋摊出一张薄薄的蛋皮待用；之后把鸡肉、香菇、鲜笋与胡萝卜一起切成碎丁，用姜米、蒜米炒香，并选用一条广式香肠；用蛋皮把炒好的碎丁与广式香肠卷起来；用蛋液封住边，在锅里煎一下让边贴牢；再放入烤箱中进行烤制，之后切成五段码在一条圆木片之上；上桌的时候在配上红墙小院秘制的鱼香汁。这道菜外软内韧，碎丁在中间又成为了口感之中的一道缓冲区，蛋皮的蛋香、香菇的鲜香、笋的清香，再配以鱼香汁的酸香相得益彰，解腻开胃，还有那原始自然的圆木片餐具，又为餐饮平添了一份乐趣。

石锅四川泡菜煮牛腩



石锅四川泡菜煮牛腩是这里点餐率非常高的一道菜品，秋冬之季红墙小院的牛羊肉都是从呼伦贝尔空运而来，那里牛羊的“食谱”是非常绿色的，因此肉质优良，且没有腥膻之味。这里的四川泡菜是由店里的专家泡菜师傅负责泡制，口感清脆久煮不烂，味道酸香回味悠长。他们选用带筋的牛腩肉和不同种类的泡菜，加入上好的调料，上火煮制，待肉熟且所有的味道都吸收入牛肉之中即可出锅。出锅后的牛腩与汤汁都倒入一尊由火山岩打造的石锅之中，在上面撒上一些香葱提味。热气腾腾的石锅用一个方形原木片端上来，在桌子中间犹如一座小火山，几分钟持续沸腾，酸香的牛肉味，让人食欲大开，大快朵颐的冲动涌上心头。

创

意

菜

夏威夷果西芹百合

厨师团队经很多次的试验发现夏威夷果与西芹的组合，是众多西芹菜中味道最好的，于是便创意出了这道健康菜品。但与其说它是健康菜不如说是一道色香味意形都绝佳的组合菜品。红色的彩椒、象牙白色的夏威夷果、绿色的西芹、黑色的木耳、雪白百合、黄色的白果，这么多的颜色在湖兰色的瓷盘中形象了一章色彩变奏曲；夏威夷果的香脆、西芹的清脆、木耳的爽滑、白色与白果的软糯，又产生了一首口腔之中的交响乐；西芹的清甜、夏威夷果的香甜、百合和彩椒回味的甜与白果软软的甜，和谐的组合成甜味的乐章。怪不得这道菜在餐厅中的点餐率一直领先。



招牌桂林米粉

招牌桂林米粉是红墙小院餐厅富于创造力的行政总厨陈林峰先生的得意之作。陈主厨的家乡就是桂林，凭着他家乡的小吃及米粉深刻理解，同时又加入了自己的独特创意，既保存了桂林米粉自有的特色及纯正口味，又加入了自己秘制的卤汁，搭配上厨房自酿的桂林三宝之一的辣椒酱，鲜香滑爽的米粉，覆以皮酥肉嫩的猪肉和牛肉，加上餐厅自制的酸豆角和各种配料，酸爽可口。端起古香古色的兰花碗，让人吃得酣畅淋漓。



当 家 名 厨

陈林峰

陈林峰，出生于广西桂林，精通川粤各色菜肴，他凭着对中华文化与色种菜品的理想，去粗取精创造出许多深受食客好评的经典美食。他曾就职于桂林喜来登大酒店、桂林地中海俱乐部等多家高档酒店，工作经验丰富。



温 馨 服 务

每周二和周五晚餐时间为红墙小院文化之夜，将进行中华文化演出，其中包括京剧、皮影戏、古筝、老北京叫卖、变脸及厨艺表演。文化之夜不单独收取费用。

餐厅还将不定期的举行文化展览，展览包括老北京文化、设计创意文化、中华传统文化等。

在此用餐的顾客餐后将获得特色北京文化明信片做为留念。



唐廊餐厅（工体店）

¥ ¥ ¥

北京市朝阳区工人体育场南门院内

☎ 010—65011166

🕒 10:30—22:30

🚌 515路工人体育场南站下。

🅑 就餐提供免费停车位

创

意

菜



唐廊餐厅工体店是美食与美景的美妙结合。紧临工人体育场湖和富国海底世界，又隐匿于花园的绿树浓荫中，闹中取静的所在，清幽雅致的就餐环境，恬淡温馨的气氛，横贯两层的大落地玻璃窗，扩展了餐厅空间，临窗触目即景，加上内装修给予的京都风华、唐代情韵、西式体验，很是享受。

就餐环境



唐廊餐厅三层城堡别墅式的餐厅小楼和簇楼而置的花园就像一幅浓墨重彩的风情画，尤其是在秋季万叶烂漫时，红黄天地中，黛松蕤挺，绿竹绽翠，草地铺锦。

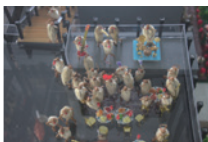
走进小楼，你会有几个突出的印象，一是它有浓浓的老北京味儿：楼墙是老北京磨砖对缝的青砖墙；地砖铺的是皇宫大殿里铺的金砖，连咖啡厅八仙桌桌的四角铺的都是，陈设的家具摆件也多为北京的

老古董；二楼楼迎楼梯摆设的唐廊微缩模型，众多的人物无一不是北京的民间绝活毛猴做的，典型的毛猴工艺精品；主打的菜品是北京烤鸭之类的京鲁菜。



二一个是，绘在三层楼梯墙面上、二楼西侧多功能厅东墙的巨幅敦煌壁画，走进佛国的感叹中你想到了西域，想到了河西走廊，想到了丝绸之路，想到了盛唐。这也许就是唐廊之名的由来。

其三，餐厅建筑设施、装饰装修是中西合璧的，大落地玻璃窗，大水晶流苏吊灯，用现代元素引伸了丝绸之路的文化内涵，服务功能也是多种多样的，一楼有咖啡厅和零点餐厅，二楼有包间、自助餐台和多功能厅，三层是露台，顺楼梯是酒库。



名菜推荐

枣香酥北京烤鸭

说起北京烤鸭人人皆知，正宗的烤鸭是用枣木烤的，外酥里嫩，有枣木的香味儿。枣香酥北京烤鸭是否把北京烤鸭的这一特征特别强调了一下，突出在菜名中呢？非也，它是在北京烤鸭的基础上，经唐廊厨师认真研究宫廷御膳改良制作的唐廊特色创新菜，选用京西玉泉山水培育出的北京填鸭为原料，鸭内灌入红枣水，内煮外烤，皮酥肉嫩，枣木的烤香，红枣水的煮肉香合为一体，便枣的香味更浓郁，而且增添了烤鸭的药性，发挥了红枣的健体养生功能。



罐焖牛肝菌小猪排

鲁菜最经典的菜肴之一，唐廊店经过汤料的提升和丸子的蒸制，使海参和丸子、粉条的味道互补，融为一体，海参软糯，丸子酥软，味道浓郁。

京城八大罐

唐廊餐厅隆重推出京城八大罐。八大罐一是盛具：或青花或汝瓷，古雅大方，颇具品位。二是烹制方法和菜品，罐焖出的罐焖菜。别说只适合老人，各年龄层都有好此口的。清朝皇帝喜食罐焖菜，罐焖菜是御膳的重要品种之一，唐廊餐厅潜心研制和改良，传承发展，自成一派。

汤底选用散养的黄油老鸡、瑶柱、金华火腿、肘子、老鸭等多种原材料长时间熬制而成，使原料的自身鲜美滋味汇于汤中，分别烹制于海参、鹿肉、牛肉、羊肉、五谷杂粮、野山菌等，浓香可口，厚而不腻，回味无穷，滋补强身，食疗价值很高。

罐焖海参丸子

鲁菜最经典的菜肴之一，唐廊店经过汤料的提升和丸子的蒸制，使海参和丸子、粉条的味道互补，融为一体，海参软糯，丸子酥软，味道浓郁。

创

意

菜

唐廊餐厅工体店

唐府官保大虾球

官保法，来之于丁祯，这位不是厨师的官阶品位不低的清政府公务员，是个地道的吃货，因酷爱美食而为中华美食做出了突出的贡献，发明了官保式烹饪法，主料本是鸡丁和油炸花生米，唐廊餐厅改鸡丁为大虾球，成为店里的特色菜，非常受欢迎，入店用餐之客必点。



葱椒春笋

唐廊餐厅重食品养生。竹笋的蛋白质比较优越，人体必须的赖氨酸、色氨酸、苏氨酸、苯丙氨酸以及在蛋白质代谢过程中占有重要地位的谷氨酸和有维持蛋白质构型作用的胱氨酸都有一定的含量，为优良的保健蔬菜，和香葱混拌，脆嫩适口。品过唐廊的这道凉菜，自己也照方抓药，看能不能拌出唐廊的口感来！

罐焖金小麦羊肉

此菜选用土耳其产的硬粒粗粮金小麦，堪称纤维仓库，富含钾、维生素B1和叶酸，血糖低，和宁夏盐池滩羊肉、香草、鸡汤一起焖制，营养丰富，美味适口。罐焖技法来源于宫廷御膳，要知宫廷罐焖如何美，光听人说不行，得来唐廊亲口尝一尝。价格并不贵，只 58 元一位。

当 家 名 厨

李强

李强，全国青年十佳名厨，北京唐廊餐厅行政总厨。自称自己的菜是鲁菜基础上的怪物菜，每次出去做厨艺交流时总有人问：你是做鲁菜的吗？逢此他总是既无奈又自豪。无奈的是自己的新派鲁菜总是被人误解，自豪的是这新派鲁菜已脱胎换骨。他的新派鲁菜是传统味型、粤式手法、西餐盘式的结合。他对鲁菜传统味型做了改良，少油、少汁、少盐、几乎不用味精。借鉴粤式手法，急火快炒，将原料的水汽炒干而不失营养，让菜品的色、味均好。而形，则体现在盘饰上，让西为中用。他对各菜系涉猎甚广，触会贯通，利用元素改良鲁菜应用自如。



水货餐厅(通州万达广场店)

¥ ¥

北京市通州区通州万达广场 4007 号



010—53395757



11:00—21:00



地铁八通线通州北苑站下车，出 A 口向东 200 米。



316 路、317 路、435 路、591 路、801 路、801 区间、805 路、郊 86 路、郊 87 路、郊 88 路、郊 89 路、郊 90 路、通 11 路、通 21 路、通 22 路通州北苑路口南下车，向东 200 米。



商场停车位。



创

意

菜



不少人童年时期都有这样的梦想，可以穿上帅气的海军衫，出海航行；可以和水手伙伴们一起，网捕海鲜；可以畅游神秘的深海，走进小美人鱼的童话世界……如今，这些幻想以一种特殊的方式成为现实，走进水货餐厅，感受梦幻的海底氛围，开启一场别样的海洋之旅。

在这里，有头戴螃蟹帽子、佩戴个性胸牌的伙伴们跳着欢快的舞蹈；在这里，有声音洪亮的伙伴招呼到来的朋友；在这里，被海沙贝壳、油灯渔网所环绕，仿佛置身奇妙的海底；在这里，有新鲜的海鲜，却没有礼仪的束缚，没有餐具，可以无拘无束，放松身心，好像是一位真正的水手，航行在无边的大海中。来到水货

餐厅，可以切身感觉到“真正乐”的含义，没有工作的压力，没有城市的喧嚣，只有一颗快乐放松的心。

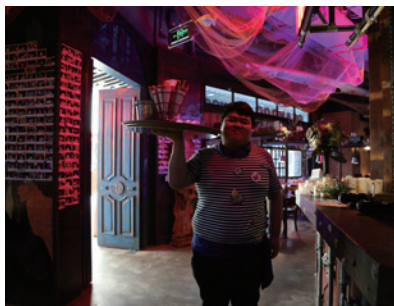


就餐环境



水货餐厅，位于通州万达广场，门口伫立的三名水手，或抱着海鱼，或手拉麻绳，欢迎到来的食客。镶嵌着火山石的墙壁，更具独特之感。走进餐厅，宛若闯进另一个世界，一个属于海洋的别样世界。幽蓝的灯光营造出海底的气息，随处可见简朴的救生圈、滴着蜡油的蜡烛、形态各异的珊瑚、古老昏暗的油灯，还有贴满幸福脸庞照片的墙壁，好像是人鱼公主爱丽儿的收藏室，处处彰显着新奇与神秘。水货餐厅的墙面，有的好似布满贝壳的沙滩，有的则是简单的黑底白字，这些字都是由工作人员一笔笔写上的，乍一看只是感觉是很奇特，可仔细观察，便可发现其中的奥秘。这些看似写满无规律字的墙壁，其实是一本英文菜单，据说曾经有一对外国夫妇前来用餐，还未接过菜单就已将所需菜品告知服务员，在服务员的惊奇的目光中，笑着说，墙上不都写着呢吗。餐厅的白色桌布，

是可直接放上食材的环保桌布，帅气的服务员豪放地将其撕下后铺上餐桌，各色新鲜的海鲜之后便会随意倾洒在上面，供客人享用。身着海军服装的服务员们的呼喊声此起彼伏，配合动感的流行音乐，营造出轻松和谐的就餐氛围。



名菜推荐

海鲜超市

海鲜超市，是一道体验性非常强的菜品，展现了水货餐厅的精髓。清晨从海域运来的鲜活海鲜——扇贝、大虾、蛏子等，经历或白灼，或酱炒后，放入特制的铁桶中，大力士水手将其端上，迅速洒在餐桌上。客人们徒手抓起海鲜，蘸上精心调制的酱料，海洋的味道瞬间充满齿间，仿佛身处缓缓行驶的帆船上，环抱大海，感受迎面吹来的海风，自在地遨游。



烤海鲜



客人们可将海鲜放到小炉子上，自行烤制。亲自动手做成的海鲜，吃上去味道也许会略有不同，除了海鲜本身的鲜嫩，还夹杂着劳动后收获的甜蜜。好像在荒凉的海岛，又或者是在金色的沙滩，遥望无边的大海，搭起小炉子，和伙伴们一同烤海鲜，一起唱歌曲，心情舒畅，无忧无虑。

洋葱塔

精选的洋葱圈，炸制而成。一圈圈拼成塔形，宛如茫茫大海中的一座灯塔，用其明亮的灯光指引着迷茫的人们。洋葱有淡淡的咸味，鲜香可口，回味无穷。为方便客人食用，细心的服务员将洋葱塔摆上桌后，用剪刀将其剪开一道缝，方便拿起食用。



迈阿密海鲜锅

这是一道将多种海鲜共同放进锅里烤制的菜品，锅里除了海鲜食材外，还有奶香红薯泥、芝士土豆片等丰富配菜，口味更加多样，营养更加均衡。据说，迈阿密海鲜锅最初是海盗在海上漂流时，将所有海鲜混合在一起而发明出的菜品。吃迈阿密海鲜锅，好似来到了神秘的加勒比海，扮演一下海盗的角色，感受经验刺激的海上生活。

创

意

菜

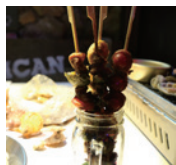
薯小弟



秘制的酱料撒在优质的马铃薯上，横竖交错，颜色鲜艳，甚为好看。吃薯小弟时，需要用手抓起搅拌均匀，但却不敢使劲，生怕将薯小弟变成土豆泥。取一点送入口中，浓郁的奶香融入柔软的土豆中，口感甚佳。仔细咀嚼，还能感受到些许清脆，令人欲罢不能。

串烧拼盘

圣女果、干贝丸子、鸡胗、五花肉等多种食材，搭配串在一起，插在公鸡杯中，造型独特。串烧拼盘，囊括了不同口味，干贝丸子的爽滑鲜嫩，富有弹性；圣女果的清凉爽口，营养丰富。口感或咸，或软，或脆，各有千秋，搭配均衡，水果蔬菜能解油腻，口味甚佳。



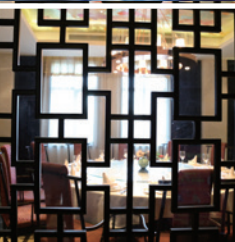
温馨服务

水货餐厅为客人提供儿童椅、一次性手套、叉勺和印有独特螃蟹图案的围兜，更加方便客人用餐。热情的舞蹈在开门时分、上午以及晚上共表演4次，客人可随服务员们一起舞动。每天晚上还会有主题特色活动。

餐厅可以免费用拍立得为客人拍照留念，并贴在照片墙上。可以免费为客人举办派对。办理共享卡，可获得更多优惠（具体详询店内工作人员）。



名称	地址	电话
通州万达广场店	通州区通州万达广场 4007 号 4 楼	010-53395757
朝阳大悦城店	朝阳区朝阳北路 101 号朝阳大悦城购物中心 7 层	010-56195757
悠唐店	朝阳区三丰北里悠唐广场 5 层	010-58425757





地方菜

鼎泰丰

度小月

一坐一忘丽江主题餐厅

什刹海客家菜

老街兔

麻辣战队



鼎泰丰（芳草草地店）

¥ ¥

北京市朝阳区东大桥路 9 号侨福芳草草地大厦 LG2-20



010—85626583



周一至周四 11:00—14:30; 17:00—21:30; 周五及假日 11:00—21:30



地铁 6 号线东大桥站下，出 A 口向南 400 米。



28 路、43 路、120 路、126 路、403 路、夜 24 路芳草地下车，向北 100 米。



商场停车位。



地

方

菜

小笼包是中华饮食文化特色之一，制作小笼包的餐厅也是层出不穷，其中，将小笼包推上世界的台湾鼎泰丰，深受广大食客爱戴。鼎泰丰是一家淮阳餐厅，起初是一家经营色拉油的商铺。随着时代的变迁，1972 年，鼎泰丰开始卖大众食品小笼包，当时鼎泰丰只是一家不起眼的小铺，身为掌柜杨秉彝同时也兼任伙计，招呼客人。慢慢地随着客人间的口口相传，鼎泰丰成为了台湾一家有名的餐厅，食客们纷纷慕名而来。上世纪九十年代鼎泰丰第二代掌门人杨纪华先生让“鼎泰丰”茁壮成长起来，2004 年进入北京。三十多年来，无论是菜品还是环境，鼎泰丰始终保持精致的特点，也因此被《纽约时报》评为世界十大餐厅，被米其林《米其林指南香港澳门》评为星级餐厅，并获得了众多政界要人和演艺体育明星的青睐。



就餐环境

鼎泰丰位于侨福芳草地大厦地下二层，虽然周围集聚着许多餐厅，但鼎泰丰仍凭借其特色菜品，吸引着众多食客纷至沓来。在大厦一隅的鼎泰丰，环境静谧，即使坐在外场，也不会感觉到嘈杂，反而有种空旷之感，观察表情各异、来来往往的人们，也别有一番情趣。

餐厅的大门明亮清新，红黑二色简单大气，洁净透明的玻璃上，点缀墨梅福寿，更添古典韵味。门口伫立着一个可爱的雕像，那是鼎泰丰的吉祥物——包仔。拟人化的活泼包子，满面笑容，身着红色围裙，头戴厨师帽，手托一笼精致的小笼包。看着如此喜气洋洋的吉祥物，心情也为之愉悦，迫不及待地想品尝小笼包的滋味。鼎泰丰一入门的墙上挂有许多明星的签名，好像电影节的



明星墙，使鼎泰丰闪烁着璀璨的光辉。透过旁边的玻璃窗，可以清楚地看到精致的小笼包是如何制作完成的。

餐厅可供 140 人同时

用餐，除方桌、沙发座外，

还有一个包间。餐厅环境简约朴素，融合了丹青水墨、竹帘屏风等中国传统元素，使现代时尚与古老艺术完美契合。一串小包子造型的吊灯，诉说着鼎泰丰的文化；三个搞怪孩童的玩偶，给餐厅增添了生机趣味。



名菜推荐

蟹粉小笼包

出身满洲八旗的著名美食家唐鲁孙先生曾这样赞美鼎泰丰的蟹粉小笼包：“无意中发现信义路口有家专门卖点心的鼎泰丰，他家的蟹粉汤包（蟹粉小笼包），蟹七肉三，毫不偷工减料……鹅黄溶浆，汤腴味正，比那些在包子缩口上掺一点咖喱，楞充蟹黄者完全两样……”

北京的蟹粉小笼包，所用的原料是聘请专人养殖的阳澄湖大闸蟹。阳澄湖大闸蟹虽成本较高，但是肉质鲜美，没有土腥的味道。大闸蟹每天空运到餐厅，现炒现做，以保证蛋白质不会变质，保障食材的鲜甜口感。拆螃蟹时，对环境要求也极为严苛。为制作出优质的蟹粉，其调配比例非常严格、精准。小笼包的馅可谓海陆两拼，除了蟹粉外，还加入温体猪肉，即当天现宰的猪肉，保证肉质新鲜。蟹粉小笼包晶莹剔透，十八个褶。品尝时，先咬开一小口后，将汤汁倒出；再喝下汤汁，此时蟹肉香甜的味道充满口腔；之后慢慢咀嚼，吃下包子，搭配着姜丝蘸醋，便可衬出蟹粉独特的味道。



素菜蒸饺



小油菜、香菇、木耳、甜薯、豆干、粉丝等多种上等素食食材，一毫米见方的丁块，全部是手工切出的，拌特制调料做馅，吃起来满口清香，不仅解油腻，而且高纤维、高抗氧化、高营养，深受偏爱素食者的爱戴。

八宝饭



八宝饭意为团团圆圆。大红豆、糖莲子、青红两种木瓜丝、金桔、豆沙等多种食材放在软粘的糯米上，颜色丰富，鲜艳多彩。

八宝饭端上餐桌，不知应先从哪里吃起，每一种口味都想尝到。分别品尝，粘糯香甜；搅拌在一起，口味独特，甜而不腻，果香、豆沙的味道与其它食材自然融合，味道并不相冲，口感甚佳，回味无穷。

元盅鲜鸡汤

鸡汤的选材非常考究，在尝试了各地的鸡肉后，鼎泰丰最后选中的是一种天然放养鸡。由两块动肉即腿肉、翅肉和两块不动肉即胸肉、背肉经过6道严谨工序，组合单独成盅，蒸炖6小时而成。鸡汤清澄鲜美却不油腻，堪称一绝。



蟹粉豆腐煲



12个工人工作8小时，才可从10公斤的阳澄湖大闸蟹里用蟹针拆出2.5公斤的蟹粉，浓蓉的蟹黄汁包裹着嫩嫩的豆腐，豆腐是特制的鸡蛋豆腐，又细又滑，剩留满口的蟹黄香萦绕舌尖久久不散。

当家主厨



詹志铭

来自台湾的厨师，为人热情、稳重、低调，2002年加入鼎泰丰。詹师傅从小受父亲耳濡目染，学习烹饪，具有丰富的经验。



温馨服务

餐厅提供儿童椅、充电宝，方便前来就餐的客人。



名称	地址	电话
渔阳店	朝阳区新源西里中街24号（渔阳饭店西北角200米）	010-64624502
新光店	朝阳区建国路87号（SKP6层D6001）	010-65331536
当代店	海淀区中关村大街40号（当代商城7层）	010-62696726
西单店	西城区西单北大街133号（君太百货B1层）	010-66159028
芳草地店	朝阳区东大桥路9号（侨福芳草地LG2-20）	010-85626583
apm店	东城区王府井大街138号北京apm购物中心6层	010-65128019

度小月 (芳草草地店)

¥ ¥

北京市朝阳区东大桥路 9 号侨福芳草地大厦地下 2 层

☎ 010-85631105

🕒 11:00-22:00

🚇 地铁 6 号线东大桥站下，出 A 口向南 400 米。

🚌 28 路、43 路、120 路、126 路、403 路、夜 24 路芳草地下车，向北 100 米。

🅑 商场停车位。



地

方

菜



制作出了风味独特的担仔面，此后就在水仙宫前販售。由于面摊前总悬挂着写有“度小月”的灯笼，从此度小月便成为了担仔面的代名词，洪芋头也成为了度小月的创始人。而今，历经百年传承，度小月已传至第四代掌门，

度小月是一家正宗台湾美食餐厅，至今已有百年之久，度小月的故事，就是从一碗担仔面开始的。对于海上的渔民来说，每年清明至中秋时分，多有狂风暴雨，渡船有倾覆之险，故而生意惨淡，俗称小月。清光绪二十一年（公元 1895 年），一位在福建海澄至台南府城海域以捕鱼为生的老乡洪芋头，为度过小月，便靠摆起面摊维持生计，幸得名师真传，学到了烹饪之术，

餐厅墙上的黑白老照片，还有角落还原曾经的竹担，都在向世人讲述着过往的一切，展现着其悠久的饮食文化。如今，品尝这碗面，好似回到了那风雨飘摇的年代，口齿间遗留的是百年不变的那最朴实的味道。曾获“中华之声”第三届海峡两岸美食文化交流研讨会“海峡两岸十大餐饮名店”、2015 年美国 CNN 发表台湾 40 种不可错过小吃第六名等多个奖项的度小月亦受许多政客名人的青睐，著名影星林志玲就是其忠实粉丝。

就餐环境

度小月餐厅环境复古怀旧，天花板上方悬挂着红色的天灯，每盏灯上写着不同的祝福，有“年年有余”，有“前程似锦”，有“吉星高照”，有“五福临门”……天灯高矮不一，此起彼伏，有缓缓上升之感，昏黄色的灯光照射着餐厅每个角落，伴随着这些真挚的祝愿，心中油然而生丝丝暖意。天灯祈福，是台湾一项传统的节日活动，望着这些天灯，可以想象无数天灯被放上天空的壮美场景，冉冉上升的天灯，点亮了夜晚的苍穹，地面上的人们抬头仰望，默默许下心中最美好的愿望。餐厅的一角，简单的棚子，砖砌的墙面，古朴的炉子，书有“度小月”的灯笼，还原昔日制作担仔面的场景，宛若穿越时空，亲眼见证流传百年之久的担仔面是如何完成的。在餐厅另一隅的砖墙上，挂着许多黑白的老照片，它们揭开了度小月传承与发展的神秘

面纱，讲述着那一段段鲜为人知的故事。旁边还原旧时卖担仔面的竹担，更是生动地向人们展现着当时在水仙宫前摆面摊的场面，历史画面仿佛就那样自然而然地浮现在眼前。更令人欣喜度小月餐厅的碗，每一个碗都是特殊定制，碗下的不同编号表明自己是独一无二、绝无仅有的。碗里绘制的图案是旧时台湾府城小吃街，里面囊括了100家小吃店，图案均由各家店的老板亲笔勾勒，白瓷青花，古韵浓厚，台湾古老而传统的文化全在一碗之中。



名菜推荐

担仔面

台湾饮食多以小碗为主，担仔面也不例外，量小精致。其肉燥采用猪后腿肉，没有肥肉，加上地道的台湾红葱头爆炒，加入独门配料，经长时间慢火精熬，香味四溢。其高汤是由甜虾头熬制，活虾经过处理，烫熟熬汤，并加入适量鲜果蔬菜，少油少盐，营养健康。面是南方特有的面，爽滑筋道。担仔面上桌前先用热水热碗，面稍微烫一下加上豆菜，捞起后撒上香菜，佐以肉燥、蒜泥、五印醋、虾仁。品尝担仔面时，先用筷子拨一拨肉燥，使之分布均匀；再深吸一口气，细闻面的香气；然后喝一口汤，鲜香之余，自然甘甜；最后慢慢吃下，留一口汤作为结束。吃下一碗之后，香味绕舌，亦有意犹未尽之感。



台式菜脯蛋



冬季盛产萝卜，台湾农民将萝卜用盐腌制脱水，再经阳光曝晒成菜脯（萝卜干）保存，将菜脯切碎，加点糖后摊鸡蛋，便做成了菜脯蛋。菜脯蛋外面绵软，内有萝卜干的清脆。菜脯文化也是台湾文化之一，以前经济不好，菜脯易于保存，可以变换做成不同的菜肴。吃菜脯蛋时，想起祖先的艰辛，会更加珍惜如今较为富足的生活。

现烤特级乌鱼子

台湾的饮食文化大多与海洋有关。乌鱼子为台湾岛上重要的渔产加工品，每逢冬至时节，最为肥美，便将其晒干，烤制。乌鱼子色泽金黄，气味沉蕴，手工保持鱼子扎实紧密，表里完整，伴有咸鱼子味。

乌鱼子不好取得，价格较贵，以前只有过年时才可品尝到。现烤特级乌鱼子凭其特殊美味，成为舌尖上的中国推荐美食之一。



客家经典阿婆猪脚箍



客家的老阿婆用古老的家传手法制作，选用猪的前蹄，再用台湾酱油卤制，制作工序复杂，为保证猪脚形状的完整，需用火慢炖，避免胶原蛋白的流失。品尝时，先用筷子将其分成小块，猪脚软嫩可口，极易分离，同时胶质丰富，为美容佳品。

当 家 名 厨

蓝本清

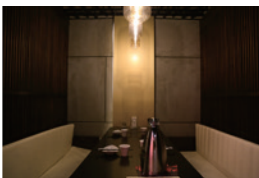
蓝本清师傅是一位台湾人，为人低调稳重，因受家人耳濡目染的熏陶，学习制作台湾经典家常菜，菜品体现真正的台湾味道。曾获得台北市第一届食尚奥斯卡五星级饭店组冠军。



温 馨 服 务

生日当天持有效证件到度小月用餐，可吃到充满祝福的生日套餐：一碗面条，寓意寿比南山；猪脚，寓意来年好运。

名称	地址	电话
芳草店	朝阳区东大桥路9号侨福芳草大厦地下二层	010-85631105
apm店	北京市王府井大街138号5层52-53	010-65121806
三里屯太古里店	北京市三里屯太古里南区SLG21a-1	010-64178078
大悦城店	北京市朝阳区朝阳北路101号楼7层-05A	010-85526151



一坐一忘丽江主题餐厅（工体店）

¥ ¥

北京市朝阳区工体北路 21 号永利国际东北角底商

☎ 010—58010566

🕒 11:00—22:00

🚇 地铁 2 号线东四十条站出东北口；地铁 10 号线团结湖站出西北口。

🚌 乘坐 3 路、118 路、115 路等工人体育馆站下车。

🅑 就餐提供免费停车位



地

方

菜



一坐一忘紧邻的北京工人体育场和北京工人体育馆都是市民和游客爱去的地方，周边的餐馆和商厦也别具特色，店里的大落地玻璃窗把外面的秀景尽收进来，有其相诱，悠然用餐，乐不思蜀。

让吃饭彻底文艺起来！这就是一坐一忘餐厅所给予的。来这里，您不仅是用餐，您还是来体验感受一种轻松悠闲的慢生活方式，静静地坐下来欣赏彩云之南各个民族文化元素的艺术品、装饰品，翻阅餐厅提供的数不胜数的各门类

杂志，在墙上精心绘制的儿童图画少年涂鸦中让心灵游走，精美的透着西南边陲民族特点民俗气息的木雕、瓦雕、版画、蜡染和绣片作品定会点燃你的激情，穿着本民族服装的服务员工为您载歌载舞，您怎能不和他们一起拍手，一起文艺，一起幸福！



就餐环境



把着永利国际大厦东北角底层的一坐一忘餐厅，外观上并没有什么新奇，阳光下，一溜遮阳伞下的一张张质感强烈的木桌木椅至多让人想到夏日的酒吧、咖啡吧，但迎着门向里只需走几步，便立即被一股强劲的文化之风袭面：云南古典而又民间的柜橱、橱角摆放的瓦猫、原木的榻窗、干花红果编织的花环、大幅的招贴画和精心布置的文化角，是矮桌，是瓷瓶，是靠垫、桌布、挂饰，都来自遥远的西南



南边睡，墙上，大小不一的三角木框编织的云朵间，有一句中英文对照的字：回不去的地方叫故乡，到不了的地方叫远方。多少人就这样，一直在路上……于是，你忍不住自问：我是来用餐还是来旅游？你已无法排除在去远方、在去陌生而又新异的一个地方的感觉，你在路上。一坐一忘餐厅有零点餐厅，咖啡厅，亦有充足的空间开办大型宴会，婚宴、公司年会。5个特色包间是举办家宴、朋友聚餐，商业宴请的理想之所。



名菜推荐

香茅草烤鱼

一坐一忘头号招牌菜，其餐厅不可或缺的菜式。此菜的特色是在香茅草的味道上，它用香茅草做调味料，腌制入味的罗非鱼用香茅草捆裹好，木炭上小火慢烤直至鱼熟透。香茅草是生长在亚热带的一种茅草香料，天然地含着柠檬的香味。木炭慢火烤出来的香茅草裹住的鱼，鱼的鲜嫩和深浸其中的木炭香茅草香奇特而醉心，让人经久难忘。

傣族漆油鸡

用什么油做鸡肉菜都不稀罕，惟独这漆油做的鸡肉菜像一个传奇。是漆树油来之不易。它是漆树果子提炼出来的。漆油与鸡是绝配，漆油遇冷凝成巧克力色的块儿，化开又像牛油一样清亮。在怒族和傣族，只有最尊贵的客人来时，它才会被主人拿出来用，您可从中感受到您的身价和主人的情意。

丽江腊排骨

纳西族名菜三叠水中第三叠即热烈叠中一道不可或缺的主菜，主料为丽江腊排骨。丽江腊排骨是由当地的走地猪排骨腊制出来的。

纳西族的走地猪在雪山高雪上家常便饭式的健身运动和日常食品使其别具特色的美味和富有营养，去丽江吃惯了纳西走地猪腊排骨的很多游客由此而不想回家，乐把他乡做故乡。

它是佐以芋头、山药、韭菜根、青笋、莲藕用文火炖开的，盛在砂钵里，汤色醇白鲜美，肉质细嫩，配有蘸水。

苍山雪

一坐一忘老板一次去云南大理时，碰到了木棉的老板阿成，阿成非常用心做甜品，所用食材全部是云南本土品牌，于是千里迢迢把他拉到了北京，合作推出木棉甜品，苍山雪就是其中一款，它有三种口味：芒果的、菠萝的、榴莲的。三种口味的苍山雪是三层口感，最底层是椰果冻，中间一层是果肉，表层是椰奶，一起吃味道很是特别，令人难忘，久久回味。

地

方

菜

一坐一忘丽江主题餐厅

石屏香煎包浆豆腐



云南有个地方叫石屏，那儿出产的豆腐不用卤水点，不用石膏点，只用当地的井水点，凭这，就是独一份，生态、健康、味美。此菜，用的是石屏豆腐，豆腐切成小薄片儿，淋上作料，在文火上让它膨胀起来，柔松而多味，用它做下酒菜，很惬意。

傣味菠萝饭

傣家人的经典食品。是云南菜的特色符号之一。米是糯米，饭是用菠萝壳蒸的，蒸时米里放了菠萝，熟后的饭，浸透了菠萝的香味，与米香合成一体，格外诱人食欲。



餐厅故事

将丽江，将云南风情移到北京来的老板并不是云南人，更不是丽江人，他是个画家，一次丽江之行便终生难忘，他实现了把丽江文化迁移到北京的梦想，在餐厅的墙上写下丽江，不是我的故乡，却是我常常思念的地方……并将它取名一坐一忘。一坐一忘本是爱人与他之间的玩笑话：坐着发呆，总有什么事被忘掉。而这深蕴着的生活和人生哲理的思想火花一经迸发，便成为餐饮和文化艺术界不灭的云霞。

当名厨

和雪环

工体店的主厨是27岁的丽江纳西族小伙子和雪环，领导着40人左右的厨师团队。这些厨师和服务员一样，百分之八九十来自云南。他们用本土的食材，用本土的作料，用本土的烹饪手法和技巧，做出最具本土风味特点的饭菜。关于个人厨艺和历程，他告诉你的只有微笑。





什刹海客家菜

¥ ¥

北京市西城区前海南沿 12 号

☎ 010—64035866

🕒 11:00 — 22:00

🚇 乘地铁 6 号线北海北门站向下向东走到荷花市场。

🚌 乘公交 111、107、42、701、612 路北河北门下。

🅑 提供停车位

地

方

菜



去过广东、福建、江西、台湾等地客家人云居之地，被客家菜迷醉了肠胃的人，在北京什刹海荷花市场一带看到什刹海客家菜醒目招牌的时候，简直是一阵狂喜。北京也有客家菜？走近店门，看到门帘舒卷、原木木门纹深质朴、门吊古苍、丝丝中州古韵从不起眼的小雕饰中透露出来，思绪立即飞扬，客家惠州、河源、梅州的围屋，龙岩永定的土楼，围屋、土楼内，中原遗风显明的客家服饰又重现眼前。

