



饕，讲究是一种觉悟，而非炫富。真正的精英知道，堂皇之外的雅静，是另一番风韵；最精致的菜肴常常藏于巷陌深处，寻找也是一种乐趣。更重要的是，他们心甘情愿锻炼自己的味蕾，悉心分辨隐藏在味道中的种种奇妙思想，细细品味美食带来的另一种风情。我们为你精心挑选了几家去处，一起来感受一下吧。

□童玉

古镇煌美食房 “专业人士”的美食基地

位于北京什刹海一间四合院的这间餐厅就餐，可以完全不必担心菜品的味道。因为餐厅的主人，就是以品评吃喝玩乐及投资而出名的香港专栏作家古镇煌。粤菜特别讲究食材，工序繁复，力求使食物的原味自然渗透和流露，适于佐以葡萄酒。而古镇煌美食房大概是唯一可以“点单”不少顶尖佳酿的北京中餐厅。来这里的大多数客人会选择古镇煌亲自设计菜单的套餐，以这吃遍全球美食的味蕾作向导，一顿饭就可以扫荡香港各名店名厨的“镇店菜”。

寒舍 富有“诗意”的慢餐文化

阔大的玻璃天穹，中央一方平静的水池，线条方正的素色沙发与胡桃木色餐桌一起，沿水而立，疏疏朗朗，安宁雅致——进入“寒舍”，北京东方广场平台层的“天空大道”本来朦胧的意境，便似乎朗然于目。寒舍的行政总厨梁兆基，这位世界美食峰会“最佳亚洲厨师奖”得主，直接将自己出品的菜肴称为“作品”，菜单用水墨画勾勒出间隔和节奏，而菜名干脆就是词句。“细风轻露，芥末西汁裹脆虾，桃花笑”、“不须归，瓦罐土鸡汤，白鹭飞，斜风细雨”……食物的味道由大厨来保障，而餐厅经营者最费心思的是要在这都市繁华处营造一种“慢餐文化”。



香辣蟹

集火锅与海鲜于一身，融川菜和粤菜为一体的川菜香辣蟹由成都人创制，成为了时下重庆人的心头好。香而不闷，辣而不燥，鲜而可口。先用油、豆瓣、香料等炒好后上桌，把蟹吃完后，剩下的作料加上汤，吃了螃蟹肉才开涮。过罢螃蟹瘾，再过一把火锅瘾。

【淘店】 D调奢华 低调的法式西餐厅

在这里，低调只是肤色，奢华才是基因。都市新贵，颓废贵族，个性无须界定，走进你久违的城堡，唤醒你沉睡已久的灵魂。

带来法式概念的D调奢华西餐厅，连

菜品都是漂亮迷人的，慵懒的色调，手绘的彩墙，穿行在细腻精致的调子中，在徘徊的音乐里留连。

D调奢华法式西餐厅位于成都武侯

菜。是朋友聚餐、情侣约会、生日聚餐的理想选择。
地址：成都武侯区玉林西路109号
菜式风味：法式西餐、咖啡
订座电话：028-85566148



那家小馆 “老古董”里当回“皇上”

这家满洲官府私家菜馆的主人姓那，曾是贵宾楼大厨，祖上原为皇太极御医，由于宫里为调配药膳与御厨接触较密，那氏家族后代男性都拜师从厨，有许多营养烹饪秘方世代相传。现在的镇馆名菜“皇坛子”就是这样世代相传的老古董，有一番来历可叙。

这饭馆的建筑本身也像一个老式的京城深宅大院，据说是遵照香山那家老宅花房的格局设计，并将那家老宅子的故旧材料在此修复。点菜的菜牌更有趣，是几个方形的木盒托盘，里面排满写着菜名的小木牌，点菜翻牌的动作似旧时宫廷皇上在挑宫入寝。

湖庭 湖边的法式风情

在上海新天地，能边用餐边观湖景的餐厅只有“湖庭”。这套由石库门改造而成的精致别墅一共有三层，整个餐厅只有7张桌子，700多平米的餐