进入餐厅，古木桌椅、壁挂的中国结、天棚上垂吊的吊灯，浓重的客家乡风回忆的色彩，只有东墙上的那幅什刹海全景式大壁画，在告诉你这里是北京，这里是什刹海。点菜，看菜谱，多是熟悉的客家名菜，无论是鱼是鸭是肉是蔬，烹饪手法无论是炖是烤是煲是酿；菜上桌，馋虫立即被勾出来，色、香、味俱佳，诱人食欲。客家菜是粤菜三大体系之一，在汉越融合的过程中更多地反应了反客为主的特点，

“无鸡不清、无肉不鲜、无鸭不香、无肘不浓”。菜名也有趣味，如“土匪汤”。



就餐环境



什刹海客家菜餐厅守着什刹海前海，在餐厅里用餐，四季有看不完的景。在餐厅一楼、二楼凭窗而坐，春看荷花市场迎春漫金、碧海湖岸杨柳拂翠；夏看前海水中紫莲点点芙蓉绽黄杨洁吐艳红霞连片，一叶小舟湖心岛驰过；秋看叶黄篱赤干植变脸；冬看湖面冰鞋旋舞冰车悠悠，覆雪屋宇错落有致。而一年都不会退出的景是门前的三轮车队和入夜后对面餐饮一条街霓虹幻彩长夜灿漫。

一楼散客零点二楼包间，包间内外的古典家具桌椅也是一道风景，养目悦心的用餐环境中，京城稀有的客家菜更是一道道美味，正因为此，京城和海外来的游客特别爱到这里久坐，安静的小资们、情侣们也是这里的常客。



名菜推荐

锡纸鲈鱼



是烤鱼的一种，烤的是鲈鱼。这是什刹海客家菜最受宾客欢迎的一道菜，来此的食客们在网上时常提到它。鲈鱼有补肝、补益脾肾、补肾的功效。锡纸包紧烤制出来的鲈鱼有一种特殊的香味。烤的方法有多种，电箱里烤，铁钎上烤，铁板上烤，铁锅里烤。你猜猜，什刹海客家菜的锡纸鲈鱼是怎么烤出来的？它可是有汤汁的哟！

三杯鸭

皮香肉滑的客家三杯鸭，用比较老的鸭子最好，主料是鸭，作料分腌料、调料，腌料有葱条、姜片、鸡粉、生姜粉什么的，调料有味儿极鲜的生抽、客家米酒、清水、冰糖、陈皮。做时洗干净鸭子，沥干水分，用葱和姜片擦拭鸭身数分钟以去腥味儿，再腌制 10 分钟以上，再在油锅里用碌的方法给鸭上色，即手按鸭身让它在锅中移动，洗涮锅一样。碌比炸用的油少，但香味不减。接下来是焖，焖用三杯，是生抽，是米酒，是清水，都是个约数，什刹海客家菜一般是半只鸭，大火烧开后文火慢焖 30 至 45 分钟，这是火候菜。到客家的聚居区饭桌、宴会桌上鸭都是不可缺的菜，尤其天气炎热时。鸭肉性凉，没有大鱼大肉的腻性。



盐焗虾



盐焗是客家常用的烹饪方法之一，多为盐焗鸡、盐焗鸡爪之类，盐焗的主料为海鲜虾就是盐焗虾。它是潮汕的经典菜，多用基尾虾，风味浓郁，虾肉干香爽口，有补肾壮阳、托毒、通乳的功效。

梅菜扣肉



大家很熟悉的菜，常见常吃，却有多少人知道它是广东客家的招牌菜？它的口味特点是味咸鲜，肉质软烂，肥而不腻，梅菜、松仁、肥五花肉的搭配恰到好处，梅菜吸油，五花肉除自身的香味外还带有梅菜的浓郁芳香。

餐厅故事

梅菜产于梅州，是那儿的传统特产，色金黄，香味儿冲，爽口清甜，有不寒不燥不湿不热的特性，被传为正气菜。梅菜扣肉与盐焗鸡、酿豆腐被称为梅州三宝。传说，北宋年间，苏东坡居官梅州时，专门选派两名厨师去杭州西湖学厨艺，把西湖的东坡扣肉学回来，苏东坡让他们仿着东坡扣肉研制出了梅菜扣肉，以其美味可口爽而不腻誉满天下、古今。客家酿豆腐又与酿苦瓜、酿茄子被称为客家煎酿三宝，在客家久负盛名，除婚礼上不能上餐桌之外，宴客必上，而且是整个酒席的头道送酒菜，逢年过节此菜更不可少。婚宴餐桌不能上，是因切出的酿豆腐块是四四方方的。客家人称“酿豆腐，各打各”，各打各是离散之意。传说，古时，南方只有米，没有小麦，从中原南迁到岭南的客家人想吃饺子，就只好把豆腐当做面粉，把馅塞进豆腐块中（此为酿），由此便有了这一千年不衰的客家名菜。





老街免

¥ ¥

北京市东城区东直门外大街新中街甲1号



010-64172399



11:00-01:00



地铁2号线东直门下，出C口向东300米。



24路、117路、123路、131路、413路、635路、850路、850路快、909路、916路、935快、955路、966路东直门下车，向东150米。



餐厅门口有40多个免费停车位。



地

方

菜



老街免是一家自贡盐帮菜餐厅，具有悠久的历史文化，其故事书写在餐厅内的一块木质牌子上。提到老街免的起源，还要从自贡说起。自贡，是千年盐都，始于东汉，唐宋时期在四川地区闻名遐迩，直至清代扬名于天下。自贡的兴旺，开始于井盐，而井

盐的兴盛，是以老街为根本。遥想当年自贡之景，盐业昌盛，老街繁华，酒楼林立，餐馆密布。盐帮为美食之族，喜爱吃兔肉，其中，以清末著名盐商（李琼）私家厨子制作的兔肉菜系最为著名，深受客人的喜爱。厨子赋闲后便在老街开了一餐馆，专营兔头、兔肉，取名为老街免。老街免以自贡特产菜兔为原料，精分各部，辅以仔姜、小米辣等当地调料制成兔头、兔肉、兔腿等各色美味，于自贡城中独树一帜，在盐帮菜中堪称翘楚。菜系中尤以兔头令食客倾心、闻者倾慕，长此以往，口碑相传，老街免可谓是盛极一时。然而，岁月更替，盐业枯竭，老街免也随着盐帮的没落而销声匿迹。历经百年沧桑，如今老街免的唯一传人在京城重开老街免，将失传已久的名菜重新带入大众视野，来到老街免，宛若穿越漫漫历史长河，品尝到属于自贡盐帮正宗兔肉的最初味道。

老街免

就餐环境



老街兔位于繁华的东直门外大街，餐厅建筑的外观与周围的高楼大厦有所不同。这是一座融合中式元素的现代建筑，突出的房檐，简约的拱门，以及书有“老街兔”的牌匾，向行人讲述着自贡盐帮的过往，展现出传统兔头的独特魅力。走进老街兔，可以切身感觉到浓郁的巴蜀风情。大厅以红色为基调，彰显火辣热情，红红火火之感，人们常说望梅止渴，被红色包围的食客，身心也不自觉变得温暖起来，空气中弥漫的麻辣味道，令人垂涎欲滴，迫不及待地想一尝兔头的味道。墙上一块复古的牌子上书写着关于老街兔的故事，阅读后，食客可以深切了解到百年传承的精髓。门口设有明档，食客进入餐厅便可看到多

样的食材，也可欣赏到厨师的烹调技艺。老街兔餐厅共有三层，1500 平方米的建筑面积，能容纳 600 多位食客同时用餐。其中一层、二层皆为大厅，三层是专为聚会设置的不同大小的包间。包间装潢也同为时尚典雅的中式风格，并配有屏风、花瓶等陈设，更显古典气息。除此之外，每个包间均以自贡街道名称命名，使得客人仿佛真正走进自贡老街，感悟古老文化，品尝地道美食，对于来自自贡的食客，好像回到了家乡，亲切之感油然而生。



名菜推荐

麻辣兔头



麻辣兔头是老街兔的招牌美食，采用四川正宗做法烹饪。选材极为讲究，为保证口味纯正，辣椒及其它原材料均来自四川本地。兔子需选择四个月以上、大小均匀、绿色眼睛且颜色红亮有光泽的，用祖传秘制香料熬制而成。趁热一口咬下，入口化渣，质地细腻，麻辣鲜香，回味无穷。同时，兔肉性寒味甘、止渴健脾、高蛋白低脂、少胆固醇、质地细腻味道鲜美、营养丰富易消化，深受各个年龄段的食客喜爱。

自贡大麻鱼

自贡大麻鱼，是一款能令唇齿起舞的鱼。这道菜品所需的干的新鲜的桐花椒、仔姜、小米辣和鱼均是从四川运到京城的。

其中，小米辣属自贡独特的辣椒，仔姜不似北方老姜般难以入口，而是很嫩、爽口、微微辛辣、可以直接食用的特殊品种。

夹一片鱼肉，肉质鲜嫩，配合香、麻、辣的口感，好似在唇齿间跳舞，特殊的美味，特有的体验。



自贡仔姜蛙

选择一两半左右的蛙，更易融入香辣的味道，由仔姜和小米辣带来的鲜辣刺激，挥之不去，久久回味。



豆汤豌豆苗

这款菜品有菜有汤，口味清淡。选用新鲜的豌豆苗，且制作过程复杂。豆汤豌豆苗是春季的豌豆苗与秋收的豌豆的结晶，鲜香浓稠，营养丰富。细细品尝，既可感受春日的生机盎然，又可体会金秋的硕果累累，享受一场独特的味觉盛宴。



地

方

菜

老街兔

自贡冷吃兔

不同于其他热菜，自贡冷吃兔，顾名思义，是要凉着吃的。用八角、草果、香叶等十几种香料配合辣椒，用小火慢慢炒熟后，放入醪糟回味，之后再放置冷却。与刚炒好时的硬、脆不同，放凉后的兔肉，味道更加浓郁，口感更加软嫩。



玉米嫩兔



选用兔里脊肉，将其切成小丁后，放入新鲜的玉米进行炒制，吃起来没有腥味。玉米淡淡的甜味，配合兔肉的鲜嫩，清新可口，容易咀嚼，深受老人和孩子的喜爱。

飘香烤兔

这道菜品工序复杂，现加工好的兔肉经过秘制水卤、秘制酱炒、烤制、浇汁等多道程序烹调而成。轻轻咬下，豉香浓郁，干、香、辣的味道自然融合，口感微微酥脆，却又不硬，口味甚佳。



温馨服务

许多客人选择在这古色古香的环境中举办宴会，现老街兔包桌满十桌赠送一桌；五至九桌，每桌赠送一扎酸梅汤或豆浆。



过生日的客人，会获得老街兔赠送的长寿面一碗。老街兔的酒水均为厂价酒水，与超市价格无异。





麻辣战队

¥ ¥

北京市朝阳区望京地铁站 A 口望和益民商城 A008



010—84674656



09:00—23:00



乘坐地铁 15 号线望京地铁站 A 口出左转向北 30 米。



乘坐 421 路公交车在望京地铁站下车。



就餐提供 50 个免费停车位



北京餐饮业界有一个专送各种麻辣餐饮的特殊团队——麻辣战队。创始至今，年轻的团员们身着统一的超人般的服装，骑着统一的轻便快捷的摩托车，穿梭于京城的大街小巷、闹市偏角，搞配送、送快餐，冬去春来，风雨无阻。这是一个很有特色的配送品牌。配送螃蟹、小龙虾、麻辣猪蹄等快餐，包装特别、质量上乘、配送及时、服务热情。

麻辣战队有自己的网上平台。食客在网上随意下单，足不出户便可品尝到他们喷香的美食。网购对于很多人而言，并不是单纯的一次购买行为，而更多是一种追求便捷生活的态度。

麻辣战队正是适应了人们这种快节奏生活新的需求，故经营火红，食客不绝。其实，食用麻辣海鲜也是一种态度。麻辣的口味、鲜嫩的口感，这就是对生活品质追求的一种态度。麻辣战队要做的，就是将繁琐的买海鲜、洗海鲜、做海鲜的过程精简，让海鲜也成为网购的一种时尚。

地

方

菜

麻辣战队

就餐环境

麻辣战队主营外卖，故它的店面狭小，家当简陋，只摆放有两张实木做成的桌椅。拾级而上，推门进去，店里是一色的木制装修，搭配着墙壁上挂着的一个个玻璃酒瓶，让人感觉仿佛置身于街头的小小酒吧。店面布置很简约，墙上整齐地挂着的T恤是店员的工作服；企业文化更直接：“别人靠吹，我们靠干”！虽仅寥寥八个字，却透出一种鄙视虚伪、崇尚实干的不服输精神。

来到后厨，有四口大锅，不禁让人为之一震。两口水池竟然是全自动水清洗机。一个是食品加工机的水氧清洗池。龙虾等海产品运回来之后会在清洗池清洗30分钟，再放到另一个清洗池二次清洗，保证食客吃到的海产十分干净。

质量优、味道鲜，是麻辣战队最吸引人的特色。螃蟹一个赛一个的大，龙虾一

小盘垒得像一座小山。为了保障食材的新鲜，麻辣战队还专门从天津购买当天的海产。点餐用的平板电脑节省了顾客和服务员大量的时间，省时省力。为避免在外卖运输过程中食品变凉，全部快餐都要放入印有“麻辣战队”标志的保温盒。外卖派送范围没有距离上的限制，随时可以满足京城各处食客的需求。



名菜推荐

麻辣小龙虾



“麻小”是麻辣战队点餐量最多的一道菜。食材是从天津海港运回来的新鲜小龙虾，制作时首先在国内高级清洗池内进行清洗（可以把龙虾体内的脏东西洗干净），调味品是融合百家之长配制而成的“秘制麻辣红油”。小龙虾吃起来肉筋道紧实，鲜香微辣的口感让人垂涎欲滴、回味无穷。口重的可以食用泡在汤里的虾肉。因为没有强制去掉虾线，所以保留着龙虾肉特有的弹性。

麻辣梭子蟹

这里没有一道菜不是辣的，梭子蟹同样也是如此。从天津海港精心挑选的梭子蟹，肉厚黄多。

在蒸熟的梭子蟹里浇上秘制麻辣红油，放入锅中拌炒。梭子蟹美味与辣椒油的搭配，堪称完美。



麻辣花螺



花螺肉质饱满，在螺口轻轻一拽，螺肉便完整而出。花螺肉嚼劲十足，红油的香味经过浸泡也深入期间，食之鲜美筋道，唇齿留香。每每体验从舌头到胃里那一飞冲天的感觉，那热泪盈眶半天说不出话的感觉，就觉得味蕾被刺激到了极致。

麻辣波士顿龙虾

波士顿龙虾是产于北美的一种龙虾。它生活在寒冷海域，生长期较长，所以价格昂贵。波士顿龙虾个大肉肥，食用时从中间将龙虾一分为二切开，细细品尝，味鲜肉麻。龙虾肉肥量多，食客常有啃鸡腿之感。而麻辣红油完全渗入龙虾的肉里，更让其美味随风飘散，十里留香。



地

方

菜

麻辣战队

餐厅故事

麻辣战队的逐渐走红，源于创业初期一次客户的人际传播。那时，用户抱着试试看的心里通过麻辣战队购餐，当收到麻辣战队的配餐时，蓦然被他们鲜美的麻辣快餐和快速热情的服务惊呆了。于是，随拍照发朋友圈。于是一传十、十传百……一下子把这个品牌传开了。



爱虾无止境。2015 年的麻辣战队，以“麻到极致，辣到极致”为新的目标定位，店铺实行“实体 + 电商”双结合营销模式，并主推 O2O 运营。从“爱鲜峰”到“鲜食客”再到“麻辣战队”，这个专送各种麻辣餐饮的特殊团队一路狂奔，势如爆竹。由于食客多为 80、90 后，因此微博和微信成为了麻辣战队的营销主战场。



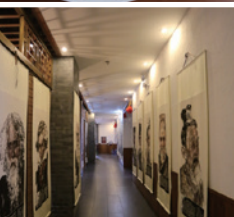
当 家 名 厨

代长江

掌门人代长江，麻辣战队的创始人，正宗的 80 后创业典范，也是著名品牌“鲜食客”和“爱鲜峰”的创始人。在 2014 年世界杯期间，他们的小龙虾品牌“鲜食客”联手中粮“我买网”，曾创下了三个月 500 万的销售传奇。作为一个资深吃虾人和卖虾人，代长江一直在积极做“有调调儿”的小龙虾。

温 馨 服 务

麻辣战队每天夜里去天津采集新鲜食材，凌晨返回北京，为的是让每一位食客都能品尝到最新鲜的海产美味。外送的用餐配置器具点滴入微、十分人性。围裙、手套、湿巾、筷子、桌布、餐巾纸等悉数齐备，应有尽有。





火锅

井格老灶火锅
叫喳喳百味馆

井格老灶火锅（悠唐店）

¥ ¥

北京市朝阳区三丰北里悠唐广场五层 509 号

☎ 010—59775791

🕒 10:00—04:00

🚇 地铁 2 号线朝阳门站下车，出 A 口向南 300 米。

🚌 75 路、101 路、109 路、110 路、112 路、140 路、650 路朝阳门外下车，向南 300 米；44 内、44 外、特 12 内、特 12 外、特 2 路朝阳门南下车，向东 300 米。

🅅 商场停车位



井格老灶火锅是地道的重庆老火锅，复古的餐厅装潢，多样的特色菜品，招牌的九宫格麻辣锅底，均能令食客宛若置身重庆，品尝到正宗的火锅味道。提到“重庆老火锅”、“九宫格”，也许有不少人会想到昔日风靡的“宽板凳老灶火锅”，这便是井格老灶火锅曾经的名字。2015 年 2 月，由于商标注册问题和对自身发展的考量，更名后的井格老灶火锅出现在大众的视野，传递着“井”字有关火锅的文化，展现着火锅包容、遍布街市的形象。餐厅内部环境古朴，好似还原老重庆旧日风貌，其招牌九宫格麻辣锅底，更是凭借特殊的麻辣口感，使得众多食客慕名而来。

就餐环境



井格老灶火锅坐落于喧闹时尚的悠唐广场五层较为幽静的一隅，一道木门仿佛隔离了两个世界，外面现代前卫，里面古典雅致，井格老灶火锅的整体风格就是后者。灯笼似的吊灯，中药铺模样的前台，红蓝相间镖旗一般的旗子，简单的竹帘，木质的方桌板凳，身着伙计布衣的服务员，还有红底纸张用墨汁书写的悬挂在砖墙上的菜品名称……目之所及像是影视剧中的场景，瞬间有一种穿越时空之感，耳畔恍

惚听到“客官您是打尖还是住店？”的询问声，情不自禁想脱口而出“小二，上菜”。门口伫立着一尊铜像，重现古老重庆人吃火锅的场景。那是一个身穿坎肩的老者，一边津津有味地吃着九宫格火锅，一边扇着手中的蒲扇，不大的桌上还摆着豆腐、藕片等配菜，还有一瓶酒，表情甚为享受。相信每逢人声鼎沸的就餐时分，500平方米的屋内到处都洋溢着温暖，无论是来自火锅的腾腾热气，还是来自心底的那份小小的幸福。墙上挂着珍贵的黑白老照片，描绘着已不复存在的往日重庆风貌，讲述着那段鲜为人知的故事，使得食客们在品尝传统美食的同时，更能领略到过往的景致与文化。



名菜推荐

井格麻辣锅底



这是井格老灶火锅的招牌锅底，精选100多种配料进行反复炒制，并加入草果、茴香、良姜、甘草、白芷等29味独家中药秘方，使食客们享受麻辣的同时，免去了上火烦恼。炒制井格麻辣锅底的花椒，是来自四川本土海拔1300米至2600米的茂县大红袍花椒和四川凉山金阳青椒。茂县和金阳栽培花椒历史悠久，其果型粒大而均匀，

香气浓郁持久，麻味纯正，麻而不焦。辣椒选取的是遵义朝天椒和重庆大娄山石柱县的本土朝天椒，其辣素适中，风味浓香，外观上更是赋予了火锅鲜亮的色泽。锅底制作时，用新鲜牛油反复炒制，直到完全吸收辣椒和花椒的味道，再用豆瓣、豆豉、姜末让汤汁浓稠富有层次，并掌握好火候，不停翻炒让香味渗入油中，不仅麻辣味道十足，还有鲜香的口感，令人回味无穷。九宫格的设计，是为了控制火候，适应不同食材。中间火较大，食材熟得快，边角适合用慢火煮制的菜品，比如宽粉、土豆、鸭血、脑花等，这样不易粘锅，还能保持最佳口感。

巴蜀牛肉

巴蜀牛肉精选北方黄牛，其体质粗壮、结构紧凑、肌肉发达、四肢强健、蹄质坚实。制作时，只选择生态放养牛后腿肉，还需用秘料腌制3—5小时，下锅后肉质鲜嫩，口感爽滑。入口第一感觉是香，细尝第二口感觉是辣，再吃第三口便是麻辣，层层分明，口味独特。



鲜毛肚

鲜毛肚，取自牛的第三只胃，遵从正宗火锅的传统，只选择叶瓣部分。吃毛肚时，讲究“七上八下”，短暂烫烫后，能体味到滑嫩，轻轻咬下，亦有爽脆之感。煮熟后的毛肚，鲜美无比，为了更好地展现其清爽的口感，保证毛肚在24小时内新鲜上桌。



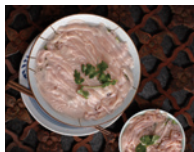
现炸酥肉

制作现炸酥肉，将上等的猪五花肉切条，加入鸡蛋、红薯粉、姜末、椒盐，并搅拌均匀，逐条入油锅炸至金黄后，撒上椒盐。其口感外酥里嫩，入口回香。



鲜鹅肠

鲜鹅肠、鲜毛肚、牛黄喉为地道重庆人吃火锅必点的三样菜品。鲜鹅肠原料选自四川南溪县本土白鹅鹅肠，其肉质厚，口感好。下锅氽烫，七上八下，吸收锅底浓郁麻辣味道的同时，鲜香弹牙，味道绝佳，与火锅实为绝配。



温馨服务

在餐厅门口等位，是一件焦急而枯燥的事情，井格老灶火锅餐厅不仅为等待的食客们提供了小吃、扑克牌、棋类等休闲娱乐工具，更是发明了一款等位游戏，如果成绩榜上有名，还可以获得奖励，可谓一举多得。此外，井格老灶火锅还有许多优惠活动，在美团网上团购，可享受折扣优惠；用招商银行信用卡每周三可享受五折优惠。生日当天，凭本人有效证件，在店内消费可获赠长寿面一碗。更多优惠活动，可详询各门店。

名称	地址	电话
北新桥店	东城区雍和宫大街 88 号	010-64077754
簋街一店	东城区东直门内大街 15-4 号	010-84061645
簋街二店	东城区东直门大街 5-11 号	010-84060615
双井一店	朝阳区双井桥时代国际 5 号楼 103 号	010-56218658
双井二店	朝阳区双井桥时代国际 5 号楼 101 号	010-52006200
石佛营店	朝阳区石佛营北里 1 号院	010-52498517
百子湾店	朝阳区百子湾路永辉超市 101 号	010-53612954
亚运村小营店	朝阳区小营东路甲 5 号 201-01 号	010-84647757
牡丹园店	海淀区牡丹园花园东路 8-15 号	010-82037677
天通苑店	昌平区天通苑五区 9 号楼 101 号	010-84813911
通州梨园店	通州区梨园云景里小区商业 5 号楼	010-81515688
悠唐店	朝阳区三丰北路悠唐广场五层 509 号	010-59775791
公主坟翠微店	海淀区复兴路 33 号翠微百货 A 座 5 层 6 号	010-88216867
石景山店	石景山区喜隆多新国际购物中心 4 层 401	010-53020732
龙德广场店	昌平区立汤路 186 号龙德广场 5 层 525	010-84815986
顺义华联店	顺义区新顺南大街 8 号华联购物中心五层 16 号	010-61426014
常营华联店	朝阳区朝阳北路华联常营购物中心三层 F3-45 号	010-56857375
东坝金隅嘉品店	朝阳区东坝金隅嘉品 Mall 四层 21-22 号	010-85362500
望京新世界店	朝阳区望京广顺南大街路 16 号新世界利莹百货购物中心 1 层 010700B	010-84763949



叫喳喳百味馆

¥ ¥

北京市珠市口东大街 4 号楼三层 3-A1



010-67015759



10:00-22:00



地铁 7 号线桥湾站下车，出 C 口向东 200 米。



110 路祈年大街南口站下车，向北 150 米、23 路、57 路、夜 10 内、夜 10 外、夜 7 路水道子下车，向南 100 米。



没有固定停车位，门口可免费停车，地下车库 6 元 / 时



环境，这里地道的四川美食。简单大气，古朴宁静，竹帘字画，宛若隔离了现代城市的喧嚣，置身于具有书香气息的竹林小屋，与三五好友饮茶吟诗，实为惬意。除了景致幽雅，叫喳喳百味馆的菜品也为人所称道。出身于厨师世家的黄平万大厨凭其熟练的技艺，将红汤黄辣丁、粉蒸排骨、鸡汁三鲜鱼饺、八大碗等纯正的四川菜品端上餐桌，令来自四面八方的食客仿佛身临古老的巴渝。来到叫喳喳百味馆，即使身处京城，也可吃到真正的四川味道。

在繁华的珠市口东大街一隅，有一幢看似与其它高楼大厦无异的建筑物，然而，包围在众多底商中的一个具有中国古典风格的门脸还是令不少行人纷纷驻足，抬头望去，木制的牌匾上赫然写着“叫喳喳百味馆”。不少食客当初只为一探究竟，从此便爱上了这里优美典雅的

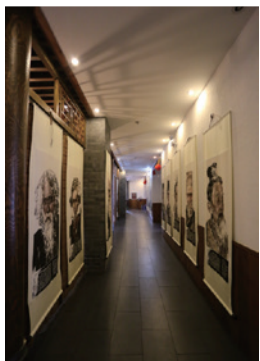


火

锅

叫喳喳百味馆

就餐环境



不同于周围现代气息浓厚的底商，叫喳喳百味馆的大门建成了古代院落的模样，突出的房檐，古朴的瓦片，朱红的窗棂，展现出传统中式风格。如果想锻炼身体，可舍弃电梯，扶梯而上，走到第三层便是餐厅所在地。对开的木制大门上方，悬挂着一幅写有“福门”的书法，门前挂着鸟笼形状的灯，三只怡然自得的小鸟栩栩如生，充满生机。跨过门槛，一块刻有荷塘的石碑伫立在屋内白墙灰瓦的一角，墙上挂有一幅书法作品，三朵莲花安静的在石碑下盛开。走过狭窄的走廊，眼前豁然开朗，一座青石板铺路的小桥连接两扇月亮门，小桥两侧景色独特，有怪石嶙峋的假山，有憨态可掬的海龟，有生机盎然的绿色盆景，曲水流觞，好似走进古代文人的院落。餐厅设有包厢、沙发、大圆桌、小方桌等，最多能容纳150人，满足不同客人的需求。沙发临窗，一杯清茶，几位知己，欣赏风景，畅谈心声；小型包厢安静，可供几位好友周末小聚，内设沙发、麻将桌，吃饭之余，还可娱乐一番；大型包厢宽敞，内有圆桌、茶几、大屏幕的液晶电视，是家庭聚会、商务宴请的不错选择地。大厅沿袭了餐厅的整体风格，悬挂的名人水墨肖像画，更添浓厚的文化气息。

名菜推荐

红汤黄辣丁

红汤黄辣丁是叫喳喳百味馆的招牌菜，曾荣获首届中国川菜（北京）美食文化节新川菜菜品奖。烹饪所选的嘎子鱼，来自重庆市小三峡一带水域，与人工饲养的鱼不同，野生鱼肉质鲜嫩，没有腥味，当天早上空运到餐厅，保证客人能吃到来自巴渝之乡鲜活的鱼。红汤黄辣丁使用秘制麻辣调料，不含添加剂，味道更香，内有酸菜、粉条、豆腐等配菜，先上锅蒸，之后再小火慢炖，软而不烂。菜品上桌，远处便可闻到麻辣的香味，近观颜色鲜艳，令人垂涎欲滴，轻轻咬下，口齿留香，是爱好辣味食客的优质选择。



鸡汁三鲜鱼饺



制作此菜品，需要厨师具有高超的技艺。精选的黑鱼被切成薄厚得当的鱼片，里面包上肉馅，做成鱼形状的饺子，样子精美，栩栩如生。白色鱼肉制成的片片鱼鳞闪闪发光，晶莹剔透的鱼饺仿佛随时会跳跃起来，令人不忍咬下。鱼片鲜嫩，肉馅新鲜，鸡汁鲜香，满足食客视觉、味觉的双重享受。品尝鱼饺的同时，还可喝下具有补虚功效的鸡汤，可谓一举多得。

八大碗



作为四川办酒席的传统必备菜品，叫喳喳百味馆的八大碗有豆瓣肘子、烧白、珍珠丸子、夹沙、小酥排骨、糯米山药、头碗和龙眼八样，囊括了咸和甜双重味道。

豆瓣肘子是家常风味，肘子去骨，并需要提前一天蒸，时间越长越好吃；烧白就是人们常说的梅菜扣肉，食材经过严格地选取和加工；为节省客人的时间，珍珠丸子的糯米。



和肉馅需要提前泡好、拌好，丸子上面浇的秘制汤汁咸香可口；夹沙主要由豆沙、五花肉和糯米组成，豆沙用绿豆做成，需要历经 3—4 天的时间从四川省运到北京，五花肉片的厚度具有统一规定且薄厚得当，制作完成后，洒上玫瑰露，甜中夹咸，亦有花朵芳香；小酥排骨属家常口味，先炸后蒸，最后勾汁，外酥里嫩，咸中带辣；龙眼，五花肉中包有莲子，配有豆沙、糯米、玫瑰露，外形精小，口感香甜；糯米山药，蒸好的山药放在糯米之上，山药入口即化，另有小枣、红绿樱桃点缀，洒上玫瑰露，味道甜而不腻，还有些许滋补功效；头碗，瘦肉先炸后蒸，最后浇上微酸的汤汁，点缀几片应季蔬菜，既可喝汤又可吃菜，可谓一举两得。

当 家 名 厨

黄平万

看上年纪轻轻的主厨，出身于烹饪世家，祖辈起四代为厨，名声在外。在来北京之前，黄平万并未离开过家乡，但其凭借娴熟的技艺，出席当地各大民间活动，一展身手，荣获好评。



温 馨 服 务

客人生日当天，除所点菜品外，另送一碗长寿面。餐厅还为客人提供除苹果手机外的其它手机充电器。到家美食会提供网上订餐，60 分钟内送达，20 份起送。



糯米网、美团网、大众点评网均有团购。扫桌上二维码并将照片分享至朋友圈，赠送约 500ml 酸梅汤一杯。





清真

伊锦园
锦芳



锦芳（大都市街店）

¥

崇文区两广路大都市街南 1 楼大中电器 1 楼（磁器口西南角）



010-67169788



06:30-20:30



地铁 5 号线、7 号线磁器口站 D 出口。



57、715、23 路公交车磁器口西下车。



就餐提供停车位

清

真



说起“锦芳”大家可能都会想到正月十五前那排队买元宵的长龙，和那传统得不能再传统的北京回民小吃，但随着北京城迅速的扩大和工业化的推进，传统的手工小吃好像已成为老北京的一段往事。可是现在伴随现代化城市的发展，经济、高效、快捷的用餐方式越来越受到年轻就餐者的热爱，锦芳又因它的价格低廉、方便实惠的特点成为了现代都市餐饮的一部分。比起其他餐厅人均少说几十多则上百的价位，到锦芳十几元就可以吃饱吃好；其他餐厅一道热菜可能要等十几分钟或更长时间，锦芳热腾腾的面茶、豆泡汤立等可取。还有那些追寻老北京记忆的青年人，构建了锦芳新一代的消费群体。



就餐环境

锦芳大都市街店就位于磁器口十字路口的西南角，它离锦芳在崇文门外大街的原址不足500米。但就是这500米的距离让锦芳从传统小吃店变成了时尚快捷的现代“加油站”。这家锦芳就坐落于地铁磁器口站的D站边上，地铁5号线与7号线都从他的下方经过，每天无数上班族早晨、傍晚都来这里为自己补充能量；中午大都市街和崇文门外商圈工作的人们也会把它当作午餐的候选；还有来到他南边天坛公园旅游或锻炼的人们也经常光临此地。所以即使那里的工作人员天天忙得都抬不起头，收银台前还都排着顾客；餐厅中的80多个座位一次次的被翻台；还是有顾客免不了还是要站着进食或干脆买了拿走。这一方面是这家店地理位置的优越和价廉物美，还有一方面是它永远不变的老北京小吃的味道。



名菜推荐

艾窝窝

有诗云：“白黏江米入蒸锅，什锦馅儿粉面搓。浑似汤圆不待煮，清真唤作艾窝窝。”那就是清真小吃艾窝窝的特殊。制作它时先要选用上好的江米，在水中浸泡一天一宿，之后控干上面多余的水上屉干蒸，一边蒸还要一边搅拌，以保证受热均匀；然后就是最费力气活了，厨师要用手将蒸好的江米揉黏，让每个米粒发挥出最大的粘合力；接下来把揉好的江米做成米皮，里面包入山楂、芝麻、青梅、桂花、白糖等馅料，最后让这白白的米团在芝麻中打个滚，再在顶上用食色印上一个可人的红点，一个白白嫩嫩、楚楚可人的艾窝窝就闪亮登场了。



奶油炸糕



制作奶油炸糕首先要用开水和面，里面加入奶粉与鸡蛋，为达到更好起发的效果，鸡蛋一定要加得多，而不能使泡打粉或自发粉。和好的面要凉油下锅进行炸制，以免火因大而造成外面糊里面生的后果，炸制的油要选用花生油，这样既可以更加香味，又不会影响炸糕的奶香，厨师在炸的过程中还要用笊篱把炸糕在油锅里反复按压，以保证炸糕内外同等受热。同出锅的奶油炸糕金黄色的冒着热气，还有飘着浓郁的奶香，给人以食欲，咬上一口外酥里嫩，唇齿留香。

豌豆黄

豌豆黄是宫廷小吃中一道著名的甜品，锦芳的豌豆黄保留了原始的宫廷制作方法。首先选用白豌豆去皮，清水浸泡24小时，沥去余水上锅蒸熟；之后把蒸熟蒸透的豌豆放在细箩之上，用勺子把它们一点点的碾碎；再加碾碎的豌豆倒入铜锅之中，加入白糖、点入琼脂变为胶体；倒入容器之中晾凉，待凝结好之后，切成小块，码入盘中。豌豆黄口感嫩糯，带着淡淡的豆香，豌豆还有降血压、去脂肪的益处，这道甜品因此广受食客欢迎。



豆汁



相声中戏说不喝豆汁的人就不是老北京，此话有些言过其实，现在越来越多的新北京人也爱上了这一口，锦芳前门店还在夏天特意推出了一次性塑料杯装的凉豆汁，受到很多年轻人的热烈追捧。熬豆汁是非常需要技术，熬不开生豆汁豆腥味太大不好喝，熬过了豆汁又会出来扑锅、糊锅的现象。锦芳熬豆汁可有自己的高招，他们选用上好的紫铜锅，这种锅导热快，可让豆汁充分发酵；再把紫铜锅放进一口更大的锅中，在大锅中加入水放到火上加热，这样紫铜锅中的豆汁就可以既保证受热均匀，又保证不会糊锅，待铜锅内的豆汁沸腾的时候再往里注入新的豆汁，这样经过长时间的熬煮，一锅热气腾腾清香四溢的豆汁就出锅了。冬天喝上一碗去寒暖心，夏天喝上一碗解暑提神，一碗真正老北京的味道。

焦圈

在北京喝豆汁的绝配就是焦圈，手镯一样的焦圈好看又好吃，泡在豆汁之中更多了一份口感与味道。焦圈的制作，需用温水化开盐、碱，加水拌和面粉用手反复压揉面团，揉匀后放案板饧3、4个小时，然后把面团压扁，用刀切成约5厘米宽的面坯，在案板上用一手按住一端，另一手托住面坯的另一端，擀成长扁片，用刀把面片切成4厘米宽的剂，每两剂叠在一起，用刀在中间切一刀，两边不能切通；待油烧至五成热时下锅，随即用筷子插入中间，在油锅中转圈，使之成为手镯形，定型后翻过来，炸至枣红色出锅控油，即成香酥脆的焦圈了。



当 家 名 厨

黄小辉

黄小辉在锦芳从事小吃制作工作已经有十来年了，曾获得北京市小吃制作大师的称号，他擅长所有老北京清真小吃的制作工艺，锦芳的各家连锁店销售的各式小吃都是由他亲自指导生产的，以保证每样小吃的质量品质都是老北京的原汁原味。



伊锦园

¥ ¥

朝阳区北土城东路元大都城垣遗址公园龙泽鱼跃景区东门内

☎ 010—84652288

🕒 09:30—21:30

🚇 地铁 10 号线芍药居站出 G 口向西 500 米，地铁 13 号线芍药居站出 A 口向西南 400 米。

🚌 119 路、515 路、696 路、专 22 路育慧南路南口下车即到。

🅅 就餐提供免费停车位

清

真



在元大都城垣遗址公园的东端，有那么一座古色古香的建筑，它背靠小月河，面对育慧南路，高大的牌楼让很多人都以为它是公园的一部分，其实它就是北京新派清真粤菜的旗舰级餐厅伊锦园。伊锦园开业于 2005 年 1 月，匾额由中国伊斯兰教协会会长陈广元大阿訇手书，这里选的牛、羊、鹿、驼、鸡、鸭等肉类都是按照伊斯兰教教规由阿訇亲手宰杀，并放净血水，以保肉质更加鲜嫩健康。2008 年奥运会伊锦园凭借自身优质的软硬件条件，被北京市商委与民委共同认定为奥运定点清真餐厅。

就餐环境



伊锦园占地4800平方米，在京城清真餐厅中营业面积首屈一指。走进伊锦园，

映入眼帘的是仿古风格的四合院式建筑，院内庭台楼阁、山石参差，传统工艺精巧细腻，巧夺天工。伊锦园独特个性处处可见，不管是具有700多年历史的元大都城垣遗址，还是官府式四合院建筑风格无不显出“伊锦园”的尊贵与品味。25处仿明清古韵厅堂包间，装修高雅专究，梅、兰、竹、菊四处VIP套间以及一座独立式的总统套院落“龙吟阁”，环境古雅，形成“园中之园”；可同时容纳200人用餐的宽敞明丽的玻璃顶大厅，是举办大型婚宴与伊斯兰教各种仪式的绝佳场所。整个餐厅与元城墙、小月河交相呼应，犹如一座精致的南方园林。



名菜推荐

明炉烤羊背

烤羊背是本店的一道特色菜，羊肉来自甘肃靖远、东乡等地，都是家养的放山羊，从小生长在秃岭中，主要吃蕨麻根、野韭菜长大，长到半岁将其阉割，（也就是太监羊，其羊不膻）长到一岁就有当地的阿訇念经屠宰、排酸空运到北京，再又师傅精心加工，其羊肉鲜嫩，膜薄酥脆，再配至特制的小饼，味道极好，这就是传统的“中式汉堡”。



风味羊杂汤



羊杂汤是伊锦园的一大特色，几乎桌桌点，深受食客喜爱。羊棒骨熬制数小时后加入胡椒水再熬，工序复杂，原料讲究。汤的辣即是胡椒的辣，适合患有关节疼痛、感冒的食客。

羊肉性温，冬季常吃羊肉，可以增加人体热量，抵御寒冷。羊肚味甘，性温，具有健脾补虚，益气健胃的功效。羊心富含蛋白质、维生素A、铁、烟酸、硒等营养元素，有补心益血的作用。秋冬喝上一碗酸酸辣辣的羊杂汤，非常暖身。同时还可补血暖身、养颜强身。

秘制牛方

秘制牛方是一道真正的功夫菜，它选用上等牛小排，先炒后炖，再收汁。收汁先用大火后小火，其时间火候的把控非常重要，决定着菜品的成败。此菜味道浓香微甜。

秘制牛方在许多店里都有做，但是伊锦园的绵软入味，下面配的白萝卜也吸收了浓浓的牛肉味，是绝佳的搭配。



清

真

伊锦园

果香鹅肝酱片皮鸡



在品这道菜之前先喝一杯龙井茶清口，去掉之前吃过菜品的菜香味。第一层是生菜，第二层是鲜芒果片，第三层是法国鹅肝，最上方是金蒜片皮鸡（此鸡是广东清远鸡），营养很丰富，是行政总厨的得意之作，为避免炸子鸡太油腻或欠新鲜感，此菜在制作时加入了细腻的鹅肝，再放鲜芒果片，平衡油腻感。菜品下面放有生菜，意为“升官发财”，为食客们送上真挚的祝福。

至尊全家福

民间流传以“盆满钵满”寓意“福满财满”的美食，是全家团圆、喜庆节日、款宴请朋上佳之选。伊锦园经过创新改良后，推出鲍参极品盆菜“至尊全家福”、“至尊福禄寿”，将原粒鲍鱼，配以关东辽参、北海道瑶柱、天白菇、原只大生虾、鲜鸡肉等共叙一盆，再用高汤炼制的香浓汁芡，香气四溢，令人垂涎欲滴。



当 家 名 厨

陈伟志

总厨陈伟志，从事厨师行业几十年，凭着自己丰富的经验和对餐饮文化的深刻理解，1994年获北京烹饪大赛技术全能称号，现为法国饮食蓝带协会会员、法国国际厨皇美食会会员、香港酒店餐饮管理协会会员。







烧烤

大观铁板烧
田舍铁板烧餐厅
雅玛花式铁板烧
牛道红花牛火山石烧餐厅

大观铁板烧（国贸店）

¥ ¥ ¥ ¥

北京市朝阳区建国门外大街甲6号中环世贸大厦D座2楼

☎ 010-85679931

🕒 11:30—14:00（最后一次点餐时间 13:30）；17:30—22:00（最后一次点餐时间 21:30）

🚇 地铁1号线国贸站下，出D口向南200米。

🚌 1路、9路、28路、58路、99路、619路大北窑西下车，向南200米。

🅑 1小时30分免费，另有地下收费停车位

烧

烤



大观之名，来源于中国古典著作，取自《周易六十四卦象传》

“大观在上，顺而巽，中正以观天下。”之意。大观铁板烧是人们所熟知的大渔铁板烧的一个品牌。为满足各阶层的消费人群，大渔之观和大观铁板烧应运而生。大观铁板烧更贴近普通百姓的生活，三五好友，边品尝新鲜可口

的菜品，边聚在一起谈天说地；而大观铁板烧地处国贸繁华地段，则更适合非正式商务宴请，中式的装潢，潺潺的流水，幽静的环境，都能令人心身放松，安静地欣赏厨师的技艺，专心地享用美食。

据说，中国南方渔民出海前，会升起大渔旗帜，希望能大获丰收，满载而归，此旗帜故名“大渔”旗。大渔铁板烧虽主营铁板烧料理，可为了弘扬中国传统饮食文化，便在日料的基础上进行了改良，更能适应中国人的饮食习惯。

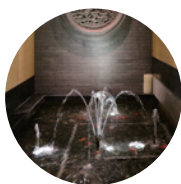


就餐环境

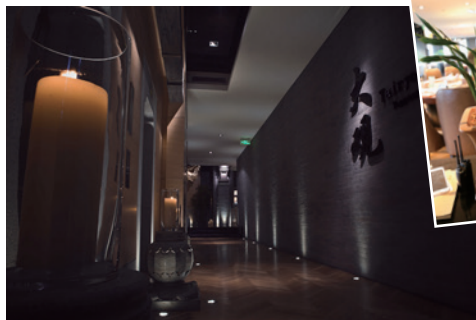


古朴大气，是对大观铁板烧环境的整体感觉，处处显现着江南水乡的情怀。走下电梯，别有洞天，周围景致与现代城市的忙碌喧嚣形成了鲜明的对比，宛若闯入了一个陌生的世界。电梯门口伫立着石墩，好似进入古代的院落，灰色的石砖墙上，黑色的笔墨书写着“大观”二字；清澈的流水，金色的鲤鱼，亭台楼阁，给人以清新雅致之感。780 平方米的建筑面积里，共放有九个台面，这是大厨为食客烧制食

材的地方，新鲜的原材料经过厨师们的精心煎制，做成可口的菜肴，一一放到每位食客的餐盘中，食客们也可一睹厨



师烹饪的风采。3 个包间由拱形的月亮门相连，开门的机关隐藏在不易发现之处，按下开关，拱门缓缓打开，颇有打开暗门之感，当所有隔断都敞开时，月亮门层层嵌套，甚为壮观。



名菜推荐

法式鹅肝

鹅肝入口即化，并且是低胆固醇、低脂肪的健康食品。配以香脆的面包片，软硬相结合，吸油解腻，口感甚佳。由于鹅肝是珍贵食材，每日限量供应，实有意犹未尽之感。



金枪鱼刺身



采用 -60°C 超低温保存，保证金枪鱼的鲜度和色泽。同时利用盐水解冻，保障金枪鱼的营养成分不流失。每一条金枪鱼都严格把控规格、用量。金枪鱼刺身不仅有新鲜口感，还有靓丽的颜色，满足味觉和视觉的双重享受。

金枪鱼沙拉

沙拉一般会在正餐开始前提供给客人，起到开胃、促进消化的功能。金枪鱼沙拉，采用精选过的熟金枪鱼，处理过程复杂、特殊。配菜也非常讲究：圆生菜，不用菜心，都需要用手仔细掰开；水果要选择成熟度适中、甜度到位的；再加入彩椒、紫甘蓝、苦菊等其它蔬菜，颜色鲜艳、营养丰富、味道爽口，令人食指大动。



菲力牛排



选用肉质鲜嫩的牛排，现场用 300°C 以上高温铁板煎制，外焦里嫩。根据客人的需求，可将黑胡椒酱汁放入牛排内，也可之后蘸汁食用。黑胡椒酱汁配比经过严格把控，由专门厂家提供，入口感觉丝丝酸甜口味，慢慢回味，会有淡淡的辣味。牛排制作健康少油，一口咬下，口齿留香，汁香浓郁，回味无穷。

烧

烤

甜虾刺身

甜虾采用 -30°C 超低温保存。虾肉天生附有淡淡的甜味，吃时无需任何蘸酱便已鲜甜可口，是刺身一族的必点菜品。鲜虾自然解冻，保证了其纯正的味道。

由于养殖地的水质不同，并且没有任何污染，不同于其他的虾类，其肉质鲜美甘甜，被誉为最适合做刺身的虾。



当 家 名 厨

张何勇

张何勇，大渔铁板烧的行政主厨，亦是铁板烧界家喻户晓的人物。多年前，在北京还未出现铁板烧的时候，便开始学习铁板烧的制作，从十几岁开始至今，具有非常丰富的经验。为人热情、稳重，年复一年，始终如一地专注菜品制作和研发，为了能将更好的菜品呈现给客人。



温 馨 服 务

为使客人能欣赏厨师烧烤的技艺，并能专注地享受美食，大观铁板烧并不提供 WiFi。餐厅提供儿童椅及儿童餐具。过生日前来的食客，还会收到真挚的祝福和一份独特的礼物。

名称	地址	电话
万柳店	海淀区万柳中路 15 号（海淀国税西侧）	010-82566044
安贞店	朝阳区安贞桥东 100 米胜古家园 3 号楼 E 座 1 层	010-64448855
燕莎店	朝阳区亮马桥路麦子店街甲 46 号亚星大厦二层	010-64612336
工体店	朝阳区工体东路工体东门中国红街美林大厦三层	010-85871180
三里屯店	朝阳区朝阳区三里屯路 19 号院三里屯 Village 南区三层 S3-32	010-64168075
国贸店	朝阳区建外大街甲 6 号中环世贸 SK 大厦 D 座 2 层	010-85679931
大悦城店	朝阳北路与青年路交汇口朝阳大悦城 6F-22	010-85529986
蓝色港湾店	朝阳公园路 6 号蓝色港湾 2 栋 1 层（亮码头酒吧街北口）	010-59056235
凤凰城店	三元桥东北角凤凰汇购物中心三层	010-56383216
欧美汇店	海淀区丹棱街甲 1 号欧美汇购物中心 4F	010-82484174

田舍铁板烧餐厅

¥ ¥ ¥ ¥

北京市朝阳区新源南路 2 号

☎ 010-65903388 转 5023

🕒 11:30—14:00 ; 17:30—22:00

🚇 地铁 10 号线亮马桥站 D 口往西 100 米。

🚌 413 路, 418 路, 536 路, 675 路燕莎桥西下车即到

🅑 收费车位

烧

烤



昆仑饭店是京城最早的五星级饭店之一，但坐落于昆仑饭店一层的田舍铁板烧餐厅可算是餐厅中的新生代，它于 2014 年 2 月正式开业，由香港大厨 Marco 领衔，主打新派日式铁板烧烤。

田舍餐厅的铁板烧在保留传统选材与做法的基础上，凭着厨师长对



铁板烧多年的经验和对铁板烧技艺深刻的理解，经厨师团队精心研究在味

道、做法、摆盘上都进行了创新。并且在做菜的过程中充分与客人进行沟通，让客人在用餐的过程中享受温馨与舒适。经常光顾的老顾客，厨师们都会记住他们在味道和口感上面的喜好，并为他们制定出仅属于自己的菜谱。



就餐环境



十米灯光步道，三扇翻板暗门，一座神秘餐厅，那就是田舍餐厅给食客们的第一印象。进入暗门，里面是 11 间不同风格的私密包间，对于怕被人打扰的私人聚会，那里是再理想不过的地方了。

走进包间，一张宽大而整洁的餐台占据了包间里的大部分面积，食客们一下就可以切入就餐的主题。餐厅的四周是几把无扶手的沙发椅，让食客们觉得既舒适又随意。餐厅的中间部位是亮可照人的烧烤铁板，那就是厨师们表演技艺的舞台。厨师手中刀、叉、调味瓶与五色的火焰在铁板上翩翩起舞，就餐者们在观赏厨师们精湛厨艺的同时，一道道用当天最新鲜食材烹饪出的意想不到的惊喜，使他们又得到了味觉上的满足。



名菜推荐

锅烧银鳕鱼

锅烧银鳕鱼是田舍餐厅的一道创意菜，它一改传统铁板烧一煎到底风格，运用煎、蒸、煮多道工艺，在更好地保存银鳕鱼的营养成分的同时，让食客获得更佳的口感。田舍餐厅首先选用新鲜的阿拉斯加深海银鳕鱼，这种银鳕鱼优于南太平洋与东太平洋的同种鱼种，鱼肉中不饱和脂肪酸中的DHA



和EPA含量更高，肉质也更加的嫩滑。厨师先将细细的洋葱丝在铁板上煎至香软，之后将其加入装木鱼清汤的纯铜锅中，这种锅导热效果出众，在铁板上不一会儿就可使其中的汤汁沸腾。与此同时厨师将银鳕鱼在铁板上煎制两面微微金黄。放入铜锅之中，并在上面加上一块特制的紫苏黄油，盖上锅盖进行焖蒸，使黄油浸入鱼中。待锅烧开之后，继续开盖进行炖煮，使鱼肉从里到外都入味、透熟之后才可呈现在食客面前。外焦里嫩的银鳕鱼，配上甜甜的洋葱，可谓是丝滑一致的口感。再来上一口幽香的木鱼汤，这汤中也溶入了银鳕鱼的鲜与洋葱的甜，真是梦一般的感觉。

铁板和牛舌



先用纯铜锅将秘制牛肉汤烧开，临出锅之前加入神奇的黑松露酱，这样一份精制的蘸料就做好了。之后是厨师的表演时间，当服务员将灯关上后，一条炫目的火龙从天而降，一块长条形的和牛舌在厨师白兰地酒的烧烤之下浴火重生了，它表面已变得焦酥，内部却依然紧实弹牙。

配上与铜钱大小的炸大独头蒜片，再蘸上黑松露酱。蒜香、牛肉香交织在一起，蒜片的香脆和牛肉的焦酥与劲道更是相得益彰，食客每每吃到这里都会露出会心的微笑。

烧

烤

田舍铁板烧餐厅

松茸辽参汤



来一碗松茸辽参汤可以收获意境、营养与美味。一碗汤黑色的辽参，黄色的松茸，白色的白果，青色的冬瓜，红色的胡萝卜，可谓五色俱全。辽参的固本培元，松茸的补肾抗癌，白果的保肝护脑，又可谓营养的绝配。辽参的弹滑，松茸的鲜香，白果的软糯、青瓜的清爽都溶入在这一碗木鱼底汤之中，当然绝对可谓美味。

细致的厨师还把胡萝卜刻成樱花的形状、冬瓜刻成树叶的形状，更给食客们增加了视觉美的享受。

顶级和牛厚烧

和牛的肉多汁细嫩、肌肉脂肪中饱和脂肪酸含量很低，田舍餐厅精选澳大利亚进口和牛肉，将大理石花纹的牛肉切成大块的肉丁，并根据客人需要的成熟程度，厨师现场烤制成最符合食客要求的口味。当这一颗颗饱满的肉粒放在食客面前的时候，这时人们才真正理解了大快朵颐这个词的含义。



时令水果配烧汁鹅肝

技艺纯熟的厨师让美味鹅肝在雪白的铁板上舞蹈着，直至两面金黄，再配以厨师自制的红酒黑醋汁，鹅肝上那一点点的腥味被去得无影无踪，只留下浓郁的酒香与酸爽的味道。鹅肝与其下的红酒梨的搭配，没有油腻之感，清爽无比。



当 家 名 厨

钟志宏

田舍餐厅厨师长钟志宏先生，Marco，香港人，1996年加入铁板烧行业，19年经验，曾在香港喜来登酒店担任铁板烧副厨师长3年，也曾任香港JCC田舍家铁板烧工作。Marco师傅也可以按客人要求订制“厨师推荐”提供零点与套餐。



雅玛花式铁板烧

¥ ¥ ¥ ¥

北京市朝阳区工体东路甲 2 号中国红街大厦 1 层 108 号



4006662727



11:00—14:00; 17:00—22:00



地铁 10 号线团结湖站下 D 口出向西步行 1000 米即到。



110 路、403 路、673 路工人体育场站下车。



就餐停车优惠

烧

烤



雅玛花式铁板烧综合各派铁板烧之长，将传统日式铁板烧创新成了花式铁板烧。餐厅将法式大餐的厨房搬到了铁板之上。将法式烹饪技术与中国传统艺术融合在一起，从切、配、盛盘、装饰到一切法式烹饪技艺，都会悉数展现在顾客面前。上菜程序也是法式大餐的

套路：开胃酒、开胃菜、汤、主菜、甜点、水果等依次进行、毫不含糊。随着厨师铁铲的潇洒挥舞，所有食材从活蹦乱跳到安定静止，从生涩难吃到美味可口……这就是铁板烧的魅力所在。

北京朝阳区三里屯、工体一带是餐饮业的聚集地。如今，雅玛花式铁板烧能在工人体育场附近众多的餐厅中脱颖而出，与它独特的口感密不可分。例如：它采用的是点单式的自助铁板烧，选用的是最健康、最新鲜的食材。厨师即席料理、即席烹饪的过程中穿插着花式表演，那灵巧的双手用刀具在食材之间上下翻飞，打造出无数令食客心满意足的视觉、味觉同时享受的盛宴。



就餐环境

雅玛花式铁板烧营业面积为 1000 平方米，可容纳 170 人同时就餐。环境优雅舒适。适合休闲的朋友聚餐、温馨的家庭用餐、浪漫的情人约会、繁忙的工作餐等不同需要的食客就餐；还有多个 VIP 包房，是商务人士洽谈、用餐的最佳场所。

店内分为上下两层，一层为散客，二层为包间。一个桌子坐 8—10 个人，可以满足各种群体的需要。店内挂有许多法式油画，很有浪漫的情调。如遇到就餐高峰需要排队等待时，可以在一楼稍事休息，欣赏玻璃鱼缸里漂亮的观赏鱼，浏览书架上的各种报刊杂志。



名菜推荐

雅玛火焰牛排

牛排肉质鲜嫩，用白兰地酒作燃料加热铁板，牛排烧到五成熟刚刚好，口感滑嫩，汁水丰沛，咬起来质感十足。烧制开始前加酒点火的时候，服务员会关上餐厅的照明灯，当蓝色的火苗瞬间燃起时，食客们更会一阵惊呼，一声声赞美不绝于耳。



香煎鳕鱼



首先挤上几滴柠檬汁，加一小勺生抽，将精盐、胡椒粉、百里香撒在鳕鱼上，让鳕鱼去除多余汁水。然后裹上一层蛋清并沾匀淀粉。铁板上加热时，倒入少许橄榄油，将鳕鱼放入中小火煎至两面微黄即可。

最后淋上用生抽加葱蒜末调的汁水。外面微焦香脆，里面鲜嫩多汁，无论是蘸酱吃，还是直接吃，都有意想不到的绝美味。而厨师的火候控制则是这道菜味道口感俱佳的关键。

法式小羊排

味道鲜美醇香。带一点脂肪的羊排更是感觉独特，加上秘制的酱料提味，适宜的火候控制，是一道回味无穷的菜品。

豆豉炒鳝段

这是一道跨界创新的菜品。鳝鱼在铁板上烤熟以后，要放在锡纸袋里加料，再用铁板的温度烧制。每个锡纸包就像一个小锅，相当于把中餐的做法拿到了铁板上。调味走的是川湘路线，配上店家香辣可口的特制红油，真正是美味到家、鲜香久远。

黑鱼籽鹅肝金杯蛋

鹅肝绵软鲜美，极富营养，与鱼子酱、松露并列为“世界三大珍馐”。黑鱼籽咬起来很Q，没有鱼籽的鱼腥味。农家土鸡蛋蛋白质丰富无比。这三种材料混合烹制的菜品可谓口味丰美，与众不同。

烧

烤

玛雅花式铁板烧

蒜蓉开背虾



先将大虾后背完全切开，放进蒜泥和简单西式调料后慢慢烤熟。吃起来肉质紧实、清纯新鲜。简单的调味更体现了食材本身的鲜甜，餐后唇齿留香。

雅玛火焰冰激凌

这道菜观赏性很强。在自助冰激凌那里盛球，然后在铁板上用朗姆酒点着烧烤。吃起来虽会有很明显的油味，但不会觉得油腻。堪称凉热有度，唯美无比。



当 家 名 厨

魏青

掌门人魏青，北京人，毕业于北京旅游服务学校和北京市委党校经济管理系，有较丰富的企业经营管理经验。魏青潜心钻研餐饮，开创花式铁板烧品牌近 20 年，积累了大量花式铁板烧餐饮领域的经营管理经验，形成了独到的经营管理理念，成为京城铁板烧餐饮领域的佼佼者，为首都的餐饮业增添了时尚、健康的美食新元素，取得了良好的经营业绩。

2005 年策划出版了国内首本《星级铁板烧》教材书籍，深受业内好评，产生了较好的社会影响。曾担任北京京伦饭店厨师长、经理，北京五洲紫玉餐饮管理公司副总经理、董事等职务。现为北京雅玛餐饮管理有限公司董事长。2006 年北京雅玛餐饮管理有限公司被北京西餐业协会吸收为常务理事单位，魏青为协会的工作出谋划策，废寝忘食，促进了协会工作的健康的发展。2009 年，魏青被选举为北京西餐协会会长。



温 馨 服 务

本店提供免费的 WiFi 服务，能在品尝美食的同时欣赏铁板烧师傅精彩的烹制表演，并能通过手机即时分享给自己的朋友。本店还备有宝宝椅等宝宝生活用品，为年轻的育儿父母提供便利的服务。另外，在雅玛花式铁板烧单点菜品可以享受 8 折优惠。

牛道红花牛火山石烧餐厅

¥ ¥ ¥

朝阳区工体北路 2 号兆龙饭店一楼

☎ 010—65972941

🕒 11:00—15:00; 17:30—22:30

🚇 地铁 10 号线团结湖 D 口，乘坐公交 113、115、117 在长虹桥西站下车。

🚌 75 路、101 路、109 路、110 路、112 路、140 路、650 路朝阳门外下车，向南 300 米；44 内、44 外、特 12 内、特 12 外、特 2 路朝阳门南下车，向东 300 米。

🅅 就餐提供免费停车位

烧

烤



说到牛道红花牛火山石烧餐厅，经常在工人体育馆附近就餐的朋友们几乎或多或少都听说过，这与它独特的地理环境有着莫大的关系。虽说餐厅位于兆龙饭店一楼，但是它却没有显赫的门牌，你必须走入“兆龙”才知道里面

别有洞天。

牛道红花牛火山石烧与一般的餐厅不同，整个店内装饰以咖啡色为主调：咖啡色的木椅、咖啡色的沙发、咖啡色的壁纸，再配以大理石的地面，一种高端、大气、新潮的感觉油然而生。走进“牛道”，扑面而来的是一种典雅而又温馨、高档而又时尚的别样景致。这里没有嘈杂吵闹的喧嚣声，只有烤肉在火山石上滋滋的作响声和人们品尝美食的咀嚼声。

“牛道红花牛”最大的特点就是肉质新鲜。因为“新”“快”本来就是专门做肉食加工企业的基本要求，所以这里的红花牛肉质感超群、嚼劲十足，让人回味无穷。牛道红花牛火山石烧是以火山熔岩烤制直营牧场“新快红花牛”肉的高档主题餐厅，所加工的牛肉最大程度地保留着牛肉香甜可口的自然肉香。因此，在这里就餐，始终嗅不到任何油烟的异味儿，这也许就是“牛道”吸引天南海北食客的原因所在。

就餐环境

餐厅在兆龙饭店大堂一层右侧很显眼的位置。前台服务生面带微笑热情大方，进去后可见服务员整齐地站在门口，在“欢迎光临”热烈气氛中，服务员便开始介绍各种肉的特点，随后全程帮助烤肉。每烤出一种肉，服务员都会轻声告诉客人肉的名字。

店内环境幽静，很适合商务洽谈。特别是木质结构的半封闭式卡座，坐着舒服且有一种封闭的私密性，玻璃吊灯连接着的天顶，更有一种奢华富丽的感觉。

“牛道”可以宴请各种各样的人群。这里有可以聊天、约会的散座，也有可以商务宴请的VIP包间；有廉价而美味的套餐，也有高档而又奢华的极品红花牛肉。餐厅的服务员也很热情，看到有带宝宝来的顾客，会主动询问是否安排宝宝安全椅。这里吸引顾客的还有点菜单，就如同儿童点读书，拿着点菜笔在要点的菜上一点然后在需要的相应份数上一点就可以选择要多少了，非常方便。



名菜推荐

新快红花牛

新快红花牛的蛋白质和脂肪含量平衡，食后不会肥胖，有着强壮体质、补充肌肉能量的效果。新快红花牛，选用的是具有“国宝”之称的中国四大名牛之首的鲁西黄牛原种。这种牛肉肉质细嫩多汁，香甜可口，肌间大理石花纹丰富，外观红白相间，如霜降红花。与普通牛肉相比，在食用新快红花牛时，脂肪的口感不腻且有甜香、奶香的深层回味口感。



烧

烤

优品红花牛一口牛排



腌制过的牛排，味道上乘，口感酥爽，烤熟后更是肉质软嫩，香味扑鼻，丝毫没有油腻的感觉，配上独特的蘸酱，十分美味。这道菜不需要烤太久，八成熟就可以，一口咬下去，汁水浓稠，肉香四溢。

红花牛特色三样



这是一道不得不推荐的菜，一份菜可以品尝到三种不同部分的肉。虽然肉数量不多，但质量精致，分为臀腰肩胛和撒撒米（牛腹）。臀腰的肉有丰富的脂肪，吃到嘴里能感觉到柔软细滑，但是完全不腻，很快会化成了一股汁水。肩胛肉瘦一些，嚼着有质感，有牛舌的口感。撒撒米是牛腹肉，牛肉的味道较之其它部位的肉更浓郁，而且纹理比较细腻。菜品原料选自 A5 级红花牛。此肉细嫩多汁，而且每头牛的出品量很少，堪称牛肉中非常值得品尝的上等菜品。

菌类拼盘

是牛道为数不多的素菜之一，也是许多人来牛道就餐时必点的一道菜。各种菌类肉质嫩味鲜，吃起来有股浓浓的奶油味。这道菜烤的时间不易太长，稍加烤制的各种菇类可以卷在烤熟的红花牛肉里一起食用。奶香夹杂着牛肉的香味，营养而又爽口。

红花牛盖饭



肥厚多汁的红花牛肉与米饭的绝佳搭配，让人垂涎欲滴。红花牛盖饭虽说是偏日式的肥牛饭，但味道与其他餐厅的肥牛饭完全不同。牛肉精选自鲁西黄牛肉，并经过长时间的浓汤浸润，使牛肉的味道更加浓郁；而且牛肉量足、盖饭米香，非常实惠。

当 家 名 厨

赵溶生

现任青岛新快牛道烧烤北京兆龙店厨师长一职。

2002 年，就职于青岛美益会馆韩国料理店。

2005 年，就职于深圳聚龟庄韩国料理店，担任厨师一职。

期间负责菜品研发和创新，对韩国料理文化有更加深层的解读。

2006 年 7 月，入职于日本百事特株式会社月山日本料理。

2009 年，荣获青岛市日本料理比赛一等奖。

2011 年 5 月，被派往日本横滨市爽健亭事业本部，从事日本料理学习和制作。

2012 年 9 月，回国就职于月山料理，担任厨师长一职。

2015 年 3 月，入职现企业新快牛道烧烤，担任厨师长一职。



温 馨 服 务

餐厅服务员的服务热情周到，可以提供免费充电服务。如果顾客对烤肉不很在行，服务员还可以帮忙烧烤。

服务在于细节。在就餐的时候服务员不仅会主动介绍餐桌上的各种调味品，还会耐心地告诉食客自助点餐机正确的使用方法。







私家菜

那家小馆
 白家大院
 励家小厨
 小院味道
 茂盛小馆
 那家花园餐厅
 什刹海会馆
 四世同堂
 我家小院

那家小馆

¥ ¥ ¥

北京市朝阳区建国门外永安里 10 号（新华保险大厦南侧）

☎ 010—65686553

🕒 11:30—21:30

🚇 地铁 1 号线永安里站下车 C 口出向西步行 400 米即到。

🚌 1 路、9 路公交，永安里路口西站下车向东步行 250 米。



私

家

菜

那家小馆坐落在永安里路口西双子座大厦后面的一条名不经传的小胡同里。门脸简单但不能说简陋，装修简朴但不能说寒酸，大门很低调，远没有别人家耀眼的大招牌，不过仍然挡不住如潮的客流。

这里做的是难得一见的满洲私房菜，大多食客都是慕名而来，既慕这家小馆菜品味道的名气，也慕这家小馆历史深远的名气。

“小隐于野，大隐于市”是那家小

馆的别样风采。老式复古的装修风格搭配现实生活中宁静幽深的小巷氛围，真的在这个越来越忙碌喧

嚣的京城内有那么点隐士集中地的感觉。饭店外面匾额上“那家小馆”四个字无声地引导着无数食客来此落座。



就餐环境



餐厅的装修属于典型的老北京式。一座二层小楼，没有金碧辉煌的奢华装饰，一目了然的简单，一览无余的普通。虽名为“小馆”，实则内有乾坤。穿过入口的走廊，这里竟变成了两层的高大空间；深褐色的方柱形实木支撑着这里的构架，红色的灯笼渲染着神秘幽静的氛围；青色石桌，红色木椅，绿色植物，一派世外桃源般的古朴典雅。小馆的屋顶被主人巧妙的设计成透明的玻璃天窗，令阳光能够肆意倾洒进来，温暖着二层的每个角落。

透明的玻璃天窗，以及带有现代气息的室内装饰，完美地将传统和时尚结合在一起。店内舒适的桌椅、雅致的庭院以及独立娴静的包间，是朋友小聚、商务宴请



的理想场所。竹片做成的餐牌，点餐的时候就像皇上选妃，颇有宫廷的随心所欲。仿清式的装饰古朴典雅，木质桌椅、青瓷餐具，每一处细节都能让人不由得想立刻换上那个时代的服饰，从而生发出装一回格格、扮一次阿哥の冲动。

总之，就是“别致”二字，适合小聚。



名菜推荐

秘制酥皮虾



秘制酥皮虾选料严格。每一只虾都必须是指定海域的皮薄、肉嫩的特选上等虾，虾的长度为 8—10 公分。活虾出水至冷冻时间不得超过 30 分钟，并要在零下 40 度的低温下保存。在开料时，虾头颜色、头尾长度、开皮后的肉质弹性等也有挑剔的标准。虾做了开背处理，这样不但能把虾线处理得很干净，而且让里面的虾肉更容易入味。酥皮虾最突出的特点便是外皮酥脆，经

过特殊处理之后，虾皮可以轻松地在牙齿间粉身碎骨，而里面的虾肉却依然鲜嫩弹牙。味汁由那氏大厨秘制自定，酱汁酸甜适中，回味中透出一丝果香。厨师的手法出众，芡汁勾得恰到好处，紧紧的包裹在每一只虾上，却不会汪在盘子里。口感酥脆嫩软、酸甜适度。

那家自制豆腐

那家自制豆腐里层是清香滑爽的豆腐，虽然裹着酱汁，但整体味道比较清淡。外皮有些酥，里面却很软和，有点像蒸蛋，又有点像布丁，软软滑滑的感觉总让人不忍闭口。



芸豆卷



芸豆卷是一道传统的宫廷小吃，讲究的是细滑如丝的口感。芸豆泥要经过过滤才能达到这样的境界。馅料由白砂糖和红豆混合而成。那家小馆的芸豆卷很细滑，有种入口即化的感觉。

皇坛子

皇坛子以鱼唇、鸟筋、鹿筋、竹荪为主要原料，精选家养老母鸡经连夜 12 小时以上文火煨炖而成。入口细滑柔软、回味无穷。丰富的胶质含量和营养成分具有增强体质、补钙、提神的作用，女士食用还有特殊的美容效果。皇坛子讲究一羹三吃：首先在上菜时趁热品汁、闻香，此为一起吃；而后可依个人口味而定加少许红醋，此为二吃；三是少许香饭入口后才能口味大开，此为三吃。

私

家

菜

那家小馆

烤鸭配火烧



这道菜的搭配很别致。鸭胗和香菇串成串烤熟后，还要搭配长方形的火烧和两份不一样的蘸酱一起食用。食用时要将整串鸭胗和香菇取下，夹在火烧中，再放上生菜和蘸酱。火烧香酥可口，鸭胗、香菇芳香四溢，生菜、蘸酱利口挑味儿，实为老少皆宜之美食。

桃仁剔炒鸡

桃仁剔炒鸡必须选用家养的童子鸡，每只不得超过1斤半。裸鸡剔骨时不能用金属刀具，以免产生氧化反映影响肉质。只能用老竹签慢慢的将鸡骨剔去留下嫩肉。这种去掉鸡骨后再炒制的方法最早来源于满洲。剔骨后与核桃仁相配炒制，口感酥脆，纯正香甜。

餐厅故事

那家小馆的主人姓那（音 na，阴平），满族那拉氏后裔。他的先祖是清乾隆年间香山脚下飞虎云梯健锐营正黄旗的一员，因征讨大小金川有功，得胜还朝之后，特准带家眷住在香山健锐营营房，也就是今天那家小馆所在的位置。满族人没有田产，因那家先祖建有功勋，故有丰厚的钱粮，过着殷实的生活。每次皇帝临幸香山，那家都有幸接驾，故有家宴之风，烹鸡炙鹅的手艺深得众口称赞。

那家小馆做的菜品堪称美食，得自祖上口口相传的私家菜，又经过一番创新改良，形成现在精致、考究的特色。据说，最有名的一道菜“皇坛子”承蒙皇恩而得名。当年每逢正月十五就有皇上所赐钱粮运到旗营里，其中有很多是各地进奉的山珍海味。全村老少便在营子口跪迎，搭起灶精心煨制，随后按户每家得一大坛子分配。“皇坛子”开坛时汤色金黄，香气四溢，一直相传至今。

温馨服务

那家小馆内有只八哥鸟，当客人走进餐厅，“你好”“欢迎光临”的鸟声便会不绝于耳。如果遇到客满需要候餐，会有自助的饮料、水果和点心随时为食客享用。



白家大院

¥ ¥ ¥

海淀区苏州街 15 号乐家花园内

☎ 010-62658851

🕒 10:30-21:30

🚇 地铁 10 号线苏州街站 A 口出，北行 50 米路西。

🚌 26 路、374 路、394 路、528 路，运通 114、110、118 路北京地震局下车。

🅑 就餐提供免费停车位

私

家

菜



北京海淀区苏州街上的白家大院，从门脸看并不大，只是打造得古色古香。不曾想一踏进去，豁然开朗，层层院落，竟占地 50 余亩。原来它曾是礼亲王府花园，清太祖努尔哈赤的次子代善的后代建于康熙年间，距今已有 300 多年的历史。



民国初年，该园被转让于北京城赫赫有名的同仁堂乐家做私宅，称乐家花园。2001 年，白连树先生斥巨资修缮，本着尊重历史，修旧如旧的原则，历经 10 年，成了现在的白家大院，一家以经营宫廷菜、官府菜和自成风格的白府菜为特色的清代园林式食府。



就餐环境



园内亭台轩榭、古树参天，一步一景。穿过柿子树、黑枣树相拥的卵石小径，是一片荷塘，四周假山堆叠，小桥流水。与之相对的，是一座保存完好的红柱四角方亭，仅仅能放下一张桌子，最温馨的莫过于一家人围坐赏月，水中映月，清朗暖人。假山背后，是两座典雅秀丽的小院，曲径幽深，花木扶疏，有长春宫、待月轩、玉兰堂、仁寿殿等古建，现在被改成了各式包间。长春宫是最大的包间，几根红柱撑

起立面，屋顶、侧梁均是细腻的龙形彩画，桌椅一水的华贵黄，配以双龙托“福”图案，皇家风范浓郁。而所用餐具均是该院第四代的世界级环保标准的中国宫廷风格用瓷。其气质、气韵、气派均显富贵华丽。门口的一个小小舞池，则是宫廷乐舞、京剧、川剧变脸表演所在。从味蕾到视觉到听觉一番全新的感受。不远处的玉兰堂，因堂前独有的一开阔平地，成了办婚宴的人家八九不离十的选择。

大院里所有服务员一律着清式服装，梳清式发式，戴清式头饰，见面就喊“您吉祥”，服务之时“您万福”，迎客待客“给您请安”，连传菜用的器具也不是现代惯用的托盘，而是手挽提篮式的笼屉。置身其间，恍然穿越到了清代。



名菜推荐

一品豆腐



是一道传统名菜。主料是家常的豆腐，先用料理机将豆腐打碎后制成豆腐茸，放入雕刻好的模具制坯，再放入炒好的馅心，入蒸箱蒸熟，浇上小火慢炖6小时的鸡汤。配料则是相当的丰富：金元鲍、海参、银耳、虾仁、带子、香菇、鸡蛋、鸡茸、马蹄、甜豆。一道色彩漂亮的精品豆腐出炉了。一口下去，滑嫩无比，鲜美悠长，真正做到了色香味俱全。

御用佛跳墙

和普通的佛跳墙自然不同。鱼翅用优质茶勾翅，用高汤反复煲制（时长7-8天）。海参、鲍鱼泡发过程中加入老鸡、排骨、赤肉、猪蹄、鸡爪、火腿、干贝等原料。浓汤还必须选用东北散养3年以上的柴母鸡熬制成，一只鸡只能调6两汤，将熬制好的浓汤浇至鱼翅等原料上即可。准备的功夫远大于烧的功夫。一坛的原材互为渗透，味中有味，吃起来软嫩柔润，浓郁荤香，又荤而不腻。



蜀汉大虾



讲究的是加工艺术，用了两种烹调方法做成两种形状。大明虾，初步加工后，将虾一分为二。先油焖虾头：将虾下入油锅后煸香，加入番茄酱、水、盐、糖调后，煸炒熟，将汤汁收浓即可。再油炸虾尾：将虾肉剁碎加入盐、味精、马蹄，制成虾茸，将尾部切成十字花刀，将虾茸挤成虾球放在虾尾上，用黑芝麻点缀即可。将已制好的虾尾放入三四成热度的油锅中炸熟即可。码盘后上红下黄，外形凸起似大肚罗汉，菜名由此而来。油焖虾头咸鲜微甜，炸虾尾咸鲜脆。

礼王宴用翅



在鱼翅制作的过程中已软化了角质、去除了腥味。将勾翅用高汤反复煲制，约 7-8 天。汤选用东北散养 3 年以上的柴母鸡熬制成的高汤，咸香浓不腻口、回味悠长。翅浇汤即可，无需添加红醋或香菜，可以直接品尝到它的原汁原味。

三鲜鱼肚

选用优质鱼肚，一定要洗得特别干净，在温油中泡制 5-7 天，再用高汤煨制后调味，码入盘中后点缀辅料，浇上用高级清汤调制的鸡油白汁。鱼肚入口软糯，清香嫩滑。



当 家 名 厨

赵新林

赵新林，高级烹饪师，北京烹饪大师，现任北京白家大院饮食文化传播有限公司行政总厨。

1997 年至 2001 年在京华名厨师联合会的“对外餐厅”京华食苑任总厨。

1999 年 7 月第四届中国烹饪大赛中荣获热菜金牌。

1999 年 12 月第四届中国烹饪大赛中荣获热菜银牌。

1999 年厨师节上荣获优秀厨师奖

1998 年至 1999 年被旅游局评为“首都旅游紫禁杯最佳先进个人”称号。

温 馨 服 务

白家大院有宫廷乐舞、京剧、川剧变脸、昆曲等表演。



励家小厨

¥ ¥

北京市朝阳区西坝河南路 4 号特佳中心二层

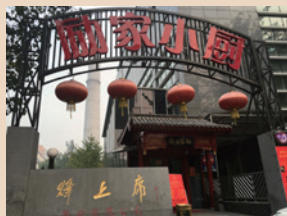
☎ 010-84498788

🕒 11:00—14:00; 17:00—21:30

🚇 地铁 13 号线柳芳站 B 口出向东步行 400 米即到。

🚌 乘坐 127 路公交车在西坝河南路站下车即到。

🅑 提供 8 个停车位



都说粤菜富贵，淮扬菜鲜美，但要说商务宴请的首选，还得是大气雅正的鲁菜。而励家小厨就是鲁菜雅正的典型代表之一。虽说小店的门脸不大，步入餐厅还得需上二楼，但餐厅内部却别有洞天：古色古香的木质桌椅遍布其间，墙壁选用青灰色石砖的壁纸，使得这里舒朗清静，更具一番

雅气。

店主人姓励，故名为“励家小厨”。小店虽叫“小厨”，但也能同时满足 200 多人就餐，在餐饮行业内颇有人气。每天来此就餐的食客络绎不绝，皆因它的味道鲜美，价格亲民。创意鲁菜与北京菜是励家小厨菜单的主旋律。每一季都会更新菜单，而且每一道菜都是经过反复试菜才得以登上菜单的，可想而知这里推出新菜单和菜品高频率的背后他们付出的艰辛有多少。



就餐环境

励家小厨的就餐环境沿袭了老北京的小院风情。青砖碧瓦处，只要有红灯笼一招摇，便会惹人窥探个究竟。店内到处都是镂空花纹的棕色木门，古老的木门仿佛锁住了旧日的时光，黄花梨木的桌椅更是让人有种穿越回古代的感觉，再配合青灰色砖石的壁纸之衬托，一种超然脱俗的情调便会轰然而至。坐在靠窗的位置可以瞧见窗外车水马龙的景致，前后都有屏风相隔，显得十分安静。身处喧嚣城市中的食客们可以一避外界的嘈杂，在这里轻松恬静地用餐。

包房的名字也极为讲究。每间包房均取用老北京城门的名字。进门即见里边挂着一幅幅老北京的黑白老照片，让人不禁触景生情，回忆起流逝的岁月。翻开封面古朴老旧的菜单，菜价低廉低得有些惊人，20-40元左右的菜品比比皆是，让人目不暇接。



名菜推荐

板栗蹄花

来自怀柔的纯天然无污染的大板栗，配以新鲜猪蹄，再加叉烧酱、辣酱等调料调和而成。用猪蹄的油脂浸润板栗，又用板栗的果香影响猪蹄的口感，这道菜酱香浓郁，吃起来咸鲜微甜、微辣，肥而不腻，软糯香滑，营养丰富，在家庭聚会中非常受欢迎。



爆三样



爆三样源于我国宫廷菜“全家福”。因选用猪里脊、猪腰、猪肝，故称爆三样。肉片滑嫩、猪肝软糯、腰子吃到嘴里脆爽无比。稀稠适度的芡汁，不流油、不流汁。每吃一口都是别样的美味享受。

京鲁干烧鱼

吸收了川菜的技术而成，选用新鲜的水库鲤鱼，经过油炸后外焦里嫩。另选猪肉丁、笋丁、青豆加糖、淀粉等调味料用慢火熬制成汁淋在鱼表面。做成后的干烧鱼鲜红光亮，调味料细致，色调和谐，肉质细嫩鲜美，味道浓郁，装形丰富雅致，甜、酸、咸、辣、鲜俱佳，互不相压。



北平炒烤羊肉



上好的羊肉切薄片同大葱、香菜用热油锅迅速爆炒，孜然、辣椒面调味后放入加火的铁板上桌。在保证羊肉鲜嫩的同时，去除了其膻味。品尝时翻炒羊肉，可以体验烹饪的乐趣。口感甘香浓郁，回味无穷。

私

家

菜

私家小菜

手撕盐焗鸡

配好调味料腌制好的光鸡用纸包好，放入炒制好的砂锅盐堆里焗制 1 小时左右而成。由于此法将鸡的香味和鲜味牢牢锁住，故鸡肉味香浓郁，皮爽肉滑，色泽微黄，皮脆肉嫩，骨肉鲜香，风味诱人。此外，盐焗鸡还含有大量钙、镁等微量元素。因此，盐焗鸡不只是一美味，而且十分健康，对人体大有好处。



餐厅故事

励家小厨原名“烽上席”，创建于 2010 年初，2015 年正式更名为“励家小厨”，餐厅隶属于烽上席餐饮有限公司。店主励钢，名不见经传，无宗派可循，只因好吃好做，开此励家小厨慰藉邻里亲朋。因味美价廉、别具特色，故励家小厨自开业以来，食客不绝、好评如潮。

当家长厨

李悦

李悦，2008 年以优异成绩毕业于国际烹饪大师屈浩的烹饪学校。毕业后师从北京玉林烤鸭店行政总厨杨爱国师傅，持续提升厨艺。通过不断钻研历练，李悦掌握了以京鲁干烧鱼、京味爆三样、扒肉条、佛跳墙等为代表的鲁、粤菜系的烹饪技艺，并得到顾客一致好评。2015 年 5 月开始担任励家小厨厨师长一职。凭借爆三样和京鲁干烧鱼的独特菜品，李悦代表励家小厨，荣登北京电视台《美食地图》栏目。



温馨服务

励家小厨最大的特点就是环境雅致、餐位众多，无论何时就餐都无需等候。这里不仅有快速便捷的免费 WiFi，还有宝宝椅、老年座等一系列体贴入微的服务设备和服务项目，让每一位来此就餐的食客都倍感亲切。

小院味道

¥ ¥

北京市东城区东四北大街协作胡同 40 号

☎ 010—84026666

🕒 11:00—14:00; 17:00—21:00

🚇 地铁 5 号线张自忠路下车，出 D 口向西 500 米。

🚌 3 路、13 路、113 路、115 路、118 路、701 路宽街路口东下车，向东 200 米；
106 路、116 路、684 路魏家胡同下车，向西 500 米。

🅅 就餐提供免费停车位



在北京的东城区张自忠路，段祺瑞执政府对面的胡同之中有那么一座小院，不大的门脸、高大的影壁，让经常路过的居民也难得一窥餐厅内部的芳容。前来用餐的食客，转过影壁眼前豁然开朗，1980 平方米的建筑面积里，小桥流水、古树参天、锦鲤

畅游、鸟语花香，外面城市中的喧嚣荡然无存，让人犹如置身于苏杭园林之中。这优雅的景致就足以让人陶醉其间了，银杏烤鸭、小院宫保、冲浪海参、小院脆皮鸡等一道道由中华名厨孙立新领銜烹饪出来的美食更是令人叫绝。这就是小院味道餐厅，一个品味无穷的魅力小院。

就餐环境



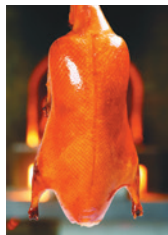
小院味道餐厅坐落于东城区协作胡同40号,这里原是清朝一位进士的府邸。餐厅整体建筑风格体现传统文化,五行八卦、佛教艺术、琴棋书画、茶道文化贯穿其间。整个餐厅为两进院落,每进院落的顶部都由玻璃封闭,形成大厅。一进院落的大厅中间有一水池,水池八个方向都有神兽霸下吐水,水池中不同颜色的鲤鱼自由游弋。水池上还有一座木拱桥,每到表演的时刻,这里还会进行古筝演奏,为食客助兴。第二进院里有一棵300多年历史的古银杏树,参天而居、枝繁叶茂,院落的最里面是一座高高的水幕墙,给用餐者舒适与清凉的享受。院落四周的房间皆为一间间雅间,雅间的名称有武英殿、文华殿,体现了文武之道一张一弛的中华理念,雅间内部都有山水字画或佛教艺术品进行装饰,反映了深厚的文化底蕴。



名菜推荐

银杏烤鸭

银杏烤鸭是小院味道餐厅独创的一种烤鸭技艺。精选的鸭坯首先用院里那棵 300 多年的银杏树的叶子进行浸泡，银杏叶子中富含大量的银杏黄酮，对降低三高有辅助功效，在这里吃烤鸭的人就不会为烤鸭油大可能升高血脂而苦恼了。经过浸泡的鸭坯再像吊炉烤鸭一样向鸭腔内注水，之后再用焖炉烤鸭的工艺进行烤制，这样既减少了油烟的熏烤，又保证了鸭肉的细嫩，真是两全齐美。



小院宫保



小院宫保是小院味道餐厅总厨孙立新先生的师傅、一代名厨川菜大师庾代良大师的遗作。做的味道不同于现在餐饮界公认的荔枝口宫保鸡丁的酸甜口味，讲究酸、甜、麻、辣、香五味皆全，让食客们每一口下去都有不一样的感觉，不一样的味道，越吃越爱吃。

老佛爷花生米

相传老佛爷花生米是慈禧太后非常喜欢的一道凉菜，它甜而糯、香而醇，还有补益的作用。老佛爷花生米仅选用四颗红的花生，这种花生颗粒紧密，皮红颗圆，有补血益气的功效。花生在不破壳的情况下用三十年的花雕酒和冰糖浸泡一整夜，之后焖煮 7 个小时，这样出来的花生米香甜可口，香糯不水，还弥漫着一种悠悠的酒香，是一道既美食又养生的休闲小吃。



小院脆皮鸡

制造小院脆皮鸡，首选农家自养的母鸡，宰杀之后去净血水，用多种果汁进行腌制，腌制一宿之后用手在果汁中对鸡内部进行按摩，这样既可以保证鸡入味均匀，又可以尽量保护好鸡的整体外观。按摩过后的鸡再经过烤制，上桌之前在淋上热油，这样一道色泽亮丽、肉质软嫩还有水果的香味的小院脆皮鸡就完成了。

冲浪海参



海参是一道著名的高档食料，它含有蛋白质、钙、钾、锌、铁、硒、锰等物质，其体内还含有海参素和由氨基已糖、已糖醛酸和岩藻糖等组成刺参酸性粘多糖等活性物质，及 18 种氨基酸且不含胆固醇。可海参又是怎么去冲浪的呢？首先选用鲜活的海参除内脏洗净，放入器皿之中，注入经几个小时熬制滚热的海鲜汤，之后盖上盖子焖半分钟，这样海参刚刚被烫熟。酥脆弹牙的海参再配上酸辣口的海鲜汤，酸脆可口真是令人难忘的海参在海鲜汤中冲浪的味道。

有机石磨豆腐

精选延庆永宁酸浆点的豆腐，这样豆腐口感鲜甜，是北京豆腐顶级的食料。将豆腐切块放入秘制高汤中炖 4 个小时，使豆腐产生蜂窝，把汤汁牢牢的锁住。再加入胡萝卜、芹菜、香菜、洋葱等多种营养美味的蔬菜继续焖煮，待蔬菜煮熟之后再加入上好的白葡萄酒提香，一锅鲜香嫩滑、营养多汁的石磨豆腐就上桌了。在 2015 年北京电视台上菜节目的豆腐评比中这道菜位列第一。

当 家 名 厨

孙立新

1973 年参加工作，师从川菜大师庾代良。曾历任华都饭店、燕山大酒店、天伦王朝、渔阳饭店厨师长、行政总厨。

2000 年获国家国内贸易部颁发的首届全国烹饪大师称号。

2002 年获国际餐馆与饭店协会国际烹饪艺术大师、国际美食评委称号。

2004 年获国家商务部颁发的中华名厨称号。

2007 年获中国烹饪大师金厨奖；同年获首都五一劳动奖章。

2009 年获国务院颁发的政府特殊津贴；同年获香港亚太地区中华美食贡献奖。



温 馨 服 务

小院味道餐厅地处东城区古都风貌保护核心区，周围旅游景点众多，因此餐厅为前来就餐的顾客提供旅游指路服务。餐厅还为手机没电的顾客提供免费充电服务。在每天就餐时段餐厅还进行古筝演奏表演。



茂盛小馆

¥ ¥ ¥ ¥

东城区和平里东街 12 号

☎ 010—59885999

🕒 10:30—21:00

🚇 地铁 5 号线和平里北街下车，出 C 口向东 650 米。

🚌 123 路和平里路东口下车，向南 200 米。

🅅 就餐提供 20 个免费停车位



私

家

菜

东城区和平里东街有一座特别的饭店——茂盛小馆。说它特别，是因为饭店的位置既不在车水马龙的繁华地段，也没有容易找寻的地标特征。乘坐地铁 5 号线在和平里北街下车，出 C 口向东 650 米，或乘坐 123 路公交到和平里路东口下车，向南 200 米方可到达。正如店名，茂盛小



馆门脸不很大，从远处乍看好似一隅小小茶楼，悄无声息地坐落在那里。它虽然没有大家酒店的豪华气派，却也不失格调高雅的安静闲适。进得店门后便能看到一座英武威严的关公雕像。关公素以义薄云天、坚守诚信被泱泱华夏世代推崇，正是茂盛小馆的生存之道和经营理念。小店是老字号。说到“茂盛”，那得追溯到老板的爷爷李茂盛。他们家是祖传中医。中医世家入餐饮行业之道，并经营独具品味的私房菜，可见其中奥妙所在。事实上，在茂盛家的菜谱里也不难发现，滋补养生的营养和理念随处可见，一贯到底。

就餐环境



东城区和平里东街的茂盛小馆，具体位置在和平里东街12号。慕名而来的顾客，看到北京市林业局夹道路口的一座牌楼后，直走进去30米左手边就到了。虽说小馆门面不大，但木制的牌匾店名和门头，却庄严厚重，显得低调而不失特色；推门进到店内，别有洞天的景致便蓦然跃入眼帘，古色古香的中式环境，木式窗棂条案，每件器物都精巧别致，透着主人家的心思与品味。更主要是菜品真的很特别。老板家世代从医，更加理解药食同源的道理。因而美味健康的同时融入了私房创新。环境安静闲适，桌椅都是黄花梨木精制而成，镂空雕花毫不含糊，颇有皇家宴席的气派。进店后，里面都是老北京传统的装



修风格，各种木质家具显得非常别致高档。安静闲适的就

餐环境中还透着浓浓的京味儿。挂在墙上的京剧脸谱，老式的吊扇，镂空的隔断，处处透着一股老北京的味道。新颖独特的是挂在天花板的鸟笼子，原来是照明灯，改装后的异样造型仿佛让顾客置身在世外桃源。这家隐藏在胡同里的茂盛小馆，不管是小范围宴请，还是家庭聚会，亦或是三两朋友小酌，都可以找到各得所需、称心如意的菜品，而舒心周到的服务和底蕴深厚的文化环境，更是遐迩闻名。



名菜推荐

茂盛私房红烧肉

三蒸三煨，四个小时的慢火煨制。陈酿了十年的老花雕酒的加入，红烧熊掌的制作工艺流程，方才造就了这极富营养和口感的私家红烧肉。五花三层的带皮肉颜色红润光亮，大小块头整齐美观，红枣，花生等养生食材的加入，不但增加了天然的甜香更多了滋补成份。肥不腻口，瘦不塞牙，一大煲份量实在。每一块肉都是肥瘦相间的好五花，还有几颗红枣，吃一口，糯皮软、瘦肉酥、肥肉化，既不像南方般甜又不像北方般咸，酒香浓郁，肉香突出。锅底还有小白菜垫底去腻，更是与众不同。茂盛私房红烧肉为茂盛小馆的招牌菜。



红枣阿胶汤



红枣阿胶汤由金丝小枣、秋梨、桂圆、阿胶、枸杞、山楂、冰糖、蜂蜜等食材加工而成。口感温润，让人倍感愉悦。

精品佛跳墙

采用大棒骨作为底汤，加入各种海鲜熬制而成，吃到底还有鱼翅。佛跳墙鲜味十足，不加味精，完全靠海鲜反复熬制而成。



茂盛家酒

由人参、鹿茸、冬虫夏草、藏红花、枸杞、当归、金银花等中药泡制而成，具有十足的保健养生作用。

贝勒府秘制牛肋骨

这是一道大菜。严选整段牛肋排，肥瘦相间脂肪分布均匀，制作工艺严密复杂。肥瘦相宜，软烂入味，味道咸鲜复合。牙口不好的老人食用更舒心可口。盛器采用贵重的黄花梨木食盒，更显档次霸气。牛肋骨严格选自听过音乐的小牛之身，肉质更加悦动鲜美。

私

家

菜

茂盛小馆

极品皇坛子

采用大量干贝、老鸡、猪骨、火腿打底煲汤，鲍鱼仔、海参、鱼翅、花椒、菌菇等高档食材汇聚于一盅，盛起一匙入口细品，香稠浓郁，芳香四溢，新鲜美味直入心底。

餐厅故事

李茂盛先生是李庆华老板的爷爷。祖籍山东的李茂盛先生是清末民初闻名遐迩的民间中医，一生推崇药食同源的理念，对美食和养生有着很深的造诣。当年李茂盛先生每年都要抽出时间云游大山名川，遍尝各地美食，收集治病良方和美食秘方。茂盛小馆就是聚众家之长，又自成体系的一家京鲁小菜馆。虽说总店在山东，但北京的两家小馆也异常火爆。

谈到茂盛小馆，就不得不说他们为之自豪的“大树理论”。即茂盛小馆的经营之道酷似一棵根系一心向下的大树，除了勤奋、努力、实实在在做人、踏踏实实做事，别的几乎什么都不会。从开业到现在始终秉承诚信经营的理念，赢得顾客的一致赞誉。

当家长厨

李庆华

茂盛小馆的掌门人是李庆华。李庆华作为茂盛小馆的第三代传人，牢记传统，不负先辈。带领员工刻苦钻研厨艺理论，潜心历练烹饪技术，严格培养精细规范的操作作风，坚守顾客至上的真诚承诺，在继承菜谱配方传统的基础上不断推陈出新，深得京城及外地顾客的青睐。

茂盛小馆开业三个月就成为大众点评的五星级餐馆。

现在是中法艺术交流协会的定点用餐餐馆。

《Time out》杂志重点推荐的中国餐馆。



温馨服务

茂盛小馆就餐环境非常优雅，采用黄花梨木雕刻而成的屏风窗棂、餐桌座椅更增添了一种宫廷书香的恬静和雅致。顾客们来到这里刚落座，温文尔雅的服务员便会端上芳香扑鼻的清茶。稍作休息后，你看着琳琅满目的菜单点菜，稍事休息便会品尝到茂盛特有的私房菜了。同时，你会在等菜间隙，在这里为手机充电，还可以咨询旅游线路、特别购物等疑难琐事。

那家花园餐厅

¥ ¥

北京市东城区金鱼胡同 3 号和平宾馆东院

☎ 010-65263538

🕒 10:30-22:30

🚌 106 路、108 路、110 路、111 路、116 路、684 路、685 路米市大街站下，向北 150 米，再向西 100 米；103 路、104 路、127 路、140 路、观光 2 线、特 11 路新东安市场站下，向北 100 米，再向东 250 米。

🅐 就餐提供 12 个免费停车位



那家花园餐厅地处市中心，是豪华饭店大峡谷里的一朵名花，南与王府饭店隔路相望，西与和平宾馆紧紧相邻。它其实是和平宾馆的一个重要组成部分。夹在金街王府井与银街东单之间，无论您喜逛哪条街，都能顺脚走到这个地方。这是个环境优美，闹中取静的所在。



就餐环境

古亭式的大门，诱人猜想，餐馆餐厅门面仿古，有仿宫廷、王府大门的，有仿官宅广亮、金柱大门的，还有仿内院垂花门楼的，以亭为门的，恐怕这里是蝎子拉屎独一份儿了。穿过古亭式门走进院内，只见方砖铺地的庭院很是宽阔，西头一座假山夺人眼目。这假山又是因何而来呢？直到看到了两人合抱未必能抱得过来的古槐，直到看到了餐厅内墙上挂的那一组历史老照片才明白，这个地界曾是清末满洲镶黄旗人、光绪年间任过内阁大学士及总理各国事务大臣、宣统初年任军机大臣的叶赫那拉氏那桐故宅花园的遗址。假山是旧物，假山后的古亭也是旧物。古亭、假



山见证过这里的百年沧桑，就仿古亭建了餐厅的大门，餐厅名袭那家花园旧称，显示着它厚重的历史，菜品也主打京味，烤鸭、火锅的招牌都在醒目的位置，餐厅内外装修也都古香古色。



名菜推荐

那家红烧肉

这是道创新菜，综合了南北红烧肉的特色和北京风味，既不像上海那么特别讲究浓油赤酱，又不刻意取北方红烧肉的咸鲜之口，南北共融，各取所长，有酱色包裹，肥而不腻，摒弃调味料，突出肉的本味之香，形成当今“那家”的新风格。



红烧大鱼头泡饼

此菜用生态鱼头，保证当天的新鲜度，结合北京侉炖的方法做鱼头，味道浓郁。饼是香酥的，泡在其内，有鱼头汤汁的鲜美味儿。

特色炖肥肠

结合了老北京炖吊的方法，用的是猪肉大肠头，油脂清洗得特别干净，让爱吃猪杂的老北京人吃上一回就总惦记着它。

北京烤鸭

请的可是全聚德的师傅哟，绝对正宗的。那桐时代和现如今，北京烤鸭都备受青睐。

温馨服务

那家花园，所有的遗存都是文物，它们见证了那家的兴衰，也见证了新中国酒店业的发展。在曾经的那家花园怡园里，一到夏季便开办啤酒花园，满院餐桌，灯红酒绿，享受老槐浓荫下的清凉，亦赏官府花园假山古亭旁开怀畅饮的情趣。庭院里的包间，红漆桐窗门脸，京城古韵的刻意打造，配上火锅，让冬的肃杀中充满了暖意。零点餐厅中也是古香古色的，您可视其为怀旧的场所，更觉是借古举雅的时尚领地。

私

家

菜

那家花园餐厅

餐厅故事



1912年，孙中山先生曾3次到那家花园赴宴。第一次是8月29日，受在京的政府要员邀请；第二次是9月10日，是受包括那桐在内的皇室代表之邀，他们向孙中山表示接受共和；第三次是9月12日，前清隆裕皇后派出前清上层人士为孙中山举办了近百人的大规模宴会，黄兴、陈其美等随同孙中山赴宴，主持人傅伦在宴会上赞扬孙中山。

那家花园这个地方，在民国初期，始终有政府大员和军阀举办宴请活动。这里曾经是有餐厅的，而且在京城知名度很高。

在新中国改革开放的年代，1991年这里开办的北京旅游小吃城轰动了全北京，北京的各大名牌饭店、饭庄都参与进来，不仅京味小吃，全国甚至国外的很多著名小吃都纷纷亮相，夜夜游客络绎不绝。夏季那家花园啤酒花园，再现着当年北京旅游小吃城的盛景。



当名厨

王超

年轻的王超，国家一级厨师、那家花园餐厅的厨师长，说起那家花园餐厅的京味菜来，有声有色，但他的根底却是淮阳菜，也接触过上海本帮菜、鲁菜，受聘去过上海、内蒙等多地的名店名馆担任主厨，还在昆仑饭店、天伦王朝等豪华大饭店进行过技术交流。正因他在厨艺上的多专多能和见多识广，使得他在京味创新菜上独树一帜，《十全十美》、《东方美食》等美食杂志均不吝版面，广为推介。



什刹海会馆

¥ ¥

北京市西城区地安门西大街 49 号

☎ 010—64032616

🕒 11:00—23:00

🚇 地铁 6 号线北海北站下，出 B 口向东 400 米。

🚌 60 路、82 路、107 路、124 路地安门外站下，向西 300 米。

🅅 提供车位



阳光宴会厅，让您透过宽敞明亮的花窗，尽揽什刹海的碧波美景。露玉，晨露之美，润玉之贵。这静静的小别院悠然自得。闲来对弈，醉来吟诗，夫复何求？后海漫生活，花木扶疏，古色生香中，让人感觉仿佛置身于闹市之外，院内院外，楼上楼下，移步易景，每一处景致都有它的故事……

什刹海会馆坐落于水龙脉交汇之处，在真正的天子脚下。在什刹海这块风水宝地上，与您一起打造专属于您的尊贵和浪漫。

私

家

菜

什刹海会馆

就餐环境



一个饕餮之所，更是一个充满中国传统文
化气息的博物馆。青石作柱、雕墙乌瓦的王府
式宽阔宅院里，从门廊内的镇馆之宝元代汉白
玉三足鼎，到历代造型精美、式样繁多、人物
瑞兽花草浮雕栩栩如生的鱼缸花盆以及旧时贵
胥官宦人家所用的拴马桩、上马石、马槽；从
馆内最大的厅房长寿厅墙上百寿图的精致砖雕、
“长寿”匾额、清代表江的山水画、“韩熙载夜
宴图”屏风、花梨木雕老寿星，到楼廊、厅室
尊陈的隋唐木雕菩萨以及各类石雕、木雕、砖
雕古玩和年代古远已成文物的生活用具，无不
让您在尽享私家美味的同时，身临其境地感受
历史文化的深厚与精彩。这里是举办婚礼婚宴、
寿宴及各种喜庆宴会的好

地方，亦是
举办新闻发
布会、接待
会议、商务
宴请、亲朋家
人聚会的理想
之所。



名菜推荐

金丝虾球



这是炸类美食，外观色泽金黄，质地酥脆，诱人食欲。土豆丝的裹糊里是用挑去沙线，再用葱、姜、料酒腌制过、在旺火上烧制到六成熟又裹糊炸过的大虾仁。双裹糊，脆、鲜、香。

鲍汁金瓜养生菌

南瓜是养生菜，菌也是养生菜，菌采于山上，鲍鱼汁是海味，山珍海味小南瓜共治一炉，口味浓而不浊，甘软可人，有解毒、降血糖的功效。这是通常的做法，什刹海会馆厨房用的是木瓜，产于南国的木瓜又是一种独特的味道，难怪凡来此用餐的人，不管老幼，都交口称赞，说好吃。

金米养生活辽参

小米、辽参都得火候，要点功夫，煨参的功夫至少40分钟以上。还有更要功夫的，就是汤，小米不是水熬的，而是高汤熬的，高汤里的学问太多。参用辽宁的海参，是求参的高品位高质量，做菜时用活辽参，突出鲜美和养生康体效果，而烹饪技艺又多了一层神秘，口感滑嫩、米香可口的这道菜亦是大受欢迎。



秘制红薯

中国菜讲色、香、味、形，什刹海会馆的私家菜更是讲究，是他们坚信色、形特影响食欲，美食是调动视、闻、听、品的全感艺术？秘制红薯端上来让您全身心的愉悦，正因为红薯太普通。此菜有出奇制胜的效果。



私

家

菜

什刹海会馆

餐厅故事

这里的四合院婚礼大受客户青睐。古老的四合院里中西文化交相辉映，适合举办西式婚礼，更适宜举办中式婚礼，雕龙画柱与大红绸带珠联璧合，九曲回廊体现出中国古韵。会馆内上百年历史的珍稀文物，带给举办婚礼的新人富有底蕴的吉祥祝福。迎亲的盛装仪仗、锣鼓管弦、红红火火的喜宴装饰布局、华贵古典的洞房床榻、周到细致的服务，让新郎新娘双方家属亲朋终生难忘。会馆亦是举办寿诞之宴的难得之所。西式浪漫的户外时尚 PARTY 场所，可容纳 200-300 人。原木地板、白色遮阳伞；中式风格、欧式元素完美地交融在这个古典的大宅门当中。奥运会时这里被英国奥委会贵宾由衷地称为“伦敦之家”。它向世界展开了中国的画卷，向

世界敞开了老北京文化的大门。伦敦之家在这里，俄罗斯代表团在这里，各国总统在这里，国际明星在这里……住宅门，空间私密，聚闭会友，品私房菜；乘三轮，体验京味文化；坐摇橹船，银锭观山、品茗听琴、邀友赏月；游王府、览故居，与名家对话，品历史人文；逛古街、坐酒吧、赏京戏、购精品，休闲品位，在这里均可让您得到满足。在这儿，您是京城的爷！



当家长厨

私家菜名厨，来自烹饪之乡，经验丰富，技艺不凡。他们的私家菜制作围绕着“细致”两个字，选料精良、制作精细、火候独到、原汁原味，尽显独门绝活，突出独家性。集粤、湘味于一堂，无论商务宴请抑或独坐静心，均能感受卓然不群的至尊品位。

四世同堂

¥ ¥

北京市西城区西便门内大街 85 号金色夏日酒店内

☎ 010—65666066

🕒 11:00—23:00

🚇 地铁 7 号线广安门内下，出 A 口向西 300 米，再向北 500 米。

🚌 56 路、78 路、395 路、423 路、夜 12 路槐柏树街西口站下车，向南 150 米。

🅅 院内提供免费停车位



私

家

菜



在商务大厦内再现老北京的胡同文化、市井风情、饮食习俗，展示老北京丰厚的文化底蕴和美食传统，让它成为当今北京闪亮的一景，这就是四世同堂酒家给人的强烈印象。走进金色夏日酒店的大厅，一眼就会看到四世同堂的大牌匾，看到高台阶上的朱漆大门和侍立两侧的穿长袍马褂的先生。推开大门，绕过灰墙大影壁，立即进入了大多已远逝的另一个世界，满眼都是古董：褪了色的群集密挂的老匾、深沉的窄巷、缤纷垂挂的茶幌、木构的门檐、雀

替上院墙上精美的木雕砖雕、门旁的石蹲拴马桩、拉洋片的家什、供奉的兔爷、样式陈旧的风车、各样的古木家具，还有当今北京偏远农村都不屑保留的老土炕。用餐的八仙桌就摆在这样的环境里，小吃、流食的柜台就是临街的铺面房。您，一不留神，穿越了！



就餐环境



四世同堂酒店营造了一个可触可感内容丰富的老北京民俗文化饮食文化博物馆。四世同堂电视连续剧的背景音乐把前来就餐的人们带回到四世同堂热播热演的年代，更带回到老舍先生笔下的老北京。听一口骆玉笙先生曲调高亢的京韵大鼓《重整山河待后生》，激昂的情绪里会有多少感慨。女服务员民国时的学生装、男服务员马褂在帮客人们解读另一个时代。



有热土炕的包间，也有热炕头上的家庭用具，无论是陌生感、新奇感还是怀旧感，都会带来一种感动，历史与文化的记忆里由此少了断层。此店自成景观，您是食客也是游客、逛客，在对老胡同老市井风情的文化体验与解读中获益良多。



名菜推荐

酱爆桃仁鸡



这是民国时期的老北京菜，甜咸口，酱香味儿，枣红色。鸡丁滑润，桃仁酥脆，金黄色。用酱低油爆炒的酱爆法烹制出的菜是老北京人特爱吃的菜，其菜品很多，如酱爆鸡丁、酱爆鱿鱼、酱爆茄子、酱爆猪肝、酱爆圆白菜等等。酱爆桃仁鸡是在主料里加了桃仁，不仅口感变得丰富，营养的成分也增加了。

大千鱼方

行政总厨贾锦龙设计创新的民国菜。成品像一块城砖，鱼净肉3斤，取的是胖头鱼的中段，做出来不碎，是整块的鱼，整鱼整吃。此菜初创于民国时的北京东方饭店，当年画坛巨匠张大千住店时想吃川味菜，找到厨房。东方饭店当时只有鲁菜，为了满足他的要求，研制出了此菜。贾总厨是在民国菜的基础上再度创新，把有骨鱼变成了无骨无刺无毛刺鱼，口味上也做了调整，吃起来辣、麻、甜、咸，辣是似辣非辣，麻是似麻非麻，葱香味浓，五味俱全，合成一字：香！大青花盘盛着，不加任何装饰，秦砖汉瓦的感觉，没有任何的辅助添加剂，只用老母鸡汤，烹制时间不低于4个小时。

抱石醉酒

这道也是贾总厨的创新菜，以桂鱼、口蘑、南荠为原料，糟熘鱼片的手法，烹好之后，倾入掏空的大芋头里，容器围满麦冬草，点缀野菊花，装饰出野味儿，与像石头的芋头相配。此菜有典，与山水画大师傅抱石有关。鱼肉软嫩，南荠酥脆，色泽金黄，鲜甜口，酒香味儿。



爆三样

此菜在四世同堂点菜率每月总是排名第一。主料有腰子、猪肝、里脊肉，特点是腰子、猪肝脆嫩，肉软烂，咸鲜口。

当 家 名 厨

贾锦龙

贾锦龙，62岁，退休后受聘于四世同堂酒店的行政总厨，京鲁菜大师，在东方饭店从事厨艺40年，国宝级大师崔德宽、张文海的得意弟子，为胡耀邦、江泽民等中央领导多次掌勺服务受到好评，艺坛、社会名流都点名要品尝他的菜。研究民国宴获得巨大成功，创新菜品颇丰，论文和事迹多见于报刊，是现今四世同堂厨艺界的领军人物。



温 馨 服 务



这里的 service 是细微、精心而周到的。客人多，未预订或来的稍晚的客人要排号等桌，领位员会礼貌地把您让到候餐的座位上，影壁周围都备了长凳、方凳。行动不便的宾客来去都有人搀扶，对来店的老人们都会送上一碗粥，对过寿宴的寿星会送上一碗五彩长寿面；为用餐的孩子们都备了小礼物，玩具虽小是份心意；亲子面当场制作；宾客要说对哪儿不满意，立马解决，直到满意为止。



我家小院

¥ ¥ ¥ ¥

西城区琉璃厂东街文明胡同 1 号

☎ 010—63131967

🕒 11:30—20:00

🚇 乘地铁 2 号线和平门下。

🚌 14 路、66 路琉璃厂站下车，向南步行 100 米。

🅑 提供免费停车位



一条窄胡同里的幽静小院，胡同很短，与小院有融为一体的感觉，新装修过，画栋雕梁红漆木柱的房屋，庭院的遮阳棚下，春、夏、秋你都会为那里的树木花草感动，那是青砖灰瓦中的勃勃生机，季季有着不同的色彩。胡同口建的门楼有“我家小院”的匾，不知道的还以为就是个普通人家，走进去也只以为是个比较

有文化品位、讲究生活情趣和格调的老北京住户。

院子不大，摆设不少，空间显得有点拥挤，笋音古韵纵容着闲逸。可就是这个小院，历史上和今天都出着大名，梁启超、孙中山在这里的足迹吸引着世人的目光，而今它却是以只为宾客开设一桌菜而让新闻界追踪热捧。个性化的小院官府菜让人刮目相看。这里曾接待过来华访问的政要。



私

家

菜

我家小院

就餐环境

这是琉璃厂文化街中的一个庭院式小餐馆，满街文物古玩书画商店，集几百年的深厚文化底蕴，荣宝斋、一得阁、中国书店都在这条街上。小院自身经精心打造，已再现了清式豪宅的诸多精彩，小桥流水虽袖珍，却不失意趣。

我家小院营造温馨风雅的专属私密空间，无论是家庭聚餐还是商务宴请，都有一种私家的氛围，亦或像到高品位的朋友家来做客，没有喧闹，没有干挠，在古筝清亮悦耳的弹拨声中，在散养的鹦鹉善解人意的嚎叫声中，喝着美酒，品着佳肴，抛却世间一切烦恼，随意地聊，有兴趣，就走走动动，欣赏欣赏主人家的文玩摆设，在历史文化长河中寻觅浪花，考验一下自己的辨识能力，相中了的，议个价可以拿走。若你是诗人，不妨即兴放歌吟诵，



若你是书画家或书画爱好者，主人这儿备有书房，还备了文房四宝，你可以在宣纸上尽情挥毫，泼墨濡染，一展才华，再或听擅谈的主人讲述小院的故事、家中收藏品的轶闻趣事。在这里用餐需要事先预订。



名菜推荐

宫廷玉扇

是用西芹、百合、松茸、香菇、菜心、罗汉笋烹调拼摆出的，“宫廷玉扇”确如一把宫扇，足以吸引您的好奇心。这是主推健康的菜。

真诚的心

功夫菜。藏猪肉，经过几道工序，几个小时的炖制才成的，端上桌时，它是一颗心形。讲究美食的造型，是我家小院的传统，此菜奉心而上，情意深深。

春暖花开

春笋、芦笋、香椿苗、活虾、银鳕鱼、串红、枸杞，春生春长，活力四射。拼摆出的效果激人联想，普通的食材也因景生辉，有了新的生命活力。

百花刺猬酥

拼摆是餐饮业中的一门高端艺术，食材雕成花卉虫鸟很见功力，又要有美学眼光，而把酥点做得象形、逼真更不是—般水平。百花刺猬酥花不多，但艳丽，刺猬—个，—盘精巧美观的艺术品，忍心下箸吗？

菊花烩八珍

八珍是八种原料，八种原料和菊花—起烩成的菜就是菊花烩八珍。八珍既然称珍，它们就不会—般的食材，多选用鲍鱼、刺参、干贝、鱼翅等高档原材料，工序复杂，前加工需要时间，没有预订是吃不上这道菜的。

私

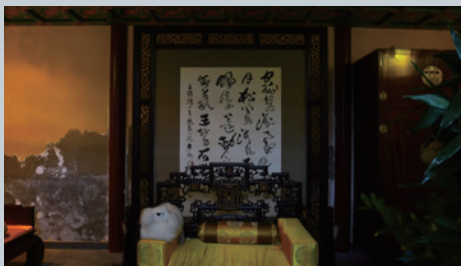
家

菜

我家小院

餐厅故事

“我家小院”是由“戊戌六君子”中梁启超本族后人经营的。1925年，冯玉祥将军请孙中山大总统北上主政，孙中山下榻湖广会馆，闲暇至琉璃厂“我家小院”，见无街巷门牌，道“此乃文明胡同一号”。时任国民党中央执行委员的同盟会元老于右任遂赐墨宝。1949年，新中国诞生前夕，郭沫若先生出席新中国政治协商会议期间，慕名来“我家小院”，品茗鉴字怀旧悟今，叹文苑书斋，养静气，积厚业，聚贤蕴德，福禄之隅。



当家名厨

大厨是重金聘请的，要求必须具有四五星级饭店的烹饪能力和水平，擅长高档配菜，用料广博益寿，制作奇巧精致，味道中庸平和，菜名典雅得趣，筵席名目繁多且与用餐环境匹配。

温馨服务

用餐需提前预订。







素食

京兆尹
功德林

京兆尹

¥ ¥ ¥ ¥

北京市东城区雍和宫大街五道营胡同 2 号

☎ 010-84049191

🕒 午餐 11:30—14:00; 下午茶 14:00—17:00; 晚餐 17:00—22:00。

🚇 地铁 5 号线雍和宫下, 出 D 口向东 30 米。

🚌 13 路、116 路、117 路、684 路、夜 6 路雍和宫下车, 向北 150 米。

🅅 餐厅门口有户外停车位

素

食



一提京兆尹, 也许首先想到的是古代的官位, 拥有此官衔者, 威风赫赫。然而, 此京兆尹, 非彼京兆尹也, 不是古时官名而是素食餐厅。京兆尹之名与其追求“本源、自然、健康、珍味”的素食理念紧密结合, “京”是 10 的 16 次方, “兆”是 10 的 12 次方, “尹”

是仁爱的“仁”的古音, 意为“大爱之所”。作为一家素食餐厅, 京兆尹要推广的不是传统的素食, 而是一个新概念的蔬食, 是一种健康的生活方式, 亦是一种慈爱感恩的心态。京兆尹临近雍和宫, 是一座三进四合院, 建筑风格表达人与万物和谐共生的理念, 环境幽静典雅。走进京兆尹, 仿佛进入了另一个世界, 在这里心灵是宁静的, 连说话的声音也不自觉地放低, 一杯茶, 一本书, 一碟糕, 便可静静享受一段悠闲的时光。京兆尹的菜品依二十四节气而变换, 选用有能量的天然食材或有机食材, 低糖、低油、低盐、高纤、无添加, 营养均衡, 口感甚佳。此外, 京兆尹投身公益, 传递温暖, 每年会安排三次放生活动, 旨在“尊重生命, 长养慈悲心”。每逢初一、十五免费奉粥, 倡导周一请吃素、天天桌上放生以及每日免费奉茶等, 传递大爱理念, 此举感动了许多客人, 也纷纷参与其中。

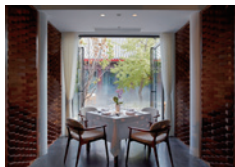
就餐环境



京兆尹坐落于雍和宫大殿旁，与孔庙、国子监为邻，集贤哲之礼仪，采雍和之仁爱，更显其人文内涵。门口的一面纯白色影壁墙书有“京兆尹”三个黑色大字，大气端庄。迈过门槛，是一条只能容纳一人通过的狭窄小路，宛若闯入仙界桃源，雾气弥漫，寂静无声，隔离了大街的喧闹与忙碌，心灵也为之平静祥和。隐隐凝露般的晶体飘到身上，一缕清爽的味道扑鼻而来，如梦似幻，这是京兆尹特有的负离子喷雾，有清新空气、杀菌消毒、提高免疫力等功效。院中还有一个隐秘的竹林，幽深静谧，内设三张餐台，有秉烛夜游，对月赋诗之意境，侧耳听去，是否是阮籍在弹奏古曲？内院由玻璃顶封闭成为室内的四季观景院，位于座位间的隔断被巧妙的“升上”顶棚，让久居都

市的人少了许多“隔阂”，可感受“邻里”和睦之风尚。玻璃屋顶四边的气窗，可随温度升降开合，有效节能。

外院细水环绕，树影婆娑，四水归堂。院子里一棵海棠、一棵五角枫，一年四季用不同语言述说院子的传奇。九间包房分别以“谷间”、“麦堂”、“梁轩”等五谷与空间相结合命名，亲切朴实。更令人拍案惊奇的是京兆尹的无沾染卫生间，掌风所及，大门打开，颇有大侠风范。此外，还有环纸马桶垫、自动送纸设备、感应式垃圾桶等，全程无需触摸，保证了双手的洁净。



名菜推荐

油焖春笋配玫瑰果香包



这是春分时节特色菜品。从古至今，入春尝鲜都是每年的必修功课，选择哪些时蔬入菜，是这道菜品是否地道的关键。

此菜选取刚刚破土而出的春笋，只取用最嫩的笋尖部分，确保清脆多汁，质地娇嫩，口感温和自然。再加入略带一点清爽脆香的萝卜干和翠绿的有机青笋和甘蓝。

焙干果粒和新鲜水果自然色泽制成的玫瑰小包，用以平衡口感。最后以新鲜蜜豆点睛，饰盘增香。油焖春笋配玫瑰果香包不仅营养健康，而且外观精致，有春日生机勃勃，百花盛开之感。

缤纷桃胶



这道是夏至的独特菜品，用最恰当的形式将最优质及新鲜的有机蔬菜和自然食材呈现给食客，以体现食材的美味与合乎自然的规律。

桃胶不仅食用价值高，而且有很好的保健作用，再搭配营养丰富，富含蛋白质、碳水化合物、矿物质及多种维生素等的西芹与百合，在炎炎夏日，为客人呈献出热情洋溢、五彩缤纷的美味。

栗子牛肝菌派配意大利风干番茄汁

这是秋分时节特色菜品，以栗子、牛肝菌、风干番茄、土豆为主料。金秋栗子健肾补脾，而且含有丰富的蛋白质、脂肪、B族维生素等多种营养成分，可以预防和治理高血压、冠心病。牛肝菌味道鲜美，营养丰富，具有清热解烦、养血和中、追风散寒、舒筋和血、补虚提神等功效，搭配特调的奶油蘑菇酱汁，更加提升了食材的香气。



素

食

京兆尹

桃胶黄耳炖猴菇

这道是立冬的独特菜品。此菜选用的主料有白萝卜、黄耳、猴头菇、素蹄筋、桃胶等。冬季是进补、健康养颜的最好时节，萝卜是冬季的正季菜，食用正当时。冬季多吃萝卜，可以预防春季易发的湿疾。而产于云南的黄耳和桃胶含有丰富的蛋白质、脂肪、碳水化合物、矿物质、维生素、胶质等营养成分，更具美容养颜的功效。



在寒冷的冬季，一煲香气四溢综合多种鲜香味道的菜式呈现眼前，多种野生优质食材在鲜香软糯中巧妙的找到平衡点，美味无比，满满的一口甚是满足，实为独一无二。

茶油美人米炒芦笋尖

古江南出美女，美女常食美人米。美人米又称鸡头米、芡实，产于江南水乡。此菜品选用新鲜芡实和芦笋尖一起用茶油炒制，清香怡人。茶油是选自广西巴马的野山茶果提炼而成的食用油，其燃点在 260°C ，不会产生致癌物质，还能有效改善心脑血管疾病，提高人体免疫力。



温馨服务



京兆尹餐厅内有身着晚礼服的演员进行现场表演，或弹奏一曲竖琴乐曲，或拉奏一首小提琴曲，悠扬舒缓的音乐，使得食客放松心情，也令餐厅更显优雅。



功德林

¥ ¥

北京市东城区前门东大街甲 2 号裙房

☎ 010-67020867

🕒 11:00—14:00; 17:00—21:30

🚇 地铁 2 号线、5 号线崇文门站下车，西南口出。

🚌 公交车 622、20、623、9 路台基厂路口西下车。

素

食



1984 年开业的北京功德林，与 1922 年创立的上海功德林一脉相承，餐厅饮食不沾任何荤腥，不光没有牛羊猪肉、海鲜、飞禽，就连佛教所说的小五荤（葱、蒜、洋葱、韭菜、兴渠）也没有，是北京第一家专门经营素食的餐厅。可在当年

改革开放的初期，人们生活刚刚富

裕起来，都想着如何多吃一些肉类、海鲜，谈到吃素大家都是一脸的无奈。随着人们生活水平的提高，大家的饮食已经从单纯的追求肉食，转变为品种更加丰富，更加有营养，更追求绿色生态了。功德林以爱护自然、尊重生命的人生理念和低脂肪、少油盐健康理念受到了越来越多年轻人的热爱。



功德林

就餐环境



功德林位于祈年大街的北端，与天坛公园的祈年殿遥遥相望，这个地理更为它那独特的佛教素食文化增加了一份神秘感。功德林一名取自佛经“积功德成林”的寓意，牌匾由原中国佛教协会会长所提。餐厅内整体颜色以佛教惯用的黄色与红色为主基调，装修风格体现出“清”、“净”、“洁”、“悟”的氛围。一楼为散座，雅致的装修、古朴的桌椅于食客的心从喧嚣的城市中一下静了下来。二楼荷花厅可举行小型宴会，荷花以它出污泥而不染的品性，在佛教中占有很高的地位，正中墙壁上有玻璃荷花镶嵌，也更提高了该厅的档次。三楼为观音厅、紫竹厅、迎宾馆、罗汉厅等单间雅座，可供高档私人聚会之用。餐厅外的外卖窗口是最受广大食素者欢迎的地方，从早点到晚餐都有人在排队购买。

名菜推荐

松鼠桂鱼



松鼠桂鱼因造型美观、颜色鲜艳、口感香脆成为中华美食之中一道传统名菜。大家都知道传统的松鼠桂鱼制作非常复杂，而功德林的素松鼠桂鱼不光造型、颜色与口感上都有传统肉食的松鼠桂鱼相似，而且做工也非常复杂。首先用紫菜包裹大豆蛋白做出鱼头和鱼身的形状，这样既有鱼之形，又有海鲜之味；之后选用白灵菇洗净晾干在上面打出花刀，入油锅炸至焦黄，码在鱼身之上；再浇上糖醋番茄汁，一道在形态和口味上都可以乱真的松鼠桂鱼就做成了。

金刚火方

金刚火方是功德林精心创立的一道招牌菜，金刚有“坚硬、坚强”的意思，寓意无坚能摧的智慧与力量。金刚火方外形酷似肉菜之中的红烧肉方，它的神秘之处就在于可以把冬瓜变为五花肉。首先选用冬瓜，切成方块，之后在每块冬瓜上都开一个槽；再把猴头菇切成表面积与冬瓜一样大的中间有条的扁正方形块，并镶在冬瓜之上，这样一层瘦肉（猴头菇）在肥肉（冬瓜）之上的效果就出来了；把结合好的肥瘦肉过油炸制，之后在加入功德林的特制调料上锅蒸，蒸好后码在油菜做的底之上，浇上咸鲜汁，一盘没有一点肉的红烧肉就上桌了。



干烧黄鱼



干烧黄鱼也是这么一道神似形更似的以素仿荤之菜。先选用土豆进行蒸制，之后碾碎成土豆泥；再用笋丝、香菇丝、口蘑丝炒香，加入土豆泥之中；再用油皮把这样食材包裹起来，用手捏成鱼的形状，过油炸至金黄，码入盘中之后再浇上红油与功德林秘制的咸鲜汁，一道“黄鱼”就这样烧好了，在吃的时间还有可能吃到白白的、软软的鱼刺（笋丝）呢。

素

食

功德林

佛跳墙

传统的佛跳墙是一道著名的闽菜，它用鲍鱼、鱼翅、鱼肚、鸡肉、猪肚等食材做成，做好之后香飘四邻，连佛闻到这香味都要跳墙过来品尝，但那里用的都是荤腥，出家人是不可以进食的。功德林的佛跳墙却真的可以让出家人从形到味体验一回真正佛跳墙的味道。功德林选用魔芋代替鲍鱼、用粉丝代替鱼翅、用竹荪代替鱼肚、用白灵菇代替鸡肉、用羊肚菌代替猪肚，还加入了松茸、大枣、枸杞都有美味营养的食材，与其说是佛跳墙不如说是一道营养丰富口味鲜美的菌汤，其不光是形似佛跳墙，在味道与营养上也都不逊色。

香油脆鳝

香油脆鳝是一道晚清宫廷素菜，相传这道菜还与慈禧太后结有渊源。慈禧太后得了老佛爷的名号之后，每逢农历三月初三这天，还要大张旗鼓地斋戒一天。这天，慈禧太后等掌膳太监传膳，众御厨手捧托盘，拉着一字长队，战战兢兢地走进了大殿，眨眼功夫，六十六道素菜已经过去了大半，慈禧太后是一道也没看中，此时端上了一盘香油脆鳝，太后一尝非常满意。此道菜外焦里嫩、外形逼真，口味咸鲜、香油味浓。此后，香油脆鳝变成了慈禧老佛爷吃斋念佛时必吃的一道素菜。

当 家 名 厨

陈一春

陈一春从事餐饮工作十余年，全心致力于菜品研发，对食材的利用有自己独到的见解，在创新方面有较高的造诣。在工作中能够严把质量、数量和价格关，保证膳食的安全和美味，能够针对不同人群和季节特点制作营养全、入口美的菜品，深受广大消费者的认可与喜爱。曾获2008年海峡两岸团体特金奖、第三届全国饭店业职业技能竞赛个人银奖；多次获得北京便宜坊集团优秀员工、优秀外阜员工称号。



温 馨 服 务

功德林的服务人员会向前来就餐的顾客鞠躬致谢，并行以佛教的双手合实礼。





西餐

将太无二

北京亮

戈拿旺巴西烤肉

鸟巢

金链花泰国餐厅

漫咖啡

速度披萨

什刹海葡萄酒餐吧

火炉火



将太无二 (望京华彩店)

¥ ¥ ¥

北京市朝阳区广顺北大街 16 号院 3 号楼智选假日酒店 3 层

☎ 010-59780251

🕒 11:00-22:00

🚇 乘坐地铁 14 号线东段东湖渠站 B 口出右拐 100 米。

🚌 乘坐 311、404、409、416、422 路公交车在利泽中街西口站下车。

🅅 具有停车位

西

餐



众所周知将太无二是一家经营源新派日式料理品牌的餐厅，但是鲜有人知它是来源于北美加拿大的品牌。老板独具匠心地将北美风格创意美食融入东方美食料理，

不仅菜品的开发富有新颖的创意，而且餐厅海洋回环装潢的定位也非常独特。黑色的装潢显得典雅而又高贵，与蓝色的灯光交相辉映，让人感到好似在深海里遨游。

望京华彩餐厅是将太无二第二家将火锅和新派创意料理融为一体的餐厅。每天供应刺身、创意寿司等精美菜品。烹制的新鲜生鱼源自世界各地的无污染深海，通过精心加工制作，将营养的美食和独特的口味通过创意的搭配展现在每位食客面前，纯天然、原生态、更美味。而将太无二创意料理餐厅新鲜的吃法和特殊的装置则更让食客们眼界大开、难以忘怀。

就餐环境



将太无二（望京华彩）餐厅坐落于繁华的望京商业圈内。餐厅总面积为 950 平米，可同时容纳 264 位客人用餐。浪漫的情侣包间、私密的商谈包间、可容纳 12 人的豪华宴会包间等一应俱全。

个性独特的蓝色装饰，散发着浓郁的海洋气息；以深海为主题的总体设计，则让来自北美的新派创意料理意趣盎然。各色水陆珍稀食材、创意寿司等涮品随着沸腾的火锅汤汁化作声声赞叹；深海鱼骨加多种调味料经小火熬制的汤底浓香四溢，萦绕在每一寸空间……这一切无不展现着将太无二健康与美味相得益彰的精彩演绎。



名菜推荐

蛋黄酱焗牡蛎



牡蛎又名生蚝，是一种极其珍贵的海洋食材。早在公元前就有文献记载沿海居民食用牡蛎。先将牡蛎焯水备用，再将洋葱、香菇切丝放入黄油炒熟，将洋葱放入牡蛎壳内，将牡蛎一分为二放入壳内抹上焗汁进行烤制。牡蛎色泽金黄，味道鲜美，那无可替代的鲜甜与爽滑口感无不刺激着每一位食客的味蕾神经。

美丽的温哥华

这道菜之所以叫美丽的温哥华，是因为所用的材料都是选自加拿大的食材。除了寿司通用海苔、寿司饭之外，还选用蟹柳肉、油梨、烟熏三文鱼等来自加拿大的新鲜食材。食材五彩的颜色点缀其间，可谓是色、香、味俱全。吃起来口感柔韧，唇齿留香，让人回味无穷。



照烧柠檬鸡



照烧是知名日本菜肴及烹饪方法。将鸡腿洗净吸干水份加底味拍打后沾面粉。下凉油热锅煎至金黄色（外酥里嫩）加入清酒、浓口、味淋、白糖烧汁。取入味的鸡腿切条块状装盘浇汁，插入切好的半圆柠檬片。肉质软嫩多汁、色泽鲜明、香味四溢。酸甜口，配柠檬后感觉更清新，不油腻。

冷煮鲍鱼

鲍鱼是中国传统的名贵食材，位居四大海味之首。这道菜选用上等的深海鲍鱼，先将活鲍鱼剔开用盐洗干净，将洗净的鲍鱼用40-50度盐温水反复浸泡2-3次，待鲍鱼浸泡发软后洗干净用冰水镇凉，把调好的汁水煮开后放入姜丝和鲍鱼，再用小火煮开即可，待鲍鱼放凉后出品时装冰盘。鲍鱼肉质柔嫩细滑，滋味极其鲜美，非其它海味所能比拟。

秋天的童话

秋天的童话装盘成型浇汁点缀后色味俱佳。制作时，把新鲜的海胆黄、鲍鱼、牡丹虾、扇贝、鲑鱼籽、鳕鱼鱼白、金枪鱼、三文鱼等海鲜切成片放在雪白香糯的饭团上，一揉一捏之后再抹上鲜绿的芥末酱，最后放到古色古香的瓷盘中。如此的色彩组合，是真正的秀色可餐。



吃寿司，讲究的是食用的完整，就是整块寿司要一口吃下，唯其如此，才能真正的品味出寿司的美味，寿司的饭香与三文鱼的香味才能完全相融，将齿颊间填得满满，不留一丝缝隙，那浓香的滋味无处可逃，在口中久久徘徊，一波三折。

当 家 名 厨

周威

周威，将太无二（望京华彩）餐厅厨师长。自1998年至今一直从事餐饮工作，有近十年传统日料从业经验，于2007年初进入将太无二新派料理餐厅工作。周威在不断实践的过程中，形成了对创意日料的独到见解，在传统日料与创意料理的融合上进行了大胆探索。从事餐饮业十多年来，历经北京饭店“五入百姓”名师之指点，又深得多名高师的精髓，结合自身积累的丰富经验，日料烹制技术炉火纯青，现在正准备筹建多个日餐料理店。周威根据自己多年的实践，兼收并蓄日料行业众家之长，主编出版了《美味寿司大全》，并出色完成了餐具出口商的命题菜品制作。



温 馨 服 务

将太无二始终坚持以推出高品质的单点菜品为最高目标。为了给食客带来加拿大的顶级深海北寄贝和泛着红宝石般光泽的新鲜金枪鱼，将太无二每日清晨都会到机场将空运而来的新鲜海产及时运回。除此之外，还有每日从大连订购的深海海胆，口感肥腴滑嫩的三文鱼腩和捕捞量极低的蓝鳍金枪鱼……这些食材都是将太无二在他处采集到的极难寻觅的无二美味。

北京亮

¥ ¥ ¥ ¥

北京市朝阳区建国门外大街 2 号柏悦酒店 66 楼

☎ 010-85671840

🕒 周一至周五 早餐: 06:30—10:30; 午餐: 11:30—14:30; 晚餐: 18:00—23:00
 周末与公众假日 早餐: 06:30—11:00; 午餐: 12:00—15:00; 晚餐: 18:00—23:00

🚇 地铁 1 号线国贸下, 出 D 口向东 50 米, 再向南 50 米。

🚌 1 路、9 路、28 路、58 路、99 路、619 路、666 路、804 路大北窑西下车, 向南 100 米。

🅅 地下收费停车位



北京亮餐厅位于北京柏悦酒店顶层 66 楼, 是北京最具魅力的餐厅之一, 也是京城“用餐体验的地标”。来到北京亮, 便是站在了长安街的最高点, 既可以 360 度俯瞰京城, 将古都北京的韵致和现代化大都市的风情尽收眼底, 还能享受到最地道的国际美食。北京亮餐厅是一个“中国灯笼”的造型, 入夜后, 灯光璀璨, 如灯塔般光芒四射, 且极富中国特色。北京亮的菜品, 无论是中式佳肴, 或是西式烧烤, 全部由厨师采用最新鲜的食材精心烹制而成, 风格各异的牛排满足不同客人的需求, 完美地诠释了菜品的精髓。同时这

里的藏酒也非常丰富, 对于真正的葡萄酒爱好者, 北京亮的专业人士还会提供独特的品牌供其鉴赏。北京亮餐厅是北京时尚的焦点, 是在城市上空的云端体验并发掘北京城魅力的场所, 是品味地道的美食与美酒的绝佳去处。



西

餐

就餐环境

北京亮餐厅的就餐环境处处彰显着简单大气。深色的木质地板搭配镶嵌的鹅卵石，北京胡同风格的砖墙，共同勾勒出低调朴素的“中式庭院”入口。四周环绕着透明的玻璃，可以从不同角度欣赏到外面的风景，也许是喧嚣拥堵的街道，也许是鳞次栉比的高楼，也许是阳光明媚的蓝天，也许是满天繁星的苍穹，晴天阴天，白天黑夜，都有着不一样的感觉。走进北京亮，好像闯入了一个宁静的空中花园，隔离了城市的喧闹与忙碌，在水景、竹林、中国榕树的怀抱中，心灵也为之放松。

餐厅顶层的半私人用餐区域，是一个专属、开放的空间，可以俯瞰底层的用餐区，享受京城中心



别具一格的聚会。开放式厨房同整体的设计风格完美结合，海鲜操作台、甜点厨房、调酒吧以及烧烤台等所有设施均开放于餐桌旁，刺激着每位客人的感官。



名菜推荐

香草黄油焗加拿大带子



空运而来的加拿大扇贝，鲜嫩多汁，配上意大利火腿，放入烤箱用中火烤制。再加入香草、黄油，令扇贝和火腿的芳香愈加浓郁。而后放入三种野生蘑菇，使得这道菜品的味道更加鲜美。

杉木烤三文鱼

口感绵密的北挪威三文鱼用以杉木烤制，肉质软糯滋润，鱼皮脆滑，只需薄薄一片，便能令人回味无穷。这道菜品并没有多余的作料，可以品尝到食材最纯正的味道，伴随着杉木的香气，用精致的海盐搭配深海三文鱼，就已将肉质的鲜美发挥得淋漓尽致。

海鲜极品冬瓜盅

经过精心设计的冬瓜汤口味清爽，微甘带鲜，汤中不仅加入阿拉斯加帝王蟹腿肉、海螺、花胶，还有香菇和枸杞，将鲜味调至更佳。

这盅精雕细琢的冬瓜汤背后，还有一段经历近十年且不为人知的故事。1992年，当时还不是北京柏悦酒店行政总厨的欧阳庆龙作为队长参加新加坡国际烹饪大赛，并取得了冠军，在答谢晚宴上，欧阳师傅喝到了令其多年不能忘怀的冬瓜汤。在此后的十年中，欧阳师傅几经辗转，经过了无数次地尝试与努力，寻找合适的土地，培育优质的冬瓜。最后终于带领他的团队实现了愿望，找到了品相好口感佳的冬瓜，经过自己的精心设计，为客人制作出了这道海鲜极品冬瓜盅。

这道汤营养健康，客人在品尝时，不仅能喝到鲜美的味道，也能感受到厨师对烹饪的热爱与坚持。



扒排骨猪排

选用来自西班牙伊比利亚的黑猪排，肉质松软，脂肪极少。经过熏制后，鲜嫩的肉汁包裹在脆嫩的肉皮中，一口咬下，鲜香四溢，醇厚的味道在唇齿间游走，满口留香，回味无穷。

海岛纯种和牛

经过主厨的悉心烹饪，细布和牛肉的条纹状脂肪很快融化，口感嫩软，味道鲜美，口味犹如上等牛油，口齿留香。牛肉极为滑嫩，甚至不需要用刀割开，叉子轻轻一划而过足矣。



当 家 主 厨

欧阳庆龙

北京柏悦酒店行政总厨欧阳庆龙来自新加坡。他的职业生涯始于新加坡凯悦酒店，在那里他担任行政副总厨一职。2007年，欧阳总厨加入北京柏悦酒店，担任行政总厨。高超绝伦的烹饪技巧、勤勉踏实的工作作风、专业细致的管理风格以及丰富多彩的大赛经历使他成为享誉中外的顶级厨师。

欧阳总厨也有众多国际餐饮大赛经历并且多次获得优异的成绩。由他担当领队的烹饪代表团先后在欧洲、亚太地区、美洲地区进行厨艺展示，其中包括 法国里昂的Bocuse d'Or Cooking大赛、日本札幌国际厨师大赛、美国芝加哥杰出厨师大赛和加拿大温哥华世界厨师艺术节。而由欧阳主厨带领的新加坡国家厨师团队还曾获得德国法兰克福 The Culinary Olympics/KA Hago 大赛第三名、瑞士巴赛尔第十届年度 Food & Hotel Asia Salon Culinare 大赛第三名等。在《华尔街日报》2012年“中国创新人物奖”的美食类提名中，北京柏悦酒店行政总厨欧阳庆龙先生也是赫然在目。

欧阳师傅总结，“无论烹饪技艺如何，有想法，用心，就会做得好，而且一定做得好。”在餐饮中贯穿“细致入微”和“人情味”，是欧阳庆龙多年立足美食领域的两项制胜法宝。



温 馨 服 务

北京亮是求婚、举办宴会的绝佳场所。餐厅为过生日的客人送上香槟甜点，以表示祝福。午餐时段，会有精心搭配的套餐供客人选择。



戈拿旺巴西烤肉（亚运村店）

¥ ¥

北京市朝阳区小营路 12 号

☎ 010—84662921

🕒 11:30—14:00 17:30—21:30

🚇 地铁 5 号线惠新西街北口东北口出，向东到惠新东桥，向北第一个红绿灯路口。

🚌 386 路、538 路、836 路、62 路、628 路育慧北里站下车。

🅑 就餐提供免费停车位

西

餐



桑巴激情与拉丁美食如何结合才能为顾客带来别样感受和异国体验？带着这样的好奇，我推开了位于北京市朝阳区小营路亚运花园的“戈拿旺”巴西烤肉的大门。这是在北京开的第五家分店了。

戈拿旺（Carnaval），出自葡萄牙语，意为嘉年华、狂欢节。这是一家以拉丁元素为主题的自助餐厅，让客人在享受美味的同时，更多地了解南美文化，感受拉丁舞的激情互动。



就餐环境

餐厅的主色调为绿色，绿色的吧台、绿色的餐台、绿色的沙发、绿色的底布、绿色的装饰，当然还有绿色的植物，这也和戈拿旺的经营理念是一脉相承的：让每一位客人吃出品味、吃出健康、吃出快乐。

戈拿旺坚持选用国内一流供货商合作，绝不使用任何非天然食材或添加剂。戈拿旺在昌平投资建立了20余亩有机绿色果蔬基地，从种植到成熟全程科学监护，确保每一种食材绿色有机无污染。并建立中央厨房，采用物流专业保鲜车第一时间配送到位，确保食材的新鲜、营养与健康，而且能够满足有的顾客吃生牛肉的要求。

墙上的一排排唱片和大厅前方的舞池是戈拿旺的又一特色：在享受美味的同时感受拉丁狂欢氛围。晚上有异域风情的舞蹈演出，欢快的节奏调动每一个人的情绪。这些演员大都来自云南贫困山区，戈拿旺请来专业的舞蹈老师，把



他们从零基础打造成舞技超群的演员，这恐怕是他们自己都无法想象的。餐厅分两层，可同时容纳200人就餐。主打西餐，自助餐（包括凉菜、主菜、甜品、水果等）有70余种，最重要的还有20多款烤肉，三角肉、牛舌、牛排、牛里脊、鱿鱼、鸡翅、香肠等等，服务员会温馨地为每一桌客人服务，细心地将刚切下来的肉夹到盘子里，特别推荐三角肉和牛舌，香嫩爽滑，搭配蔬菜沙拉，美味刚刚好。



名菜推荐

三角肉



三角肉是戈拿旺最具特色的烤肉之一。牛肉取自于华安、福成、御香苑等厂家的绿色畜牧基地，牛臀部的三角形肉通过排酸，撒上粗盐后，在火上烤制，注重肉的原汁原味。半熟的牛肉带着血色，表层有肥油包裹，精肉纹路清晰，口感肥而不腻、瘦而不柴，在鲜美粗犷的味道中还有一股松木的芬芳。

牛舌

一整根的牛舌通过前期用秘制调料高汤煮熟，再用小火慢慢烤制。切下来的每片牛舌，吃起来都非常嫩。由于是切一层烤一层，能最好地保证它的口感和温度。



含羞草沙拉

含羞草沙拉是俄式代表菜之一，也是戈拿旺的特色沙拉。特别之处在于用米饭为主原料，配上等的金枪鱼，加少量洋葱、青椒，再在外面撒上一层沙拉酱和芝士粉，轻甜微酸，有一种独特的香味。



俄式鸭肝泥

在西餐中很具代表性。主料是黄油和鸭肝，做工精细，咸香口味，营养丰富。经典的吃法是把鸭肝泥裹在面包上，再搭配一碗酸甜的红菜汤，鲜香可口。高热量的鸭肝泥配上粗纤维的面包，有助于消化。



西

餐

戈拿旺巴西烤肉亚运村店

巴西黑豆饭

是巴西最具代表性的菜肴之一，黑豆也是巴西的特产。把牛排、猪排、香肠、黑豆等混在一起，加入香料、盐，放入陶罐小火焖炖，整个过程要六七个小时。一出锅，香气扑鼻，只需简简单单拌着米饭一起吃，豆松软入味，汁浓稠香齿，黑白相间的美味。



当 家 名 厨

魏鑫

从2002年从厨至今，有10余年的厨房工作经验。并且先后从事热餐、冷餐、西点的各个部门实际操作。并跟随中国厨艺大师第一人曹继桐先生，学习西点深造。曾多次参加市商务委进行的美食烹饪展示，及美食文化节的活动厨艺的技术顾问。先后两次获得海峡两岸十大名厨奖！



温 馨 服 务

除周一外，晚上8:15-9:00都有舞蹈表演，每个节假日还推出相应主题的舞蹈，在此就餐的客人也可以上台一展舞姿。

同时餐厅还能为客户量身定制各种多元化服务，如生日party、时尚发布、商业推广、年会活动等。



乌巢 (霄云路店)

¥ ¥

北京市朝阳区霄云路 35 号

☎ 010-83913131; 4008-7777-07 (外卖)

🕒 11:30-23:00

🚇 地铁 10 号线三元桥站下车, 出 C2 口向东 500 米。

🚌 405 路、421 路、435 路、659 路、942 支线、运通 104 三元庵下车, 向北 150 米。

🅑 可停靠在马路边

西

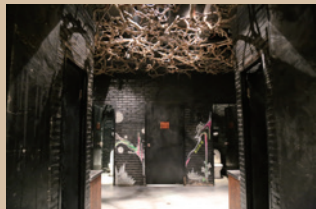
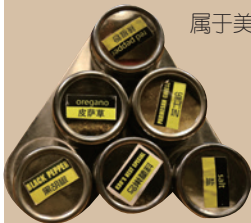
餐



乌巢, 一听名字, 就有一种神秘温馨之感。创始人庄小龙的英文名字非常长, 故而朋友为他取了个绰号——乌鸦, 并且他希望乌巢能成为“朋友们欢聚一堂共享美食的如家一般的场所”, “乌巢”之名便由此诞生了。

乌巢是一家集酒吧和餐厅为一体的地方, 满足不同人群的需求, 处处彰显美式文化。餐厅的比萨为地道的美式比萨, 不同于意式比萨饼边薄、材料少、由熬出的熟酱经木质烤箱短时间烤制等特点, 美式比萨中间薄, 却有饼边, 用生酱烤出, 深受外国人喜爱。来到乌巢, 美国人可以在异国他乡品尝到家乡的味道, 中国人

即使不出国门, 也能吃到
属于美国的纯正美食。



就餐环境

在霄云路这条街上，有琳琅满目的各色美食，鸟巢比萨便是其中一家。鸟巢看似明显，实则隐蔽，手拿比萨的微笑乌鸦，好像精致的涂鸦般画在墙上，若不是知道鸟巢的标志，还真容易就此错过。找到店面，大门却不知在何处，与其它店铺敞开的大门不同，鸟巢的大门非常独特。在坚持不懈仔细寻找后，终于发现了白色开关，轻轻按下，与壁画浑然一体的大门缓缓打开，隔离了城市的拥堵与喧嚣，宛若闯入了一个别样世界。在这里，光线昏暗，音乐动听，好像一条隐秘街道，又好像一个秘密花园，时尚摩托停靠旁边，又被树枝所环绕。一个可供多人用餐的圆桌，置于错综复杂的枝杈中，仿佛处于真正的鸟巢，感觉甚为奇妙。向餐厅深处走去，别有洞天，一束阳光射入屋内，温暖静谧，好似真的巢穴，身处茂盛的丛林，苍天大树矗立身边。经过环形楼梯步上二楼，离阳光更近，夜幕降临之时，在这里也可抬头仰望漫天繁星吧想想都感觉到浪漫。餐厅多



处摆放着生动的乌鸦模型，大多是前来用餐的食客所做，显现鸟巢文化的同时，也表达了对餐厅及食客们的祝福。厨房是半开放式的，客人们可以透过明亮的玻璃窗，观看到厨师精湛的抛饼技艺。



名菜推荐

DIY 比萨

想吃什么，怎么吃，都由自己来决定，选择不同大小的饼底，其中超大型的有 28 寸大，随意搭配自己喜欢的蔬菜、奶酪、肉类，制作一款属于自己独一无二的比萨。

鸟巢比萨



这款比萨原料丰富，营养均衡，可谓是将荤素搭配到极致。虽然肉类、素菜种类繁多，融合在一起，却可吃出每个原材料的味道，丰盛却不混杂。饼底为美式传统饼底，是一款性价比高、又可吃到多种食材的比萨。

肉类原子弹

由意大利香肠、加拿大培根、萨拉米肠等多种优质肉类组合而成，配上浓郁的马祖里拉奶酪及传统的比萨酱料制作而成。饼底外脆里松，上面铺满来自各国的肉质，口感甚佳，令喜爱吃肉的客人一饱口福。



费城牛排



这是一款专为回民食客设计的比萨。牛肉切成薄片，配上秘制白汁酱底，以及青椒、红洋葱、蘑菇等多种食材，精心烤制。鲜嫩的牛肉、多样的蔬菜完完全全的融化在马祖里拉奶酪的浓郁中。

巧手洋葱圈

这道洋葱圈独具特色，用现切好的新鲜洋葱，纯手工制作而成，保留了洋葱原始的味道。轻轻咬下，入口即化，洋葱的淡淡甜味留在齿间，细细咀嚼，还有清脆之感，可谓名副其实的洋葱圈。



酥脆蘑菇片

这是套创新菜品。将蘑菇切好，裹上秘制的面粉炸制而成。蘑菇片口感酥软，蘑菇香味浓郁。如果配上奶油田园酱，有浓厚的奶香味，还有淡淡的香草味道。



酥脆洋蓟芯

洋蓟芯是美国的传统美食，外国人甚为喜欢。采用进口食材，酥脆洋蓟芯、秘制面粉搭配鸟巢秘制比萨酱，有些酸酸的味道。这是国内吃不到的地道风味，是美国人所怀念的家乡味道。



当 家 名 厨

庄小龙

庄小龙，是美国和挪威的混血儿，因不喜刷碗，从小便开始学习制作美食，也在美国餐厅工作过，深悉美式传统比萨精髓。由于对中国的热爱，小龙毕业后来到中国，打造与世隔绝的舒适用餐氛围，并将地道美式比萨带给客人。



温 馨 服 务

有自己的送餐团队。大众点评网、美团网、百度糯米网均有优惠。

名称	地址	电话
霄云路店	朝阳区霄云路 35 号（近口福居）	010-83913131
三里屯店	朝阳区工体北路 4 号院内（近滚石）	010-85236655
大悦城店	朝阳区朝阳北路 101 号	010-85583871
老佛爷店	西城区西单北大街 110 号	010-57508258
五道口店	海淀区五道口东升大厦 2 层	010-51779668
光华路店	朝阳区大望路一号温特莱中心 A104	010-65388900
悠唐店	朝阳门悠唐 B1-1B（金银岛游戏厅旁边）	010-59775916
中粮祥云小镇店	顺义区中粮祥云小镇 8 号楼 109（新国展东北 1 公里）	
新奥店	朝阳区湖景东路 9 号、11 号新奥购物中心 B1-94-02	010-64805661
世纪金源店	海淀区远大路 1 号北京世纪金源购物中心东段 B1 层	010-88879698



金链花泰国餐厅

¥ ¥ ¥ ¥

北京市朝阳区工体西路工人体育场西门



010-66529999



11:00-24:00



3路、113路、115路、118路、431路、特16路工人体育馆站下车，向南进工体西路，往南300米路东。



具有停车位

西

餐



在工人体育场的西侧有一座异域风情的建筑，那就是金链花泰国餐厅。金链花是泰国的国花，它用黄金般的色彩，体现出绚烂的最高境界，泰国人民拿它来供奉佛祖，认为它黄金般灿烂的颜色如同佛界胜境，能让人进入精神愉悦、清凉纯净的

无忧的境界。泰国人在种下它时会许下自己的心愿，他们相信美好的心愿会随着它茁壮成长而实现，当金链花挂满枝头的时候，便是梦想成真的一天。

金链花泰国餐厅也就像金链花一样绽放在首都北京，它秉承绿色餐饮理念精心打造美食，把正宗的泰式料理带给北京的食客，让那些想在北京品尝到正宗泰国美味的人们梦想成真。

就餐环境



金链花泰国餐厅位于工人体育馆与工人体育场之间的工体西路，到富国海底世界步行仅需几分钟。金链花餐厅的建筑设计曾在德国获得建筑设计大奖，它突显东南亚风情与小资情调。步入大堂四处流水潺潺，满眼绿色植物，让人宛如步入热带雨林之中，餐厅管理人员非常注重整体形象，绿色植物只要有了黄叶就要进行更换，以保食客的眼中一片清新。餐厅营业面积为 1500 平方米，包括室内与室外两部分。室内部分包括可以看到四周街景的透明外

景区和空间相对私密的高台区，及十三间风格不同的包间，每间包间都没有阳台，让就餐空间更加宽敞；室外部分面积达 1000 多平方米，有座位百余个，提供现场花园烧烤，泰国传统古法烤鱼，在夏天那里还是休闲纳凉的啤酒广场所在。



名菜推荐

泰国椰菜苗

泰国椰菜苗是泰国当地的一样独有的蔬菜，它是在当地收割过的圆白菜根部长出来的嫩苗，无农药、激素自然生长而成。金链花泰国餐厅每天从泰国当地采购新鲜的椰菜苗，经过空运来到北京。椰菜苗可以应食客的要求采用清炒、肉炒、咖喱炒等不同做法。



榴莲蛋挞酥



榴莲蛋挞酥是金链花泰国餐厅的招牌甜品，曾获2014年中国烹饪协会颁发的“中国名点”称号。

金链花泰国餐厅特聘专门的面点师傅负责蛋挞的起酥，保证蛋挞皮香酥可口。之后将新鲜的榴莲、进口的奶酪和鲜奶打成汁，再加入打散的蛋液，注入蛋挞皮中至八分满，入炉进行烘焙约十分钟，酥脆可口果香四溢的榴莲蛋挞就呈现在大家眼前了。

冬阴功汤

冬阴功汤是泰国的国汤，金链花餐厅的冬阴功汤绝对配得上这个称号。从字面意思来翻译冬阴在泰语中是酸辣的意思，而功是虾的意思，整体直译就是酸辣虾，可这酸辣虾做起来可是相当的复杂。

首先金链花餐厅用虾头、虾皮、香茅等原料经过长时间的炖煮，经过滤之后成为清亮的底汤。再在底汤中加入香茅、青柠、南姜等气味芬芳、营养丰富的香料继续炖煮，最后加入主料淡水虾王——大头虾。一道气味芳香、营养健康的泰国国汤就诞生了，冬季品尝此汤一定叫人大汗淋漓，全身舒畅。这里的冬阴功汤分清汤与红汤两种，口味有微辣、较辣、火辣三种。



西

餐

金链花泰国餐厅

炭烤大头虾



炭烤大头虾选用鲜活的大头虾，为保证大头虾的鲜活，金链花餐厅每天都空运来最新鲜的大头虾。大头虾被人们称为淡水虾王，它的虾肉极富弹性，吃起来口感极佳，大大的虾头中富含非常的虾皇，经过泰式古法炭烤之后，虾黄瞬间收容浓香四溢。

泰式炒空心菜

泰式炒空心菜名字听上去非常简单，但要把它做好可是相当的不易，首先金链花餐厅精选产自中国广东地区的空心菜，那里的空心菜品质堪比泰国当地的空心菜。厨师采用大火翻炒，加入泰国当地产的鱼露、味露和豆酱，只需 19 秒钟就可以出锅，这个既保证了众多调料品与空心菜的充分结合，又保证了空心菜的口感恰到好处，且视觉翠绿鲜亮。

当 家 名 厨

尼康

尼康大厨是泰国人，曾就职于泰国多家高档酒店和北京昆仑饭店。他厨艺熟练，对泰国菜理解深透，又由于在中国长期居住了解中国人的饮食习惯，他在中国不失泰国风味的原则下，能让中国人吃到自己心怡的美食。



温 馨 服 务



金链花泰国餐厅内设计有小型舞台，每天 18:00-22:00 进行音乐演出，演出包括钢琴、小提琴、长笛、竖琴等西洋管弦乐。让顾客在优美的音乐声中品味美食，体现多感官的美妙享受。

由于金链花餐厅毗邻工人体育场，所以这里车场充足，免去了食客们的停车之恼。

漫咖啡 (将府南门店)

¥ ¥

北京市朝阳区将台东路将府公园南门 (近 798 艺术区)

09:00—21:00

445 路、494 路、503 路电子城小区下车, 向东 800 米。

凭消费小票可以免费停车一小时。



西

餐

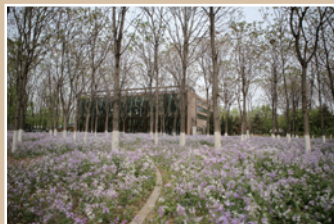


漫咖啡是一位韩国人专为中国消费者设计的咖啡厅,“漫”取自“浪漫”一词,旨在为人们营造一个“让心灵得到舒适和安宁的环境”,提供给消费者一个除了家和工作场所之外真正的“第三空间”。

位于将府公园南门的这家漫咖啡,与其它的门店略有不同,它好似漫咖啡的心脏部位,也像是一座咖啡的博物馆,

集研发、烘焙、培训于一体。在这里,除了能喝到味道独特的咖啡,还能走近咖啡,深切体会到咖啡的文化,了解到咖啡的历史,感悟到咖啡的真谛,甚至还能亲手制作一杯属于自己独一无二的咖啡。一杯完美咖啡的制作,步骤极为复杂。首先便是咖啡豆的选择,要经过科学的方法,判断咖啡豆是否处于最佳状态后,将其选取出来;再根据咖啡豆的不同,用最合适的方法进行适度烘焙;之后萃取,将咖啡的甜味、苦味、香味自然地融合到一起;最后倒入杯中,送到客人面前。一杯看似简单的咖啡,背后隐藏着悠久的历史积淀,丰厚的文化内

涵。更多令人新奇的奥秘,进入漫咖啡,答案会一一揭晓。



就餐环境

漫咖啡位于将府公园幽深的树林中，四周被绿草和野花环绕，宛若童话故事中的丛林小屋，远离忙碌与喧嚣，隐居于此，闲适安逸。走进咖啡厅，又感觉进入古老的欧洲城堡，复古的砖墙，华丽的吊灯，蜿蜒的楼梯，还有众多珍贵的咖啡机收藏品，恍惚闯入一个未知的世界，一个咖啡的加工厂，一部咖啡的历史典籍，亦或是一本咖啡的百科全书。咖啡厅共有三层，一层是客人品尝咖啡的场所，人们可以亲眼见证多粒咖啡豆变为一杯咖啡的过程；二楼陈列着百年来制作咖啡所用的研磨机，每隔一段时间会有专人为客人进行讲解，揭开咖啡文化的神秘面纱；二层和三层均有培训室，既是漫咖啡的咖啡师学习、考试的地方，也是为对咖啡感兴趣的客人所设，人们可根据自己的程度，选择相应的课程，了解咖啡的文化，学习咖啡的制作。



名菜推荐

单品咖啡



单品咖啡是这家漫咖啡独有的饮品。来自不同国家七个农场的咖啡豆，各用五种方式萃取，每一杯都有属于自己纯正独特的味道，也许是水果味，也许是花香味，也许是果仁味。慢慢品尝，仿佛置身于外国风光各异的农场，感受咖啡表达出的独有的天然味道。

冰摩卡咖啡

这款咖啡在每家漫咖啡都可以喝到。摩卡咖啡是由意大利浓缩咖啡、巧克力酱、鲜奶油和牛奶混合而成。牛奶的香滑，巧克力及奶油的甜蜜，自然融合在咖啡的淡淡苦味中。



拿铁咖啡



拿铁咖啡是意大利浓缩咖啡与牛奶的经典混合，这款咖啡在漫咖啡的所有门店均可尝到。咖啡和牛奶最完美的融合，没有咖啡的甘苦，适合喜欢奶香味道咖啡的客人。它是在浓厚浓郁的 Espresso 中加进等比例，甚至更多牛奶的花式咖啡。有了牛奶的温润调味，让原本甘苦的咖啡变得柔滑香甜，甘美浓郁，就连不习惯喝咖啡的人，也难敌拿铁芳美的滋味。

双层芝士黑面包

此款面包天然发酵，加入鱿鱼墨汁制作而成，不同于普通面包或奶白，或金黄，双层芝士黑面包独特的黑色，带有些许神秘之感。黑珍珠般的松软面包，夹入柔滑的艾门塔芝士和 Roll Cheese，淡淡墨香味与浓郁芝士味自然契合，回味无穷。

西

餐

漫咖啡

创始人

辛子相

辛子相，漫咖啡的创始人。对咖啡充满热忱，希望能将咖啡的文化传播给每一位喜爱咖啡的朋友，使得人们在品尝到完美咖啡的同时，也能了解背后的文化内涵。



名称	地址	电话
工体店	朝阳区工体北路（工体北门西侧）	010-59418122
金源店	海淀区远大路蓝靛厂2号金源商务中心B座1B	010-88893029
百子湾店	朝阳区百子湾西里102号楼110室	010-87950870
顺义店	顺义区天竺镇漫榆广场5号商铺	010-64568042
清华同方店	海淀区王庄路清华同方科技广场D座1层	010-82366016
京粮店	朝阳区百子湾路37号	010-67715670
大悦城店	朝阳区青年路29号院20号楼1楼20-25号	010-58777521
人民大学店	海淀区中关村大街59号人民大学教学一楼1楼	010-82503236
广渠门店	东城区广渠门外大街名敦道7号楼	010-87513628
邮电大学店	海淀区西土城路10号邮电大学北门校园内	010-62286398
将府公园店	朝阳区将台东路将府公园北门（近798艺术区）	010-84311899
丽都店	朝阳区将台西路9-7号（近珀丽酒店）	010-84573470
健德门店	海淀区祁家豁子甲2号	010-62360639
望京北小河店	朝阳区望京西路（近北小河公园）	010-64726322
悠唐店	朝阳区三丰北里8号楼2层2-230号商铺	010-85632625
亦庄店	大兴区亦庄经济开发区林肯公园25号楼111底商	010-87520076
金融街店	西城区丰盛胡同20号丰铭国际大厦B座第一层101单元	010-63211186
万柳店	海淀区万柳中路6号院2栋	010-61934587
崇文门店	东城区祈年大街18号院1号楼兴隆国际大厦A座	010-67019086
万象新天地	朝阳区常惠路3号楼	010-65708869
保利东郡店	朝阳区东风乡高井村5#商业楼101, 102, 103, 104号商铺	010-57722722
通州翠屏里店	通州区翠屏里7号楼商铺1	010-60552177
西红门店	大兴区西红门宏福路与欣旺大街交汇处东北角	010-59542670
平安国际店	朝阳区新源南路平安国际金融中心一层L106单元	010-84442366
王府井银泰店	东城区王府井大街88号银泰百货1楼	010-59785848
将府南门店	北京市朝阳区将台东路将府公园南门（近798艺术区）	
永旺梦乐城店	丰台区丰葆路88号院1号楼永旺梦乐城1层101	010-83326261
丰台汉威国际店	丰台区南四环西路186号汉威国际广场西区8号楼1层	010-63795179

速度披萨 (apm 店)

¥ ¥

北京市东城区王府井大街 138 号 apm 购物中心 6 层

☎ 010-65595979

🕒 11:00-22:30

🚇 地铁 1 号线王府井站下车，出 A 口向北 1000 米。

🚌 103 路、104 路、127 路、140 路、观光 2 线、特 11 路、夜 18 路、夜 21 路新东安市场下，向西 250 米。

🅅 商场停车位

西

餐



速度披萨成立于韩国首尔。餐厅的董事长曾到意大利旅游，在街边品尝过地道的意式披萨后，萌生了创立披萨品牌的想法，之后经过多番改良，融入东方人的口味及韩国的时尚元素，成为如今的速度披萨。

速度披萨以高速公路为主题，餐厅内的摆设也均为此元素，为年轻人打造动感现代的氛围，感悟一场说走就走的旅行，抛开压力与烦恼，享受无拘无束的生活，体验速度与激情。“速度”二字的体现，也不仅于此。制作速度披萨的火炉是一款自主研发的特殊烤炉，烤制速度非常快，据统计，2 分钟便可同时烤好 8 张披萨，速度之快，效率之高令人瞠目结舌，而且用此炉烤制出来的披萨饼底略薄，油脂更少，更加健康。

速度披萨的众多原材料均从韩国进口，客人们可以在这里尝到来自韩国的不一样风味的披萨。



速度披萨

就餐环境



速度披萨位于王府井apm 6层，虽然购物中心内有许多各色美食，令客人们眼花缭乱，速度披萨还是凭借其特殊的风格吸引众多食客前来一探究竟。餐厅的外形好像一个巨型的集装箱，走进速度披萨，简约时尚是给人的第一感觉。

门口摆放着一张复古的地图，屋内油桶、地球仪、扳手、旅行箱等陈设一应俱全，地面上画着道路线，就连皮椅上的图案也都是公路元素，在进入餐厅的那一刻起，就已经行驶在高速公路上，开启了一场别样之旅。如今，繁华拥挤的城市、来自各方的压力，都让人想提起行李箱，暂别各种烦恼，踏上旅行的征途。也许是行驶在蜿蜒平坦的公路上，也许是漫步在淫雨霏霏的小巷中，也许是体验速度的狂野，也许是感受文艺

的清新……来到速度披萨，虽不能满足吟诗作对的文雅，确可享受激情燃烧的岁月。看着身着黑色T恤的服务员为顾客人们服务，有一种经历了一路疲累，进入加油站休息的错觉，和朋友们在一起回忆精彩，规划未来，稍作调整后，继续踏上新的征程。



名菜推荐

戈贡左拉芝士披萨



戈贡左拉芝士披萨本是一款意式传统披萨，速度披萨的戈贡左拉芝士披萨是经过改良后的，使用的面饼和加工方式略有不同，更适合东方人的口味。这款披萨只用芝士作为原料，因而可以品尝到芝士纯粹的味道。面饼中间松软，边缘酥脆，食用时，可以蘸少许蜂蜜，别有一番滋味。

甘薯烤盘披萨

这款披萨的原料看似简单，只有面饼、甘薯、芝士和酱料，将这些原料自然地融合在一起也实属不易。甘薯烤盘披萨绵软，不似传统披萨用刀切开吃，而是用勺挖着吃。薄薄软软的面饼，配合着甘薯的香甜，芝士的浓郁，甜而不腻，口齿留香，仔细品尝，还有淡淡的辣味，那是来自墨西哥甜辣酱的味道。这款披萨口味独特，且比较罕见，吸引了众多食客前来品尝。



面包奶油意面



这是面包与意面的特殊组合，将做好的意面放入自制面包内烤制而成。松软的面包搭配奶香浓郁的酱料，口味极佳。细细品尝，奶油淡淡咸味中带有一丝辣味，可起到解腻的效果。

烧烤拼盘

烧烤拼盘内容丰富，搭配均衡，可以尝到不同种类的小吃。烤鸡制作工序复杂，需用秘制酱料腌制48小时后，历经烤箱、炭火两次烤制，香味扑鼻，外焦里嫩，令人垂涎欲滴。配合着沙拉、薯条一起食用，别具风味。



棉花糖拉利玛科罗娜

棉花糖拉利玛科罗娜是一款独特个性的鸡尾酒，将瓶装的科罗娜啤酒斜插入装有棉花糖的汽水中，令其慢慢融入。

这款饮品不仅口味独特，极富创意，仔细品尝味道能体会到其中深刻的含义：生活有苦有甜，经历风雨后，逐渐成熟，便能看见最美的彩虹。



蟹肉炖饭

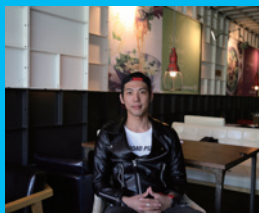
将来自韩国的大米和鲜活的螃蟹分别做好后，放入锅中，加入牛奶进行炒制。一整只螃蟹放在米饭上，更方便客人食用。牛奶的香味融入到蟹肉和米饭中，芳香浓郁，味道香甜。食用时，还可以喝下奶香浓厚的汤汁，令人回味无穷。



当 家 名 厨

朴振浩

朴振浩，一位韩国人，现为速度披萨总经理，负责管理中国区所有事务。从小就对料理有很大的兴趣，大学时开始学习，之后在董事长的带领下，深入研究菜品。进入速度披萨从基层做起，有丰富的经验，对餐厅情况了解全面、深入。



温 馨 服 务

每日会有动感的舞蹈表演呈现给客人，蓝色港湾店定期会举办哈雷俱乐部车友活动。参与调查问卷并扫描二维码的食客可获得抽奖机会，赢得精美奖品（以店内具体信息为准）。

名称	地址	电话
蓝色港湾店	朝阳公园路6号院蓝色港湾国际商务区DS-20	010-59056369
悠唐店	朝阳区三丰北里12号悠唐购物中心1层	010-85306634
王府井店	东城区王府井大街apm购物中心6层	010-65595979
亦庄店	大兴区经济技术开发区京开创业园B座1-2层	010-67889861



什刹海葡萄酒餐吧

¥ ¥ ¥

北京市西城区西安门西大街 49 号



010—84036110



14:00—00:00



地铁 6 号线北海北站下 B 出，向东步行 400 米即到。



乘 111、107、42、701、612、13 路北海北门站下。



就餐提供免费停车位

西

餐

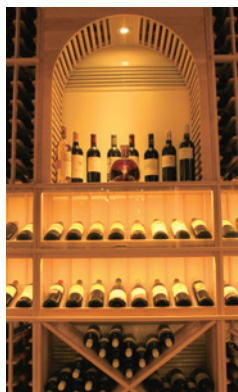
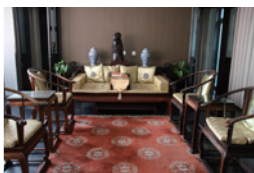


中国王府式古典建筑，雕梁画栋红漆木柱的殿式大厅，大厅宽阔，却只摆着一张十人台的餐台，显出空间的富裕。厅的一头是明式的硬木罗汉床和两对圈椅、茶几，罗汉床坐榻后是条案，条案上的古青花瓷罐、木雕与古典家具张显着华贵与尊荣。大厅的内装修则是现代风

格的。进内门，更是中西合璧的鲜明特点，西式的吧台、通明瓦亮的落地大玻璃窗、长方餐桌和酒具，与中国古琴、紫檀条案、书案、座椅的人生四礼摆设共同营造出一个雍容典雅的用餐空间，顺厅中的楼梯下到地下室，富丽的客厅和品种多样、储存丰富、品位高雅的葡萄酒窖，则在另一层面上刷新了人的视觉，仿佛走进了欧州顶级葡萄庄园中酷爱中国文化的贵族之家。



就餐环境



与曾经的皇家园林北海公园北门隔路脸对脸，把着什刹海前海岸畔的一角，在灰瓦青砖的老四合院群中孑然傲挺，隔墙听清风戏波，凭窗望翠竹茵茵草地绿槐浓荫匝地，闹中取静的环境，优雅的音乐，精致的菜品，细致周到的服务，在中外古典装饰陈设的氛围中，品特色独具的西餐和 Tapas 简餐，赏以孟德斯鸠家族推荐的优质波尔多为主轴、配以传统勃艮第佳酿、涵盖新旧世界优质产区个性鲜明的百多种葡萄酒品种的异域风情酒窖，在世界精酿葡萄酒、普赛克起泡酒、威士忌、双鸡尾酒文化中沉醉，在热诚地崇尚自然、发掘自然美味的什刹海葡萄酒餐吧中做客，不知多少惊喜连连在等待着您。



名菜推荐

三明治

三明治有很多种，吐司水果三明治、牛肉三明治、金枪鱼三明治、玉米火腿三明治、香烤奶酪三明治、多维营养三明治等等。三明治是从英文单词音译过来的，与热狗与汉堡同为快餐食品，在西方广泛流行，用面包片夹肉夹菜夹奶酪夹沙拉，可以多样组合，所夹之物任意变换，发展至今，夹法出现不同，用来夹的也不再是单一的面包片，面包卷、面包棍、面卷，也不再拘囿于面包或面卷为面，用火腿片、鱼片夹面包夹蔬菜水果沙拉什么的也是可以的。



西

餐

培根



培根系西式肉制品三大主要品种之一，与火腿、香肠齐名，其风味除带有适口的咸味之外，还具有浓郁的烟熏香味，外皮油润呈金黄色，皮质坚硬，瘦肉呈深棕色，切开后肉色鲜艳。培根又名烟肉，是将猪肉经烟熏加工出的猪胸肉，被视为早餐的头牌，切成薄片，放在锅里烤或油煎。有开胃、祛寒、消食等主要功效。

西餐牛排

煎牛排是西餐的大众菜，在我国对常吃西餐的也不陌生。它是将牛里脊切成薄片，再用刀背或肉锤拍散，放蚝油、黑胡椒粒、生抽之类抓匀，最后倒上香油，放入冰箱保鲜层腌制。还要做浇汁、淀粉汁，放平底锅里双面煎，煎的时间视您的口味而定。



西式简餐

葡萄酒餐吧的西式简餐是西式便餐的多样组合,有餐种的组合,有烹饪方式的组合,有食材和作料搭配的组合,简约的有之,繁复的有之,精工细作,让西方客感受亲切,让国内客享受新异。



当 家 名 厨

主厨和餐吧管理者从国外聘来。“侍酒师”,多数人认为他是餐厅里的侍者。但实际上,一位好的侍酒师,要具备基本的美学修养,敏锐的时尚感知,高尚的品位及良好的鉴赏力。什刹海葡萄酒餐吧的侍酒师能带您进入红酒世界的殿堂,发掘属于您自己的红酒宝藏。



温 馨 服 务

西城什刹海,皇城之内,中轴之边,老北京贵胄聚居之地,社会各届名流畅饮之所。什刹海葡萄酒餐吧,立足老北京西城文化沃土,融合欧法经典西餐和葡萄酒文化,精心打造,以4S的服务理念和多样的窖藏葡萄美酒,引领您“体验中法贵族生活,开启养生红酒新篇”。这里有恒温恒湿的白橡木酒窖、英伦风格的红酒吧台、专业的葡萄酒用具,服务设施完备;这里有优雅的侍酒技巧、合理的搭配建议、贴心的品酒氛围,侍酒体验是独特的。视觉:诱惑您的眼球;嗅觉:通透您的胸臆;味觉:满足您的味蕾;回味:发散您的想象……



火炉火 (大悦城店)

¥ ¥

北京市朝阳区朝阳北路 101 号朝阳大悦城购物中心 9 层 03 号

☎ 010-84164816

🕒 10:00-22:00

🚇 地铁 6 号线青年路下，出 B 口。

🚌 75 路、126 路、306 路、675 路、682 路、911 路、991 路、夜 3 路、夜 6 路青年路口下车，向东 200 米。

西

餐

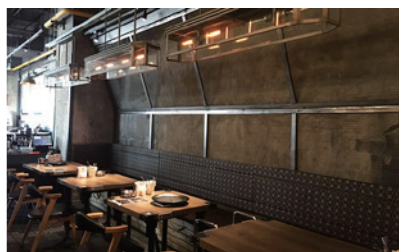


火炉火是一家家喻户晓的韩式餐厅。其时尚简约的装修风格，动感热情的背景音乐，特色美味的韩式料理，深受众多年轻人的追捧。餐厅成立之初，主要以韩式料理和烤肉为主，随着餐厅的逐步发展，年糕火锅和芝士肋排也成为火炉火的主打菜品。火炉火的食材大多从韩国进口，在保持韩国料理传统风味的同时，又融合了中式、欧美等饮食元素，菜品更符合中国人的饮食习惯。火炉火餐厅的老板是一位严谨、细心并且追求细节的韩国人，上行下效，也为餐厅优质的菜品和服务提供了保障。



火炉火

就餐环境



火炉火地处朝阳大悦城购物中心9层，周末时分，同知己好友逛街，走累了来到这里吃饭，休息之余，可以边聊天，边享受美食，再好不过。火炉火餐厅的装修由韩国著名设计团队打造，融合欧美铁艺元素，简单大气，又具有现代的时尚感。欧洲教堂似的天花板，又给火炉火增添了几丝典雅，自然地与周围金属风格融合在一起，并不显得突兀，反而相得益彰。火炉火处处彰显韩式潮流，餐厅内播放动感的韩国流行歌曲，营造出轻松欢快的用餐氛围，品尝佳肴的同时，还能感受流行风尚。

除此之外，火炉火还申请了多项专利产品，给客人带来新鲜感的同时，更能将特色菜品的优势充分发挥出来。幽灵烤盘，一听名字就感觉到了诡异与神秘，这个烤盘也的确有它的神奇之处。烤盘放在一本书上，不见明火，就可以将食材烤熟，令人好奇地想一探究竟。幽灵烤盘还能散发出矿物质元素，烤制出来的肉质更为鲜嫩，也对人体有益。餐盘具有独特的设计，与烤盘的加热方式及餐厅设置的套餐配合得天衣无缝，更方便客人用餐。



名菜推荐

幽灵魔王大餐

在每位食客选择一份烤肉的基础上，赠送小菜、主食、小料等丰富菜品。首先，为客人端上的是九种特制小菜，包括海带丝、土豆泥等韩式传统小菜，均为素食，健康爽口，是上主菜之前的开胃菜品。之后陆续为客人提供其它菜品。



南瓜粥，有淡淡的奶香味，甜而不腻，回味无穷。自助汉堡，有松软的面包、圆白菜沙拉、具有美容功效的水果沙拉、由20种配料和进口沙拉酱搅拌而成的鸡蛋沙拉，还有香肠、薯条等，食客可根据喜好，制作一款属于自己的独一无二的汉堡。部队火锅和鱼饼火锅二者可选其一，部队火锅以猪肉为主，另有泡菜、拉面，吃下去有泡菜的酸辣味道，满足喜爱吃肉的客人；鱼饼火锅，内有进口的鱼饼串，并配有虾、鱿鱼等海鲜，鲜香可口，适合喜爱海鲜的客人。

蔬菜，平衡膳食，均衡营养，去油解腻，烤好的肉片用生菜卷好，一起咬下，是一种凉与热的融合，荤与素的健康搭配，口味更佳。元祖拌饭、纸拉面和金枪鱼饭团三种主食任选一种。元祖拌饭是韩式传统吃法，内有8—12种小菜，还有鸡蛋、紫菜及秘制辣酱，将这些食材均匀搅拌在一起，微微的咸味和辣味融在爽口的菜中；纸拉面，筋道美味；金枪鱼饭团，有软硬适中的米饭粒、进口的金枪鱼、甜香的沙拉酱，客人可以戴上一一次性手套，亲手捏出大小不同的饭团，享受制作的快乐。

温馨服务

为客人提供卷芝士肋排和烤肉服务。



6 大天王幽灵套餐

包括芝士肋排、饭团套餐和泡菜炒饭任选其一，鱼饼火锅、部队火锅、春川鸡排、年糕火锅、安东炖鸡、小份炸鸡 6 大天王任选其一，三种不同口味汽水任选其一。

芝士肋排，是火炉火的特有菜品。肋排取自猪的最精华部分，尺寸统一，严格把控，并用 24 种天然材料及秘制酱料腌制而成。经过幽灵火烤熟后，在客人食用前，服务员会将芝士一圈圈缠绕在肋排上，一口咬下，肋排的甜辣味道和芝士的浓郁巧妙结合在一起，令人欲罢不能。饭团套餐，除了有金枪鱼饭团外，还有一款麻药玉米，吃到嘴里，有些甜，有些辣，越吃越被其独特的味道所吸引。汽水，是由新鲜水果调制，味道清新自然。



名称	地址	电话
火炉火 - 詹姆芝士排骨 (悠唐广场店)	朝外大街三丰北里 2 号楼悠唐生活广场 5 楼 509 号商铺	010-57371123
火炉火 - 詹姆芝士排骨 (爱琴海店)	朝阳区七圣中街 12 号院爱琴海购物中心 4 层 B	010-84240824
火炉火 - 詹姆芝士排骨 (东源大厦店)	海淀区成府路 35 号东源大厦 6 楼西侧 (地 铁 13 号线五道口站 B 口出)	010-62566300
火炉火年糕火锅 (五道口店)	海淀区成府路五道口食尚苑一层	010-58499836
火炉火 - 火石王 (望京凯德 MALL 店)	朝阳区广顺北大街 33 号凯德 MALL 5 层	010-84729326
火炉火 - 詹姆芝士排骨 (枫蓝店)	西城区西直门北大街 32 号枫蓝国际购物中心 2 层	010-62255953
火炉火 - 詹姆芝士排骨 (新中关村店)	海淀区中关村大街 19 号新中关村购物中心 4 层	010-82488550
火炉火 - 詹姆芝士排骨 (新一城店)	朝阳区阜荣街 10 号新一城购物广场 1 层	010-64738900
火炉火 - 詹姆芝士排骨 (万柳华联店)	海淀区巴沟路 2 号华联万柳购物中心 B1 层 26/27 室	010-82589321
火炉火烤肉 (五道口店)	海淀区王庄路 33 号东王庄小区 33 号楼 1 层	010-62394475
火炉火烤肉 (apm 店)	东城区王府井大街 138 号 apm 购物中心 6 楼	010-65220023
火炉火 - 詹姆芝士排骨 (朝阳大悦城店)	朝阳区朝阳北路 101 号朝阳大悦城购物中心 9 层 03 号	010-85515505





自助

国际饭店霄云厅
| 海塘海鲜自助火锅

国际饭店霄云厅

¥ ¥ ¥ ¥

北京市东城区建国门内大街 9 号

☎ 010—65126688

🕒 11:30—14:00 ; 17: 30—22:00

🚇 地铁 1 号、2 号线建国门站出 A 口向东 400 米。

🚌 1 路、52 路、99 路、120 路、126 路、140 路、637 路、666 路、特 2 北京站口东下车即到。
机场大巴 3 号线直达。

🅅 拥有车位 400 个

自

助



坐落于北京站口的国际饭店在北京可谓家喻户晓，它往西步行 10 分钟，就可以到达有金街和银街美称的京城著名商街王府井大街和东单北大街；东边紧挨着长安大戏院，再往前不近就是有 500 多年历史的古观象台。国际饭店的霄云厅是一家京城商务宴请与婚庆的时尚自助餐厅。300

多个座位是京城酒店中规模最大的自助餐厅之一。每餐自助菜品达 300 余种，其中包括茶咖啡餐区、鸡尾酒餐区、中式热菜餐区、中式蒸食餐区、日式生鱼餐区、铁板烧餐区、凉菜餐区、沙拉餐区等十余个不同品种的餐区。



就餐环境



餐厅的东侧有一座闹中取静的中心花园，喷泉、假山、山亭、小池还有与饭店同龄的艺术雕塑，幽静而雅致。它是北京市中心众多高档饭店中唯一的一座独立花园绿地，每到周末、假期那里经常会举行西洋式的草坪婚礼。进入餐厅处处是景，偌大的水族箱后面是宽阔的中餐区域，川、鲁、淮、粤四大菜系蒸、炒、烹、炸的几十道菜品任人选择；砖红色的大卫头像的左侧是西点区，十余种蛋糕、慕斯构成了食客心中的西饼屋；灯笼、软布帘、绢人和一个个变形的汉字那些招牌式的标志让大家一下就知道那是日式餐区，那里的十余种生食海鲜和品种繁多的寿司一定让日餐迷过瘾；沙拉区鱼形、船形、花瓣形各种样式的餐盘组成一个创意餐具的博物馆；这里的就餐区更是充满了艺术的气息，唐三彩、粉彩花瓶还有到处的绿植，让就餐者心情舒畅。



名菜推荐

法式香煎鹅肝

鹅肝是欧洲人餐桌上“世界三大珍馐”之一，它所含的不饱和脂肪酸占总脂肪量的三分之二，且含有铜、三酰甘油、卵磷脂、脱氧核糖核酸和核糖核酸，有降低人体血液内胆固醇水平的作用。

霄云厅精选上好鹅肝，清洗之后不经过任何加工，分割后粘上特制的淀粉，在铁板上慢火煎制，让鹅肝内的油慢慢渗出，用鹅肝自己的油将鹅肝煎熟，并达到外焦里嫩的效果，再加入黑醋汁。待鹅肝的温度已降到与体温相似再放入口中，酥酥的鹅肝在口腔中破裂，微甜带酸的味道犒劳着每一个味蕾，这种感受只有品尝过的人方可体会。



芝士蛋糕



霄云厅的芝士蛋糕在北京城里小有名气，原因在于这里的用料与工艺都非常的讲究。先将进口的奶油芝士用打蛋器打至无颗粒且顺滑，再徐徐打入细砂糖、鸡蛋、淡奶油和玉米淀粉，直至搅拌成均匀的糊状，倒入模具之中，用牙签将表面的气泡刺破，后用刮板刮平，再放模具置入一扁平水槽之中。放入烤箱用 170 度的温度慢烤 70 分钟，烤完后的蛋糕还要在烤箱内静置 4 个小时，之后放入冰箱冷藏 4 个小时，这样芝士蛋糕才可以摆上餐台。一口芝士蛋糕，干干的、腻腻的、香香的、浓浓的，一种让人放松与满足的感觉。

铁板炒饭

首先用粒颗饱满圆润的粳米焖饭备用，待米饭凉下来，米粒间粘合力变小即可使用。将牛外脊肉煸香，使牛肉中的油脂融化出来，再加入洋葱丁、胡萝卜丁、青椒丁、香菇丁一起炒香。选两枚鸡蛋打开，直接摊在铁板上，将蛋黄取出与米粒充分融合搅拌，产生金裹银的效果。之后加入蛋清及其他炒制的原料一起煸炒，将米粒之中水份炒出，让米粒看上去好像是在铁板上跳舞，这样一份香弹亮滑的铁板炒饭就成功了。

自助

助

松茸海鲜汤



日式餐区的一个个古朴的小茶壶中装的是松茸海鲜汤。精选云南7-9月间的野生松茸。用木鱼花、海带等原料吊制的日式高汤，然后加入提鲜的虾、文蛤、白果、鲷鱼片、鸡肉、蟹腿等各种食材。为保持汤的清亮，加入食材的汤就不能用明火熬煮，要分入专用的泥壶之中上锅蒸制两个小时。泥壶有透气而不透水的特性，可以把味道更好的锁在汤内。汤品炼成之后，饮用者取下壶盖当做小碗，慢慢品着其中的味道，有如品茶一般，悠闲惬意。

海鲜焗土豆泥

虽说是一道普通的土豆泥，但制作起来一点也不马虎不得。首先选用多种鲜鱼经过提炼，制出优质的海鲜汁，配以酸黄瓜、甜玉米粒、沙拉酱，自制成独一无二的海鲜酱。再将蒸熟的土豆手工碾碎，加以盐、牛奶和奶油。之后一层土豆泥一层海鲜酱，这样铺上五六层，再在那外包裹上法国芝士，用焗炉焗制，将芝士的香味，海鲜的鲜味都溶入土豆泥之中。一口柔滑的土豆泥入口，让人回味无穷。



当 家 名 厨

李东昕

1982年入行，到北京饭店师承川菜大师黄子云；之后在北京国际饭店川菜厨房主攻川菜，曾至成都、重庆深造多次；1991年赴香港学习粤菜，后转至北京国际饭店宴会厨房任厨师长；2000年在北京国际饭店星光旋转餐厅任厨师长，其间赴法学习西餐。



温 馨 服 务

会员可享受更多优惠及厨师长特别推荐菜品。这里不定期还会推出网上及微信订餐优惠活动。





海塘海鲜自助火锅

¥ ¥ ¥ ¥

北京市东城区王家园胡同 16 号一层 40 号



010-65546006



11:30—14:00; 17:30—21:30



地铁 2 号线东四十条站下车，出 C 口向东南 400 米。



3 路、113 路、115 路、118 路、431 路、701 路、特 16 路东四十条桥东下车，向南 300 米；44 内、44 外、75 路、特 2 路、特 12 内、特 12 外东四十条桥南下车，向东 400 米。



就餐提供免费停车位

自

助
菜



选择。鲜活的海鲜配以多种的调料、小吃、饮品、甜点、水果，品种丰富，种类齐全，可满足不同食客的需求。

餐厅环境简单明亮，整洁宽敞，给人以轻松舒适之感。800 平方米的环境中，设有不

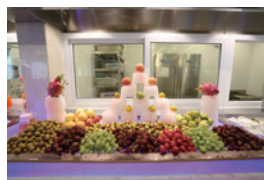
随着交通工具的日益发达，即使身在内陆地区，也可随时吃到鲜活的海鲜。但在琳琅满目的餐厅菜肴中，海鲜和火锅，水与火的融合还是较为罕见的。位于王家园胡同的海塘火锅餐厅将两者结合在一起，给食客耳目一新之感。

三种自制锅底：冬日传统的麻辣、清汤锅底，适合夏季食用的酸辣开胃的泰式青芒锅底，可供食客

同的餐位、卡座，可供 200 多人同时用餐。餐厅陈设虽不繁杂，但贝壳形状的吊灯、明亮的大理石地板、鲜艳的水果摆设，亮丽明快，处处彰显“海洋搬运工”的身份。



就餐环境



海塘海鲜自助火锅位于王家园胡同，这里隔绝了二环的拥堵与喧闹，四周部分未拆除的平房，还遗留着些许老北京胡同的记忆。香槟色的门框，朱红的地毯，还有门口等位区深褐的藤椅，茂盛的绿植，简约朴实，清新自然。

步入大门，走进餐厅，更是通透明亮。头顶上是宛若海螺纹路般的吊灯，下方一个巨型的台面，上面放置各类鲜活的海鲜：芒果贝、北极贝、海虾、大闸蟹、多宝鱼、鲷鱼、黄辣丁、墨鱼仔……品种繁多，令人目不暇接。鲜艳的颜色在蓝色灯光的照射下更具海洋气息，贝类吐着水泡，螃蟹向外攀爬，可以直观地看到鲜活的海鲜。

旁边的鱼缸中还饲养着石斑鱼、皮皮虾等，为食客供应充足的食材。不同的美食整齐地放在餐厅四周特定的位置，有多种口味的冰激凌，有精致诱人的小甜点，有世界各地的饮品，有不同味道的调料，有精心制作的面点，有开餐前现做的刺身，还有被摆成山形的水果，种类众多，选择多样，每一个放置菜品的台面，均一尘不染，更添洁净之感。餐厅内设有沙发卡座和普通方桌，卡座靠窗，开辟一席幽静之地。同时，餐厅为每位顾客都提供了一个小型涮锅，并配有一个围裙，顾客可以安心、自由地享用美食。



名菜推荐

鲜活海鲜

海塘火锅主打鲜活海鲜，自助海鲜品种很多，选自各地海域，包括竹蛏、蝴蝶贝、黄金贝、北极贝、海虾、贵妃蚌、多宝鱼、海参、石斑、生蚝、鲷鱼、大闸蟹等。为保证鲜活，大部分均为当天送货，一些海鲜则在餐厅的鱼缸里进行养殖，开餐时再将其宰杀。新鲜的食材，配以或麻辣，或酸甜，或清淡的火锅锅底，再蘸上根据自己口味调配的酱汁，可以感受到来自海洋的气息。



香辣蟹



香辣蟹使用的是秘制调料。制作时先过油，再配以酱料炒制，远远便可闻见香辣的味道。此蟹除鲜嫩外，吃起来并非是刺激性的辣味，而是入口并不觉辣，之后会感到一丝辣味，口齿留香，回味无穷。

虾饺

这里的虾饺里的虾仁并非速冻材料，而是选用鲜活的大虾，用凳面将虾仁包好后，放入锅中蒸，要准确掌握好火候，时间不可太长，也不可太短，以保证虾饺的味道。虾饺晶莹剔透，隐约能看到里面橙红色的虾仁。轻轻咬下薄薄的外皮，里面的虾仁具有鲜嫩的口感，并无腥味，却保留着大虾来自海洋的味道。



芝士焗红薯



这是海塘海鲜自助火锅自主研发创新的一款甜点。先用低温烤红薯一个半小时，同时保证皮不能干。之后将红薯削皮，切成长方形。掏空红薯瓤，加糖，再将红薯放进去，切相同大小的芝士片，再烤制十分钟左右即可，工序复杂，制作精细。甜点入口，酥软可口，同时芝士的咸香与红薯的甘甜完美融合，保留二者原味的同时，又相互渗透，甜中又有一点咸。

芝士蛋糕

芝士蛋糕为餐厅自制。选取进口芝士，保鲜存放。制作时，隔热水将芝士融化，打散并放入蛋清。之后把调好的芝士、牛奶、面粉等搅拌均匀，用锡纸包好，隔水烤制一个半小时左右。此甜品制作工序复杂，制作时间较长。入口香甜松软，并伴有浓郁的芝士味道，是一款不错的饭后甜点。



榴莲酥



榴莲酥采用新鲜榴莲，将其去核后用细网过一遍，果肉中没有丝，之后进行蒸制。和面时，要把握其力道，力度得当。此甜点外皮酥软，入口即化，且榴莲味道浓郁，是喜爱榴莲的食客的优质选择。

紫金蒸凤爪

这道菜品选取进口泰森凤爪，且制作工序复杂。无论是酱料的调制，还是凤爪的处理都有非常高的要求，每一个步骤都需要细心和耐心。凤爪入口脱骨，酱味浓郁，带有丝丝甜辣和叉烧的味道，口齿间余味，可令人久久回味。

当 家 名 厨

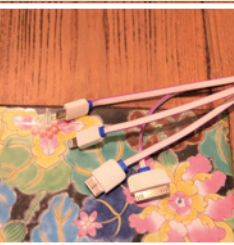
李永红

李永红，海塘海鲜自助火锅的厨师长，具有丰富的烹调经验。之前一直从事川菜领域的工作，近些年一直悉心研究火锅。自主研发调料，大胆创新，将川菜风格与火锅进行融合。



温 馨 服 务

过生日的顾客如果提前预定，餐厅会制作适合当天一同前人数量的蛋糕。餐厅内提供儿童椅和智能手机的充电器。餐厅推出“光盘有惊喜”活动，赠送10元代金券的同时，周一至周五午餐原价227元/位，光盘价198元/位；晚餐节假日原价258元/位，光盘价228元/位。储值卡现存10000元送10000元。（详情请咨询店内人员）





综合菜

北京宴
花家怡园
金鼎轩
鹿港小镇
宴桃园
中国皇家菜博物馆
科力淮阳村
悦宾饭馆
注里乡居楼酒家

北京宴 (华贸店)

¥ ¥ ¥ ¥

北京市朝阳区建国路 81 号华贸购物中心 2 座东区 4 层

☎ 010—68165505

🕒 11:00—14:00; 17:00—21:00

🚇 乘坐地铁 1 号线在大望路站下车, A 口出即到。

🚌 乘坐 405、998、648 路公交在八王坟东站下车, 华贸中心即到。

🅑 就餐提供免费停车位



综

合

菜

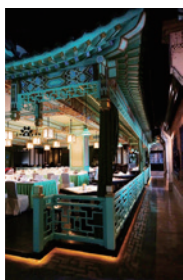
位于华贸购物中心的北京宴是一家以“时尚京剧”为主题的餐厅, 装修上尽显民国时尚风情和国粹京剧神韵, 这里一桌一椅、一花一木都古韵十足。雕梁画柱, 小桥流水, 把中式的古韵沉淀到细节之处, 让人觉得古朴雅致而



又不失现代感。晚间这里有精彩的京剧表演, 听着传来的仙乐, 置身于此仿佛脱离了城市中的一切, 如闲云野鹤般无拘无束, 这样的景致与一墙之隔的车水马龙形成了鲜明的对比, 让人的心也不禁沉静下来。

在北京宴还可以品味下午茶, 闲暇之余和朋友来打发无聊的时光也是不错的选择。菜品上融合大江南北中华食风, 不求形意, 但求用真材实料打造出小时候妈妈做菜的味道。服务上传承北京宴独创的中国服务特色, 倾情为每位来宾量身订制一场属于自己的“私人宴会”。

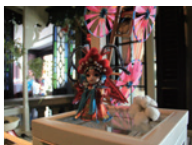
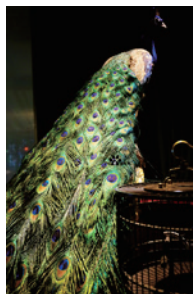
就餐环境



北京宴华贸店为简欧设计风格。经典中揉入现代元素，奢华中透入贵族之气，整体突出“豪华、尊贵、高品、独特”四大特色。整块的新西兰手工地毯、水波纹大理石面的餐桌、御花园格调的餐凳、可以长袖圆舞的古典戏台与现代化的高清拼接大屏、雕梁画栋的天花板下点缀着柔和的点点古灯，置身其间，恍若梦境。可满足会议、沙龙、年会、发布会和各类 party 之需。不论是时尚中餐抑或休闲下午茶都是情侣、密友的不二选择。

四方来客无论是扶梯直达处首见的玉石桥、百花亭，还是直梯直达处呈现的剧照墙、石窟门，到处流淌着那个摩

登岁月、花样年华的民国时尚，诉说着久远的梨园春色、唱念坐打的京剧神韵。民国时尚隽秀悦目，京韵绕梁旋回悦耳，视听之觉与舌尖的味觉浑然一体，令人流连忘返。这便是来到北京宴华贸店的真实体验。



名菜推荐

老北京熏货

老北京熏货是精选当日新鲜猪蹄和猪耳等原料，经多道工序全手工清洗处理，然后用那一锅百年老汤卤制熟透，浸渍入味，再经糖烟熏制而成。味道香浓丰腴，食后口齿回甘。



脆炸黄金带鱼



脆炸黄金带鱼，原材料选用浙江舟山野生鲜带鱼。渔民在海上一个出海捕捞周期一般为半个月。捕捞到带鱼后，不能养也不能入冷库冰冻，只能敷冰块保鲜储存。每天由收鱼船集中运到岸边，然后当天空运到北京。做法上又融合了粤菜腌制的方法、湘菜风干的工艺、鲁菜油炸的烹调技法、凉菜热上的融合理念。菜品成品色泽黄亮，皮脆肉鲜，鲜中有味。

冲汤活海参

冲汤活海参选用胶东野生活海参，简单处理后，洗净、飞水、切段、冲汤、即食，最大限度地保持了海参的营养成分和新鲜口感。这是一道典型的把出海渔民渔船上的吃法移植到都市餐桌上的原生态美食，是北京宴融合菜的代表之一。



滋补响螺汤

滋补响螺汤选用上等的美国深海螺头、海参，配以新鲜的鸡爪、赤肉、干贝、排骨、土鸡等原材料，每天上午10点用蒸汤的方法蒸制，下午6点出品，蒸足8小时而成。每天限量供应，为只为“饭前喝汤，营养健康”，是一道不可多得的汤中极品。

北京宴烤鸭

选用金星鸭厂的顶级填鸭，采用自主研发的“外烤内煮”独特工艺，使北京宴烤鸭独具“鸭皮酥松、鸭肉嫩滑、低脂少油、入口即化”的四大特色。

综

合

菜

自家手掰豆腐

北京宴把北方的卤水带到南方浙江的一个小山村备用，当地的山泉水磨成豆浆后，用北方带去的卤水来点制豆腐，是典型的南北方合成豆腐。既保持了南豆腐的软、嫩、滑，又融合了北豆腐的豆花香味。为了保证新鲜，豆腐每天要从宁波空运到北京。为了保证口感，不动刀具，而是采用手掰的方式，故称其为“自家手掰豆腐”。



家烧萝卜



主料选用上等潍坊萝卜。首先采用高温蒸的工艺去掉萝卜本身的异味，保留了萝卜本身的养分。又采用家常的烧法，加入宁波咸肉、肉汤，小火煨制3个小时以上。使肉味充分渗入萝卜，达到“萝卜吃出肉味来”的神奇境界。

烤包子

烤包子共有18道褶，外型上融合了山东大包“薄皮大馅”的特点和形状；采用陕西肉夹馍内秘汁卤制8个小时的酱肉做馅；制作工艺上采用新疆烤羊皮包子的方法烤制而成。使北京宴酱肉烤包子呈现出“金色诱人，酱香浓郁，香软可口，外酥里嫩”的四大特征。

当 家 名 厨

邓远平

邓远平，1995年在中山海港任职，1998年在深圳海港任主管，2001年在河北阿一鲍鱼任总厨，2006年北京阿一鲍鱼任总厨，2012至今在北京宴餐饮管理有限公司担任总厨一职。邓远平2008年荣获“中国烹饪名厨”称号。由他带领的团队2013年荣获优秀团队奖，2014年荣获优秀管理奖。



温 馨 服 务

北京宴最诱人之处在于它的“私人定制”。无论是求婚宴、订婚宴，还是生日宴、庆寿宴等特别筵席，北京宴都能别出心裁，设计出与众不同的风格。为了彰显北京宴华贸店“时尚京剧餐厅”的主题，餐厅每天19:30—20:00还会免费为爱好京剧的食客们提供精彩的戏剧表演。

花家怡园（四合院总店）

¥ ¥ ¥

北京市东城区东直门内大街 235 号

☎ 010—51283315

🕒 11:30—16:00

🚇 地铁 2 号线东直门站下车，向西步行 1.3 公里；地铁 5 号线北新桥站下车，向东步行 300 米。

🚌 乘坐 107 路、162 路、635 路公交在北新桥路口西站下车；乘坐 106、117 路公交在东内小街站下车。

🅅 免费代客泊车



北京哪个地方的餐饮美食最多、菜系种类最全？人们首先想到的就是位于东直门内大街、有餐饮一条街之称的“簋街”。而花家怡园（四合院总店）就位于这著名的簋街内。它由纵深百米的 4 个独立的四合院店、半条商业街组成，是一家融京

宅、京韵、餐饮、美食为一体的，独具北京风情、传播京味文化的餐厅。店内游廊环绕、精致典雅，充分展示了老北京的宅门特色。

您在这里用餐，既能品尝到新派北京美食，还能领略到文化底蕴深厚的四合院建筑风貌，欣赏到极具中国元素的节目表演。每晚 19:00 至 21:00 的节目表演是四合院店的一大亮点。悠扬的民乐演奏、精彩的独轮车刀削面、细如发丝的龙须面制作、工夫茶艺、川剧变脸、园艺杂耍、糖葫芦、捏面人、烤红薯等等，无不给各地食客增添餐饮的愉悦，留下独特的记忆。



综

合

菜

花家怡园

就餐环境



四合院餐厅精致典雅、古色古香。装修上采用了雕梁画栋、游廊环绕、曲径通幽的传统元素。院子里种有葡萄、枣树、梨树、核桃、石榴等四合院传统植物。置身习习晚风中，聆听着悠扬的民乐，品尝着口味独特的花家菜，使您融化在历史的凝重与现实的多彩之中，被一种无限的京城风情所包围。四合院

店除了传统特色院落外，还在二楼设置了现代舒适风格的“情缘”无烟用餐

区。水晶吊灯配以大红色温暖舒适的沙发，是情侣和家庭用餐的首选。

在庭院设计上，四合院店融入了奢华与朴素的双重元素。灰砖灰瓦、抄手游廊、清漆原木、石刻砖雕、虎头门跋、金鱼池、大芭蕉、合欢树、硕大的红灯笼、随风抚瓦的枝叶等等，这些既传统又现代的元素交相辉映，置身其中宛如走进了中国灿烂的千年文明史。坐在这样的院子中或小酌或畅饮，或商务洽谈或共叙友情，都是万分惬意的事情。



名菜推荐

京八件

“京八件”就是八种形状、多种口味的京式糕点，为清宫廷御膳房始创，后流传于民间。“京八件”以枣泥、青梅、玫瑰、豆沙、白糖、椒盐、葡萄干等八种原料为馅，用油、水和面做皮，以皮包馅，烘烤而成。总的特点是：色泽洁白，口感酥松绵软，口味纯正甜咸。此外，还分别有酒香、奶香、枣香、豆香以及子仁香和天然鲜花香等品种。花家怡园的“京八件”集各家之所长，吸收“大八件”、“小八件”、“酒八件”、“硬八件”之特点，在形状上、口味上、制作方法上加以改良，使其倍受食客青睐。“京八件”的“八”分别代表着“福、禄、寿、喜、富、贵、吉、祥”，寓意着八种美好的祝愿。



小龙虾



1998年，“簋街”聚集了108家餐饮企业，其中78家以“麻辣小龙虾”为特色；色泽红亮、麻辣鲜甜、浓香四溢的花家怡园“麻辣小龙虾”以其独到的烹制技法，独领风骚，十余年来享誉北京，称为“簋街一绝”。花家无污染小龙虾，活水养殖，专吃荷花和芦苇。虾身、虾爪洁净；肉质饱满、脆甜；虾皮薄；易剥好吃。花家小龙虾品种丰富，有麻辣、十三香、蒜蓉、盐水、干煸口味，还有泡菜、青椒等创新口味。

八爷烤鸭

花雷先生是此菜的首创者。因其在家庭中排行老八，周围兄弟姐妹平时按老北京的习俗称其“八爷”。由于此种烤鸭的烹饪烤制构思与调味创意源于“八爷”，故称之为“八爷烤鸭”。八爷烤鸭提前将裸鸭腌制入味，通过改变佐料使味道产生变化。是芥末辛辣、果味复合、口感刺激的新型烤鸭。



八爷小吃



精选京式糕点中最具特色的传统风味小吃综合而成。在配料、制作方法以及成品的形状和风味上，基本保留了原来的特色。不仅是餐桌上的精美点心，也是馈赠亲朋好友的首选礼品。

八爷小吃，是花家怡园挖掘北京小吃文化、再现人们记忆深处的味道、还原皇城根下“碰头食”该有的讲究和品质而特意研发的一款面食产品。共有“一品酥、开口笑、萨其马、脆麻花、糖耳朵、麒麟饼、糖火烧、姜汁排叉”8个品种。

这些经典吃食承载着许多老北京的成长记忆和怀旧情结：一幕幕小时候逛庙会、逛市场时发生的温情故事，一次次走亲访友、串门唠嗑时留下的难忘真情，都浓缩在了这些经典的老北京小吃上。它是北京饮食文化中最接地气的一部分，也是最具有文化内涵、最饱含深情的吃食之一。

当 家 名 厨

张芳忠

当家名厨张芳忠毕业于国家旅游局旅游饭店学校，是上海名厨朱志斌的关门弟子。张芳忠从厨30多年，先后在北京国际饭店、北京大观园酒店、八达岭庄园酒店等地工作。2007年加入花家怡园，2008年带队参加“中国第十八届厨师节”、“第六届世界烹饪大赛”获得展台比赛金奖。2010年入选中国名厨50强，2011年被评为北京大师。现为花家怡园出品部技术总监。



在花家怡园的餐饮理念中，张芳忠植入了“融合”的创作思路，将十多年来一直主打北京家常菜的花家怡园来了一个时尚概念大变身。在菜品调味上创新了多款自调酱汁，让各种菜品有了独一无二、不可复制的口味。张芳忠还是2010年4月《中国大厨》的封面人物。他的主攻方向除了时尚北京菜，还有经典宫廷菜。张芳忠曾经研究过十年的红楼菜。2000年转向新派时尚北京菜后，始终没有忽略对时尚北京菜的前身——宫廷菜的研究。这些年的钻研和领悟，让他的积淀愈加深厚广博，烹饪越发游刃有余。

温 馨 服 务

花家怡园四合院店开设有“宾客候餐休息室”，同时也是特色产品展览室。室内摆放着反映花家怡园企业文化的专刊杂志，陈列着具有中国风味和北京特色的纪念礼品，宾客可以任意选择自己所爱，并通过这里提供的快递服务送货上门。

金鼎轩 (地坛店)

¥ ¥

北京市东城区和平里西街 77 号 (地坛公园南门)

☎ 400-6766-111

🕒 00:00—24:00

🚇 地铁 2 号线、5 号线雍和宫站下车 A 出口向北 300 米。

🚌 116、117、13、684 路公交，雍和宫桥东站下车步行 221 米

🅑 500 车位，就餐停车费优惠



综

合

菜



金鼎轩地坛店位于北京市东城区和平里西街地坛南门外，紧邻雍和宫与地坛公园之繁华地带，交通方便快捷。“传统的中国味道”是其最大特色。

金鼎轩地坛店建筑为中国古典飞檐翘角阁楼样式。飞檐上错落有致挂着一盏盏大红灯笼，彰显着中式建筑风格的

古朴神韵与中国传统文化的红火吉祥。

酒楼内部摆设实木家具，中式的窗格屏风巧妙装饰，给人古色古香、典雅愉悦的美感。黄绿琉璃的外部建筑特色与地坛外围主题公园交相辉映，分外壮观，形成了一道别样的风景线。

金鼎轩地坛店营业面积 2000 平方米，可同时容纳千余人就餐。停车方便，车位达 500 个。



就餐环境



饮食忌讳以及服务用语等，精心考虑，周到应对。这里使用的是电脑点菜系统，取代了用传统的纸笔写菜单的麻烦，大大提高了点菜及厨房上菜速度，减少了客人的等待时间。娴熟、温馨的服务，使你在繁忙疲惫的工作之余，能感受到一种回家的舒心。

金鼎轩地坛店不但有风格各异的厅房 40 余间，还有独立的宴会大厅，供宾客举办各种形式的宴会。一、二层为大厅，三层为半开式包房，四层为 VIP 包房。每个包间的陈设风格迥异，不尽相同。金鼎轩地坛店各式各样的美食，更是受到了广大食客的欢迎。每日店内高朋满座的景象，无不体现出北京金鼎轩

金鼎轩地坛店践行以“客人为本、以顾客至上”的宗旨，在服务上狠下功夫。顾客一到酒楼就会受到全体员工礼貌、亲切、热情、真诚地接待。根据客人年龄、性别、生活地域以及需求上的差异，对不同客人采取不同的服务方式，包括对就餐环境、消费档次、菜点品种、菜品口味、质地、

餐饮管理有限责任公司
任公司的经营
智慧、餐饮质
量和服务特色。



名菜推荐

干炸小丸子



半斤肉馅加入葱姜末、料酒、鸡蛋液、盐、酱油、黄酱、淀粉搅匀，放入油锅反复煎炸。吃起来脆软适度、唇齿留香。是金鼎轩常客的必选菜肴。

荔枝虾球

荔枝虾球做起来比较复杂。首先处理海虾，将虾线取出，沿虾线处切至三分之二深左右，将荔枝去皮去核备用。倒油热锅，微热后先倒上处理好的虾。翻炒几下后立刻放入蒜蓉爆香，同时放入红辣椒和荔枝，不停翻炒。然后放少许盐、糖，快出锅时放一点鸡精，最后倒一些水，淀粉勾芡搅拌装盘。吃起来有种番茄酱的甜口，味道类似菠萝古老肉。



招牌虾饺皇

虾肉采用缅甸海域的野生海虾，口感爽脆，口味微甜。虾皇饺皮薄肉多，盘满虾大，唯美无比。

豉汁蒸凤爪

主料凤爪选用美国进口大风爪。采用李锦记叉烧酱、耗油等调料调和而成的秘制凤爪酱。凤爪软烂入味，酱汁的味道鲜香。

梅菜扣肉

使用泡发洗净、炒制焖煮过的梅干菜和新鲜的肥肉烹制。色泽油润、香气浓郁、肉片软烂、梅菜浓香、咸鲜微甜。



综

合

菜

金鼎轩

石锅牛筋腩

石锅牛筋腩是金鼎轩的特色招牌菜之一，也是各路食客点击率最高的一道菜。用石锅炖出来的牛筋入口后多汁粘稠，每一口下去都有充分的胶质。滑嫩可口、肥而不腻的牛腩总是让这里的常客久久回味，念念不忘。



重庆辣子鸡



重庆辣子鸡是金鼎轩最具代表性的一道川菜。首先将鸡块炸至外焦内酥，然后与花椒、干辣椒和指天椒一同拌炒而成。为了原汁原味体现这道菜的特色，鸡块全部用辣椒盖严。成菜色泽红润，麻辣鲜香，酥碎爽脆。

餐厅故事

金鼎轩成立于1993年。原总店位于北京市东城区东直门内大街。作为京城首家24小时营业的酒楼，金鼎轩带动了东直门内餐饮一条街的发展，形成了众所周知的“簋街”。

历经20余年发展，金鼎轩已逐渐形成南北菜、南北点心专门店、大食堂3种连锁经营管理模式，并凭借自身独特的经营方式和优质的出品及服务，在京城宵夜市场中脱颖而出，成为北京最具知名度和影响力的餐饮品牌之一。金鼎轩迄今为止，已发展有30余家分店，分别位于地坛、方庄、团结湖、亚运村、金源燕莎购物中心、朝北大悦城、建外SOHO、华贸中心等多个著名商圈和中央商务区。

多年以来，金鼎轩以弘扬中华美食文化为目标，以经营川、鲁、粤、淮四大菜系为主旨，在传承中华传统烹调技艺精华的同时，始终兼顾新时尚，不断开发新菜品，成为京城餐饮业中将经典老风味和时尚新品味有机融合的最佳典范之一。

温馨服务

金鼎轩可以在网上免费订餐，五环内免费送餐。也可以到餐厅的外卖窗口订餐，方便快捷节省时间。还有微信远程排号就餐的服务，用手机就可在线点餐。



鹿港小镇 (霄云店)

¥ ¥ ¥ ¥

北京朝阳区霄云路 35 号



010-84519988



11:00-16:00



地铁 10 号线三元桥站下车，出 C2 口向东 500 米。



405 路、421 路、435 路、659 路、942 支线、运通 104 三元庵下车，向北 150 米。



具有停车位



综

合

菜



东三环边上的霄云路，笔直宽阔地伸展在一片密集的高档写字楼与居民区中间，也因两旁一家挨一家大小小极具地域特色的餐馆，而日渐成为时尚人群纷纷涌向的美食一条街。鹿港小镇霄云店就位于霄云路与东方东路相近的醒目地段，它也是鹿港小

镇在北京的第一家分店。鹿港小镇是台湾中部西海岸彰化的一个小镇，以此命名的鹿港小镇出品的台湾菜，正是以闽菜为基础，杂以粤、川、湘等地风味而形成自己的特色。



鹿港小镇霄云店

就餐环境



槐荫掩映下的二层小楼外观色调简洁清新。进得店堂，则是翠绿龙血树点缀下的玫紫色天鹅绒座椅铺排出的宽厚与舒适。每周不重样的鲜花使店内显得活泼而富有生机，各处巧妙装饰的镜面双重放大了这些绿植的氛围，同时也在视觉上扩展了厅堂的空间感。服务生均着秀雅的白衫黑裤，青春脸庞，齐耳短发，显得简洁干练。一楼被弧形透视屏风隔开的高台区域，满足了顾客私密性的就餐需求。而落地玻璃墙上方，飞腾着一条水墨长龙，似乎和龙血树有着某种呼应。

二楼视野开阔，同样的玫紫色天鹅绒座椅，四周垂悬的淡紫浅咖系纱帘，显出几分幽静浪漫。车水马龙近在咫尺，光影流转之间，美食当前之际，分明生出几许“偷得浮生半日闲”的松适惬意。



名菜推荐

经典三杯·台湾香浓味道

三杯鸡可谓台湾菜里最为著名的菜品，而鹿港的三杯鸡，每年卖出超过一百万份，皆因它独家的制作工艺和配方。台湾精酿米酒和油膏、进口黑麻油，不加一滴水烹调，味道浓郁、色泽鲜亮，加入九层塔提升香气，食之鲜嫩醇厚、香而不腻、台味十足。



菠萝油条虾·鹿港首创名菜



菠萝油条虾在鹿港的名气不次于三杯鸡，作为鹿港创业之初独创的菜品，全因这道菜需要纯手工制作。新鲜的鱼肉和虾手工打到起胶的程度，再塞入自制的健康油条里，塞得紧致才能保证弹牙口感，最后塞入整颗虾肉。挑选成熟度合适的进口凤梨，拌上台式风味美奶汁，油条酥脆，虾浆弹牙，虾肉鲜美，层次丰富，口感一流。

酸汤肥牛

从来没想过鹿港的酸汤肥牛这么好吃。首先是汤的调味，要酸辣得恰到好处，鹿港选用黄色的野山椒，酸味醇正。肥牛的品质更是鹿港追究的首选要素，加拿大进口肥牛，搭配浓郁汤汁，肉质鲜美。无添加味精，真材实料，口味鲜嫩。



台式冰品

台湾的冰品在大陆名气在外，鹿港小镇的冰品早已颇负盛名，遵循古法制作，使用天然材料调味，连糖水都是自己熬制，绝不马虎，每年在全国各地挑选最新鲜水果如芒果、菠萝等，刨冰、冰沙入口即化，满嘴天然清甜的果味，饭后最佳的享受。花生冰沙、芒果冰沙、分量巨大的综合刨冰都是不可错过的冰品。



综

合

菜

当 家 名 厨

顾力鸣

顾力鸣，1975 年生于上海，师成梅龙镇集团，得老一辈多位名厨真传，是当年集团中年轻最小的高级烹调师。后就职于兴国宾馆，并协助完成多次国家领导人以及国宾接待任务。他在工作一直秉承虚心好学，不断完善风格，1997 年起任职于大型餐饮公司，任行政总厨一职。2001 年自费留学日本，学习钻研日料，06 年回国后先后在各大日资，台资，港资酒店及餐饮上市公司任总厨，研发，厨政管理等职务。经过 22 年的从业经历，接触了中餐，西餐，台菜，日料，东南亚菜，铁板烧等多种菜系，积累了丰富的经验，善于融会贯通，取各家所长，对菜品的创新有独到之处。

温 馨 服 务

鹿港小镇以台湾菜为主，目前北京有分店 19 家。霄云店近邻使馆区，附近的女人街、莱太花卉市场等值得一逛。餐厅为前来就餐的顾客提供温馨服务，免费 wifi，手机电脑免费充电，为当天过生日的顾客赠送生日长寿面，为女客人准备贴心小用品、暖身披肩等。

名称	地址	电话
霄云店	北京朝阳区霄云路 35 号	010-84519988
工体店	北京朝阳区工体西路 6 号	010-65513533
新光天地店	北京朝阳区建国路 87 号新光天地 6 楼 D6002	010-65305658
望京店	北京朝阳区广顺南大街索尼大楼 1F	
西单店	北京市西城区西单北大街 131 号大悦城 6F	010-59716529
朝北店	北京市朝阳区朝阳北路 101 号大悦城楼 7F	
远洋店	北京市朝阳区北四环东路 73 号院 1 号楼 F3	010-84445758
悠唐店	北京市朝阳区三里丰里悠唐广场 2 号楼 4F	010-59775677
三里屯店	北京市朝阳区三里屯路 19 号太古里南区 3F	010-64177040
新世界店	北京市东城区崇文门外大街新世界百货四 - 五层	010-67083321
世纪金源店	北京市海淀区远大路 1 号金源时代购物中心五层	010-88876764
新东安店	北京市东城区王府井大街 138 号新东安广场 L5 层	010-65123556
国瑞店	北京市东城区崇文门外大街 18 号 1 幢国瑞购物中心 F3	010-67117063
枫蓝店	北京市海淀区西直门外大街 32 号枫蓝国际中心商场三层	010-62231631
中关村店	北京市海淀区中关村大街 15 号 R-25	010-51721340
老佛爷店	北京市西城区西单北大街 110 号楼 F5	010-57508007
嘉里中心店	北京市朝阳区光华路 1 号嘉里中心商场地下一层	010-85299883
西直门店	北京市西直门外大街 1 号西环广场凯德 mall 一层 23 号	010-58301932
丰台永旺店	北京市丰台区丰葆路 88 号院 1 号楼 4 层 425	010-83368208

宴桃园

¥ ¥

北京市门头沟区冯村华润置地 puls365 二楼 207(好伦哥斜对面)

☎ 010-60800980

🕒 10:00-21:00

🚇 地铁 6 号线海淀五路居站下，换乘 981 路公交车到冯村站下车；地铁 1 号线苹果园站下车，换乘 977 到冯村站下车。

🅅 提供 100 个左右停车位



综

合

菜



古有刘、关、张桃园三结义，今有门头沟名店宴桃园。

宴桃园是一家非常有特色的餐馆。从远处眺望这里，就能感受到浓厚的文化气息。圆木桩砌成的墙壁上镶嵌着的“宴桃园”三个大字，总会让每天的过往行人驻足观望。

走进餐厅，一股浓浓的中国风更是扑面而来：墙壁上悬挂着名家的书画作品，书柜中摆放着历代的古董名器，餐厅内的水池礁石密布，水草摇曳，任自由的鱼儿穿梭其间。靠窗的那些桌子竟是用青花瓷的荷花缸做底座，再在底座上铺上厚实玻璃板桌面，更让这里凭添了几许雅致。

宴桃园有很多菜品是别处见不到、尝不着的。因为这里的菜肴大多都是自主创新的。



宴桃园

就餐环境



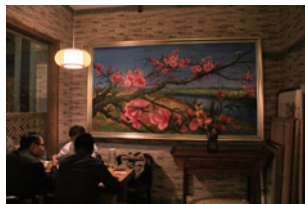
走进餐厅，来自原野的自然风光便会令所有的食客豁然开朗。

园林一般的装潢清秀透亮，十分舒畅。店里多数是四人桌的散座，很适合小范围的聚餐。考虑到各类食客之需，还设有少量包间。如果是一大家子人来用餐，则需要提前预约安排。点餐使用平板电脑，有普通价格和会员价格之分。店里提供免费 WiFi。

一进门，清新爽朗的环境和热情贴心的服务立时给人宁静温馨的感觉。女服务员的穿着打扮独具民族特色，她们手腕上带着的手镯和餐厅的环境相映成趣。这些俊俏的姑娘穿梭于餐桌之间时，犹如一幅幅流动的水墨画在眼前呈现。



值得一提的是，餐厅还特意开设了无烟区，可见经营者的良苦用心。



名菜推荐

菊花豆腐

镇店的功夫菜之一。将内酯豆腐或是日本豆腐切至细如发丝的豆腐丝后，经鸡汤浸泡，形如菊花，味若凤髓——既要汤清味纯，更要有砧板“长而不断”的功夫。如果赶上重大节庆日子，还可以加上刺参、海参、瑶柱等，以彰显菜品之尊贵。

芝士焗红薯



首先将红薯煮熟并把里面的瓤挖出来，剩外皮当壳。挖出来的红薯加上黄油、白糖、有丝的芝士、炼奶后捣成泥状；调好的红薯泥再填到红薯壳里，并抹平；上面再加点芝士碎，最后涂上蛋黄液入烤箱用180度高温烘烤20分钟即可。口感绵甜，回味无穷。

虾酱薄饼

宴桃园招牌菜之一。原本是胶东半岛一带味道鲜醇的家常菜品，后经厨师长徐大兴改良，在出品时加入松仁碎，并以花叶生菜卷之，用海边常用之沙滩杯承载，马上将一道家常的小菜装点得如春芽吐翠、西子回眸。吃起来更是脆软适度、入口醇香。

老北京烤肉



来自于内蒙的纯羊羔肉。入口松香、脆爽。火候如果掌握得好，肉汁刚好被锁在肉片中。如再加上香菜的脆嫩，每位食客都可以吃出“酥”的感觉。上边是竹荪和菌类、绿菜。口感纯正，食用方便。

土鸡蛋里挑石头

用土鸡蛋烹制。其特点是现场制作，可以较好地烘托就餐氛围。土鸡蛋本身特有的香气与香椿苗自然交融，使之成为最受欢迎的菜品之一。热石锅热雨花石上摊鸡蛋，吃到最后需挑拣石头上及锅底的被烤干之蛋渣，故称“土鸡蛋里挑石头”。这道菜的优点是能第一时间尝到鲜嫩鸡蛋。如选用柴鸡蛋或是比现在更柴的柴鸡蛋烹制，味道更佳，当然，似乎用鲜美野鸡蛋烹制也是不错的选择。



竹筒鸡

用宫保鸡丁的做法，减去大部分葱段，加上新鲜的鸡腿肉丁，再配上花生仁、核桃仁制作。入口弹牙、回味久长，一般“养殖鸡胸”无可比拟。加上老竹根的盛器，味道更非同一一般。



餐厅故事

宴桃园餐厅的名字来自于中国四大古典名著之一《三国演义》的第一回回目：“宴桃园豪杰三结义，斩黄巾英雄首立功”。因为北京积淀着厚重的中华文化，而京西又延伸着中国文化、精神和传统的脉络，因此，在注重锻造菜品品质的同时，宴桃园更注重菜品的文化内涵。所有的布局、陈设、菜品等，无不折射着文化的理性光芒。

当家主厨

徐大兴

山东烟台人，国家一级烹调师、全国酒家酒店等级评定委员会评审员、北京宴桃园餐饮有限公司行政总厨。从事餐饮行业18年，从事厨房管理工作10年。

2005年获得劳动社保部颁发的“职业经理人”任职资格证书。2008年获得北京市饮食业奥运期间“杰出贡献奖”和美食之菌杂志颁发的“平面菜品大赛金奖”。2009年宣武区饮食服务行业先进个人。2011年获得第七届国际美食养生大赛（客家杯）金奖。2015年获得全国酒家酒店等级评定委员会颁发的“评审员”。



温馨服务

宴桃园的服务四季如春。冬天来到宴桃园，有铜质暖手炉可以暖手；夏季来到宴桃园，风扇空调的凉爽之感堪比走进了万顷草原之中；多头充电器可以满足各种类型的手机充电；免费WiFi，让每一位食客无时无刻都把世界攥在手中；为宝宝们准备的婴儿饭兜、婴儿摇篮、婴儿座椅以及儿童餐具，让育儿夫妇宾至如归、能安心用餐；为方便接电话的随手便签和笔；卫生间免费提供的肥皂、洗手液、护手霜、棉签、纸巾；为老人和腿脚不便的人士预备的轮椅；关爱健康的急救箱、电子体温计和血压计等应有尽有。特别是儿童娱乐区的设计，更受父母和孩子们的青睐。

凯瑞御仙都中国皇家菜博物馆

¥ ¥ ¥ ¥

北京市海淀区西四环北路 117 号

☎ 010—88495185

🕒 11:00—14:00; 17:00—21:00

🚌 61 路、347 路、489 路、505 路、664 路、992 路、特 10 路、夜 12 路、运通 101 四季青桥西下，向东 300 米。

🅅 就餐提供 500 个免费停车位



近些年，随着宫廷剧的热播，不少人对皇家文化、皇家饮食产生了极大的兴趣，幻想着一不小心穿越前朝会经历哪些惊天动地的事情。走进中国皇家菜博物馆，

不仅能全面了解中华上下五千年的饮食文明，还能亲自品尝皇家饮食，穿越宫廷，恍然一梦。中国皇家菜博物馆不同于普通餐厅，而是一座“博物馆在饭店中，饭店在博物馆中”的独特餐厅。

博物馆设立在餐厅一隅，共分为上下两层，进入这里，宛若翻开一本中国皇家菜的百科全书，里面记载了五千年演进脉络、各朝代的名家名厨以及皇家菜的养生之道。身着格格服饰的讲解员耐心地为客人们进行讲解，客人们在用餐之余可以全面地了解历史、礼仪、烹调等传统文化。中国皇家菜博物馆的菜品也是一绝，营养均衡，鲜香味美，历史传承，源远流长。



综

合

菜

凯瑞御仙都中国皇家菜博物馆

就餐环境

走进皇家菜博物馆，仿佛进入了皇宫，雕梁画栋，富丽堂皇。楼面作为博物馆的主体部分，减少包房，增加大厅，供百姓大众品尝精品皇家菜。这里再现了走进故宫都难以见到的御膳场所，“倦勤斋”、“漱芳斋”、“春耦斋”均是按照故宫现存斋室 1:1 比例仿制而成，客人可以全方位地感受皇家饮食文化。厅堂包间中西合璧、清隽典雅，走廊过道小桥流水，传统美感时代气息浓郁。包间以各个朝代风格为基调，仿佛置身于那古老的朝代，感受金戈铁马，感悟历史文化。更为神奇的是，通过包间内的电视，可以看到所点菜品的介绍和典故，能更加深刻地了解菜品，品尝起来滋味会有所不同。一楼演艺厅可容



纳 600 人，在这里，客人可以体验到以乾隆祝寿为背景的满汉全席万寿宴，观看到悠扬唯美的歌舞，令味觉、视觉、听觉都得到满足。三楼是宴会厅，其大跨度无立柱的设计气宇非凡，其中禧宴宫和寿宴宫更是成为家庭喜庆活动的幸福殿堂。



名菜推荐

烤全羊

烤羊肉具有悠久的历史，据《朴通事·柳羔羊》记载：“元代有柳羔羊，于地做炉三尺，周围以火烧，令全通赤，用铁箆盛羊，上用柳子盖覆上封，以熟为度。”不但制作过程复杂讲究，而且还用了专门的烤炉。至清代，各地蒙古族王府几乎都以烤全羊宴招待上宾。这道烤全羊选用阿拉善羊，腥味不大，酸碱平衡，羊皮酥、厚，羊肉鲜嫩，口感甚佳。品尝时，还可欣赏到传统的诈马宴表演，好似身临蒙古草原，感受豪迈的民族风情。



攒丝锅烧鸡一品

据史料记载，这是慈禧太后每餐必备的一道功夫菜。这道菜品的制作工艺非常精细、复杂。选好的三黄鸡从腌制到出品需两天两夜，其中最用功的是将熏鸡的鸡脯肉撕成极细肉丝，用黄稀酱、淀粉和面粉和汁抓匀，下锅炸制金黄色。把鱼翅、鹿筋丝、海参丝、鲍鱼丝和青豆焯水，用高汤将五种原料烩在一起，用荷叶包好，放在鸡丝包围的中间。将白萝卜、心里美、胡萝卜、苦瓜、黄色柿子椒五种颜色的蔬菜切成丝，摆在鸡丝的周围。五色蔬菜丝代表麻辣苦甜咸，人生五味；鸡肉肚下荷叶包里的五种原料寓意肝心脾肺肾，五脏俱全；在炸鸡的周围放了许多金丝、配料，宛如凤凰窝一样，寓意健康长寿，五彩吉祥。这道菜工序复杂、材料丰富、寓意深厚，实为皇家菜之典范。

万字扣肉一品

这是慈禧六十大寿之时，御膳房做的一道精品肴馐。万字扣肉主要讲究在刀工上，福禄寿喜，五福捧寿，中间这个万字就是万寿。扣肉底下垫着的是雪里红炒鹿肉，鹿肉的肉末把雪里红炒透了，油也出了，吃到嘴里香溢肺腑，可谓福禄寿俱全。

御膳佛跳墙

有人说佛跳墙是道清代才有的闽菜，但从古代文献记载来看，佛跳墙早在宋代就有了，并且是宋代的一道以精猪羊肉为主料的荤料名菜。因此菜香气从佛寺外飘进寺内，引得斋素僧人想跳墙看个究竟，故名“佛跳墙”。明朝的万历皇帝喜欢将鱼翅等水陆八珍杂烩一处，中国皇家菜博物馆以此记载为依据，又结合现代人的饮食口味，巧妙地将鱼翅、鲍鱼、海参、鱼肚、裙边、蹄筋、鹌鹑蛋等“八珍”用浓汤同煨，上桌前又浇以远年花雕，上桌时开盖后，酒香融裹着八珍的香味扑鼻而来。小匙舀食每样八珍，滑嫩香浓，溢于言表。

当 家 名 厨

行红智

凯瑞豪门餐饮集团的董事长，历经 11 年的发掘、研究和艰苦付出，实现了 26 年的梦想——将养生健康，有具体典故、有文化内涵、有传统工艺、有传承价值的地道道的皇家菜全面推向市场，创建了凯瑞中华民族饮食文化品牌，得到了专家的肯定和中外宾客的好评，并出版了《凯瑞皇家名菜谱》一书。

温 馨 服 务

中国皇家菜博物馆不仅是举办婚宴的极佳场所，还为客人提供了设计古代婚礼的服务。每晚会有诈马宴表演呈现给客人。过生日的客人，会获赠长寿面一碗。餐厅的工作人员会现场教前来的小学生团体制作小点心，孩子们可以将亲手制作的宫廷甜点送给父母家人品尝。扫描二维码，可享受会员价格。





科力淮扬村（苏源店）

¥ ¥

北京市西城区广安门外大街 3 号凤凰苏源大厦 2 层



010—63454567



11:00—14:00; 17:00—21:30



地铁 13 号线柳芳站 B 口出向东步行 400 米即到。



42、46、6、96 路公交车，广外关厢站下。



就餐提供免费停车位



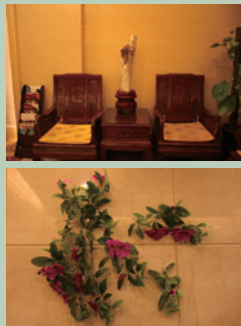
综

合

菜

科力淮阳村（广安门店）

淮扬村餐饮集团广安门店东临西护城河，西守西客站，南望天宁寺塔。店内，中式风格的房间布置，大理石地板，清水砖墙面，柱子、挑梁、红木家具、名人字画、奇石古玩，文化气息浓郁。“掌下切出纷纷世界，锅中翻起朗朗乾坤。”特色独具的传统美食和独家专属创新菜品，让您在尊贵、品位的享受中，深切感受“光临都是客，并无贵贱高低；出门均为友，恭聆说东道西”的真诚。



就餐环境



每个包间里都有不同的壁画，或国画山水，或国画花鸟，或京剧脸谱，或福字，或西洋古典人物油画、风景油画；每个包间都有不同的摆设，有的半壁墙的多宝阁上摆奇石、宫扇、漆画，有的贴门半壁屏风似的红漆透雕棉窗门柜上贴一角阁，分层陈列赏瓶、珍玩；厅角都有大型摆件，即便都是古典赏瓶，款式和图案也各不相同，一角一式，不重样。包间大多是超大型餐台，设候餐茶几椅榻，黄花梨家具，

浓烈的文化气息中张显着传统与尊贵。零点餐厅辽阔，排列齐整的餐桌餐椅也都是硬木的，菜谱线装式，封面一角为白描的双飞鹤，淮扬村食谱大字旁自豪地印着：淮扬名菜香天下！自豪不是凭空的，淮扬村北京地区连锁店6家，河北地区4家，西安地区6家，上海地区1家，这恐怕还不是全部。名副其实淮扬名菜香天下。淮扬村名菜是传统特色菜或传统特色菜基础上的创新菜。它的火爆，意味着时尚。



名菜推荐

清炖蟹粉狮子头



丸子叫了狮子头，是文化的包装？它被认可，代代相传，传了多少世纪而不衰，说明这不是普通的丸子，它确是有文化有品位的丸子。品位是什么？菜品+文化就是品位，品位就是享受，享受就是幸福。刀工、配料、火上功夫都不同凡俗，虾子混入其内、蟹肉拌在其中、蟹黄镶嵌其上、文化涵于其里，文火要用3个小时的清炖蟹粉狮子头，堪称肉丸子中的极品。

扒猪脸

扬州三头宴之一。此菜经十几道工序，费时六小时制作而成。猪脸就是猪头，其价历来比猪肉便宜。把最不值钱的做成享誉四海的三头宴，从清代兴盛至今，经受了时间和市场的考验，其技列非物质文化遗产，诠释着生命哲学中的一个原理：强的不一定大，大的不一定强，菜品生命力的核心是技术含量。



软兜长鱼



淮安人把黄鳝叫长鱼。江苏十大名菜中，软兜占其首。兜是布兜、兜肚之意。软兜说法有三：早年坊间因锅小而怕鳝鱼窜逃，用布兜或网兜兜起再放入水中烫杀；成菜上桌后，客人用筷子夹其背，长鱼脊背两端下垂形似小孩肚兜；当地风土人情，一手用筷夹起脊背肉，一手用小勺兜而食之，既饱口福又不失文雅之态。此菜有三大口感：软嫩、滑嫩、活嫩；有三大特点：蒜香、醋香、淡淡的白胡椒辣香。

综

合

菜

科力淮阳村（广安门店）

鲜啤爆羊肉

淮扬村特色菜，系中国餐饮协会命名的中国名菜。以制作考究、注重上浆、选料严格为特色。成菜外微焦，里鲜嫩，带有淡淡的啤酒香味儿。



当 家 名 厨

陈洛平

陈洛平，中国淮扬菜烹饪大师、国家烹调裁判员、中餐烹调国家级评委、扬州大学烹饪旅游系客座教授、中国十大名厨之一、扬州市烹协理事。1996年~2002年任扬州餐饮集团行政总厨，带队在北京国贸大厦知识产权培训中心、港澳中心、梅龙镇工作，2002年至今在淮扬村餐饮集团任行政总厨兼副总经理。



温 馨 服 务

最显著最鲜明的特色体现在服务五阶段：一，背菜；二，说菜；三，侃菜；四，品菜；五，设计菜。第一阶段，厨房要备好菜，这是不言而喻的，还要求餐厨人员、服务人员、管理人员把菜都背下来，这就是个性化的了。能背，还要能说，三言五语也好，七言八句也好，能说准确，清晰明了地介绍给宾客，推荐菜品，店里有的，针对客人的情况，说上一二，让客人了解，对所荐之菜产生兴趣，发生欲求，这是在背菜基础上，有扎实的基本功和善于观察、善于揣摩宾客心理，有应变服务能力和技巧才能做到的。侃菜，是服务的更上一层楼，不仅能说是什么菜，何种烹饪方式和菜品特点，菜肴中所含的历史、文化、典故、渊源和传承都能娓娓道来，把服务提升到弘扬文化体现品位的高层次。品菜，是要求员工达到看菜就知菜品质量、有缺陷毛病出在哪里的水平，不能等宾客提出了问题再去解决。设计菜，是要求人人都出思路，献智慧，搞菜的设计、创新。老板亲自带头，创新菜品经市场考验大受好评。

悦宾饭馆

¥ ¥

北京市东城区翠花胡同 43 号

☎ 010-85117853

🕒 11:00—21:00

🚇 地铁 5 号线、地铁 6 号线东四站下车，向西步行 800 米，到翠花胡同。

🚌 58 路、101 路、103 路、109 路、111 路、685 路；沙滩路口西下车；观光 1 线、夜 13 路、夜 2 路沙滩路口西下车；103 电车、111 电车、夜 13 路美术馆下车；2 路沙滩路口南下车。



悦宾饭馆位于中国美术馆正门斜对面的五四大街翠花胡同，胡同的名字很香艳，餐馆却做得很朴实。作为改革开放后北京第一家个体饭馆，它毗邻皇城遗址公园北端，西距故宫博物院北门仅一公里，离景山公园东门也很近，与北大红楼几步之遥。



胡同很安静，灰墙灰瓦的平房外，竖立着一方大红底明黄色字的灯箱招牌，上书“悦宾饭馆 中国餐饮个体第一家”的字样，很醒目。

综

合

菜

悦宾饭馆

就餐环境



正是饭口上，陆续有路门熟路食客的三三两两前来。推开发旧的木门，20多平米狭长袖珍的厅堂内，桌椅环境，依然是上世纪八十年代朴素亲切的感觉，收银台上甚至放着个平常少见的老算盘。这里老北京私房菜做得实在地道，都是传承了几十年的老菜，多少北京人外地客都曾在这里小聚，体尝过它的招牌味道。

餐馆的创始人刘桂仙早年曾为中央首长做过菜，积得一手好厨艺的底子。她的老伴郭培基曾是北京饭店的厨师，也在中南海做过饭。两位老人家经常互相交流做

菜手艺，再加上周围同行的耳濡目染和做有心人的偷师学艺，形成了餐馆兼集淮扬菜和鲁菜粤菜等众家风味之长的老北京私房菜风格。人们都说，吃遍了各处美食，说到底，还是家里的最好吃。悦宾餐馆，就是家里的味道。来北京，您的行程里一定少不了来尝尝这一口。

四白落地的墙上，悬挂一方浓墨书写的“尝尝看”镜框，看落款写于1986年，这看似简单的甚至未曾署名的“作品”，记录了饭馆年轮的起点。四方形的木桌上压着玻璃板，四周垂下白色的蕾丝巾边。白色的碟盘、白色的茶壶、白色的牙签罐，素洁无华。十来张方桌外，靠里有一张大圆桌，适合人多聚餐。整个厅堂，随和得像自家邻居。



名菜推荐

五丝桶



用蛋皮把葱丝、肉丝、鸡丝、芹菜丝、姜丝裹上放油锅里炸了，再包裹面饼子蘸酱吃。配的酱料是那种特殊的麻酱，咸甜口的，像吃北京烤鸭那样再卷点儿大葱丝儿，看着像春卷，吃嘴里比春卷香酥可口，甜甜的白菜丝、脆脆的芹菜丝葱丝，夹杂着肉香味儿和鸡蛋饼的香，十分爽口。

面筋白菜

将大白菜心切成条状，加油面筋炆制，清鲜悦目。北方冬季的大白菜清甜脆嫩，面筋有点像我们吃的豆腐泡儿，但比那个更软乎，微微的柔韧，很入味儿，和白菜混搭以后吸入了白菜的清甜，越嚼越香。



蒜泥肘子



家常口味，满满一大盘子，均匀浇覆了调好的蒜汁，连盘底儿也汪溢出来，瞬间诱人垂涎欲滴。和其他地方做的肘子不同的是，因为炖制的软烂，刀口看起来并不十分齐整，但入口皮筋肉烂，肥处不腻，瘦处不柴，又软又滑，肥嘟嘟充满弹性，几乎是每桌必点的硬菜，也是咱老北京喝小酒必配的传统凉菜。

清炒虾仁

原料，大青虾，手工剥皮，配黄瓜丁清炒，口味咸鲜，天然营养。

清脆的黄瓜丁配上饱满Q弹的大虾肉，无论是视觉还是口感，都很赞。



综

合

菜

软炸回锅麻辣牛肉



非常经典的一道菜，做法很简单，制作过程很讲究。用上好的牛上脑，前期粗加工后，先用油炸，炸完再炒，口感松软，吃到嘴里会有层次丰富的美妙享受：先是微咸微甜，接着慢慢品出辣和麻，吃起来很过瘾，非常适合北京人或北方人的口味。

干烧桂鱼

是这里点击率极高的一道菜。桂鱼即鳊鱼，桂鱼肉质好，浑身就有一根刺，几乎是客人们在悦宾吃鱼的首选。用新鲜的活鱼，保证口感，配料其实和家里差不多。店主人说，也许是我们这儿的灶火火力大，在家用半个小时能做好，我们这只用十几分钟，炖制出的干烧桂鱼都很入味。刚出盘的干烧桂鱼色红亮，腾腾冒着香气，夹一口糯软的肚裆、来几筷滑嫩的大肉瓣儿，口味香咸辣酸而回甜，一尝难忘。



当 家 名 厨



刘桂仙、郭培基

刘桂仙、郭培基，老两口凭借自己独特的厨艺和灵气，本着五味调和的做菜理念，融合淮阳、鲁菜、粤菜等诸家之长，开创了北京第一家个体餐馆。从最初的四只鸭子，经过三十几年的勤勉经营与创新发展，餐馆已经拥有包括独家招牌菜在内的一百多道菜。多年来美食的风向一拨接一拨，悦宾的味道大方向一直没有变。

温 馨 服 务

四周很多旅游景点，旅游或参观美术展后，可三五小友在此小聚。店里提供免费充电服务。

主店：悦宾饭馆 东城区翠花胡同 43 号。电话：010-85117853

分店：悦仙饭馆 悦宾饭馆东 50 米，翠花胡同 31 号。电话：010-65245322

汪里乡居楼酒家

¥

北京昌平区小汤山大东流南官庄

☎ 010-61714090

🕒 11:00-14:00; 17:10-21:00

🚌 地铁 5 号线天通苑 A 口出，步行 120 米至东三旗南站，乘昌 27 路大东流路下。

🅅 就餐提供免费停车位



综

合

菜



看上去是一条小河，它连通着北京的五大水系之一温榆河。小河的一侧是规模很大的餐饮区，在水环围中的二层楼的岛上主餐厅、龙王堂村宴会厅、果香秋色婚宴厅、葡萄园快餐厅、四季园餐厅、以村名命名的柴房包间等组成庞大的餐厅群。餐饮区一水的乡村建筑、乡

村设施，绿树藤架篱笆墙，潮水鱼池养鸭养鸡场，还有水果蔬菜采摘园、榨油坊、酱坊、豆腐坊、豆芽坊等乡村作坊和农产品外卖屋。走进了汪里乡居楼就走进了乡村，走进了乡村乐园，主打的农家菜系列让你感慨也让你震惊，岛上主餐厅厨

房明窗操作，17 口大柴锅，从主食的贴饼子、野菜团子到各种肉食、杂碎的炖菜，开眼又开胃。



就餐环境



洼里乡居楼酒家只是洼里乡居楼的组成部分，洼里乡居楼是个乡村文化大庄园，是个旅游休闲度假村，设有乡村农具展、洼里博物馆、乡村游乐场、儿童乐园、小动物园、采摘园和垂钓区，集吃、住、游、娱、购于一体，环境优美，活动内容丰富多彩，就餐区内外处处是景。

它太火了。京城郊野远远近近都慕名而来，它开辟了三个规模很大的免费停车场，到节假日还不够用。原汁原味农家菜时尚到供不应求。它为包餐食客设计了人数不等、价位不等、菜品不同的各种组合，内容包括大柴锅炖菜系列、自制豆腐系列、自制铁板菜系列、精品炭火菜系列、野菜系列、特色烧烤系列、

乡村特色主食系列等，味美、量大、实惠是最普遍的反映。餐厅内外装饰得也都红火、喜兴，来到此用餐时时都有过大年的感觉，浓浓的乡村口味的美食还让你吃得舒心放心，是菜是瓜是果是鸡鸭鱼肉都是乡居楼自己种自己养的，生态的循环，安全健康食品。

到这里用餐对城里人来说就是农村走亲访友的感觉，而农村人呢，肯定感觉是到家了。孩子们最爱和家長一起来，看驴拉磨、人推碾子、亲手采摘瓜果蔬菜，在参与性的劳动乐趣中美美地吃上一顿农家饭会是多么难忘的一次体验和经历。



名菜推荐

柴锅炖油鸡



在洼里乡居楼，鸡的吃法很多，各个部位都可以单独成菜，但柴锅焖炖整鸡绝对是最受青睐的。所用的鸡叫洼里油鸡，此种鸡曾在清朝被乾隆皇帝御封为“天下第一鸡”，外形独特，凤头、毛腿、胡子嘴、五趾、全身羽毛金黄。鸡种好，自家鸡场散养，养的时间长，系生态鸡，又用柴锅炖，

特入味，肉质细嫩，鸡皮不油，配上豆香味十足的豆皮儿和煮玉米，肠胃舒心的美味，不事先预订，未必吃得到。

柴锅炖猪蹄

按正常的饭点儿去，吃不上是很正常的事。一口大柴锅的猪蹄子，常常早就被捞干了。皮酱色，肉软烂，不腻，很入味儿，肉香里溢着柴香，真纯农家菜的享受，蹄骨上的肉也干净。

功夫酥鱼

洼里乡居楼的功夫酥鱼是有过北方乡村生活经历的人最爱吃的，用柴锅烧柴炖，炖的时间长，鱼全身每一个部位都炖得酥烂，包括刺，您不用担心刺会卡了嗓子，一嚼就碎，而且也入了味儿，和肉一样香，声、味儿俱佳，吃起来绝对享受。鱼酥，形却完整，在技术上，这也是一种功夫。



乡村大拌菜

特点是柔嫩皮脆，味味甜解腻。乡居楼有自己的生态蔬菜园，大拌菜的配菜健康有保障，又用了川粤结合法，用冰水泡制，味碟里加了蚝油、生抽、美极鲜等川菜不常用的调料，味道怀旧又开胃。

综

合

菜

当 家 名 厨

韩少山

韩少山，1988年参加工作，在西藏驻京办事处珠穆朗玛峰酒家担任厨师。1992年取得北京市东城区工人考核委员会中餐一级厨师证书，1995年到利康烤鸭店。擅长鲁菜和烤鸭制作。2005年洼里乡居楼酒家开业，他领导后厨团队研究开发了洼里油鸡王、炭火原味洼里油鸡等特色农家菜品，获得市场的广泛好评。现任洼里乡居楼酒家行政总厨。



温 馨 服 务

预订是洼里乡居楼餐饮的主要经营方式，喷香的二米饭和豆浆是免费送的，餐吧台还免费提供担架、轮椅、创可贴、绷带、碘酒、痢特灵、花露水、速效救心丸、针线、指甲刀、开水等等。



北京旅游实用信息

旅游问询

北京旅游热线 12301

北京旅游集散中心

010-83531111

天气预报 12121或96121

市政维修

供电报修 95598

燃气报修 96777

供水报修 96116

报警、急救

报警救助 110

火灾报警 119

医疗救护 120、999

交通事故报警 122

交通问询

首都机场问询 96158

北京市内机场巴士热线 64573891

北京公交热线 96166

北京地铁热线 68345678

北京出租调度服务中心 96106

全国铁路统一订票电话 12306



i游北京客户端



北京旅游网官方微信



《旅游》杂志网站
网址: www.lyzz1979.cn



《旅游》杂志微信版
微信号: lvyouzazhi

(以上内容仅供参考)

吃在北京时尚旅游餐饮优惠券

01

海塘海鲜自助火锅

海塘海鲜自助火锅店，鲜活的海鲜配以多种的调料、小吃、饮品、甜点、水果，品种丰富，种类齐全，满足不同食客的需求。



优惠

凭此优惠券去餐厅用餐可享受8折优惠

02

井格老灶火锅

地道的重庆老火锅，复古的餐厅装潢，多样的特色菜品，招牌的九宫格麻辣锅底，均能令食客宛若置身重庆，品尝到正宗的火锅味道。



优惠

用餐享受8.8折，但不可与其他优惠活动并用

03

度小月

历经百年传承，度小月已传至第四代掌门，餐厅墙上的黑白老照片，还有角落还原曾经的竹担，都在向世人讲述着过往的一切，展现着其悠久的饮食文化。



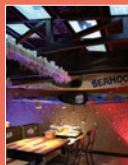
优惠

凭此优惠券去餐厅用餐可享受9折优惠

04

水货

来到水货餐厅，可以切身感受到“真正乐”的含义，没有工作的压力，没有城市的喧嚣，只有一颗快乐放松的心。



优惠

凭此优惠券去餐厅用餐可享受8.8折优惠

05

鸟巢

一家集酒吧和餐厅为一体的地方，满足不同人群的需求，处处彰显美式文化。



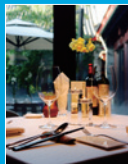
优惠

凭此优惠券去餐厅用餐可享受9折优惠

06

京兆尹

京兆尹的菜，依二十四节气而变换，选用有能量的天然食材或有机食材，低糖、低油、低盐、高纤、无添加，营养均衡，口感甚佳。



优惠

获赠一款饮品或甜点(具体以餐厅情况为准)

吃在北京时尚旅游餐饮优惠券

02

井格老灶火锅

地道的重庆老火锅，复古的餐厅装潢，多样的特色菜品，招牌的九宫格麻辣锅底，均能令食客宛若置身重庆，品尝到正宗的火锅味道。



优惠

用餐享受 8.8 折，但不
可与其他优惠活动并用

01

海塘海鲜自助火锅

海塘海鲜自助火锅店，鲜活的海鲜配以多种的调料、小吃、饮品、甜点、水果，品种丰富，种类齐全，满足不同食客的需求。



优惠

凭此优惠券去餐厅用餐
可享受 8 折优惠

04

水货

来到水货餐厅，可以切身感受到“真正乐”的含义，没有工作的压力，没有城市的喧嚣，只有一颗快乐放松的心。



优惠

凭此优惠券去餐厅用餐
可享受 8.8 折优惠

03

度小月

历经百年传承，度小月已传至第四代掌门，餐厅墙上的黑白老照片，还有角落还原曾经的竹担，都在向世人讲述着过往的一切，展现着其悠久的饮食文化。



优惠

凭此优惠券去餐厅用餐
可享受 9 折优惠

06

京兆尹

京兆尹的菜品依二十四节气而变换，选用有能量的天然食材或有机食材，低糖、低油、低盐、高纤、无添加，营养均衡，口感甚佳。



优惠

获赠一款饮品或甜点(具体以餐厅情况为准)

05

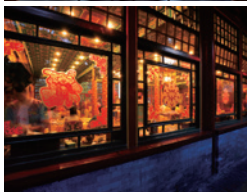
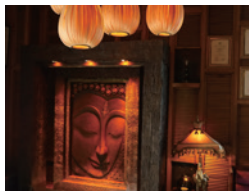
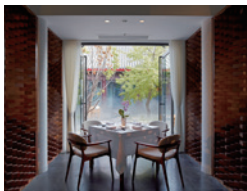
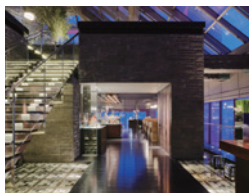
鸟巢

一家集酒吧和餐厅为一体的地方，满足不同人群的需求，处处彰显美式文化。



优惠

凭此优惠券去餐厅用餐
可享受 9 折优惠





吃在北京

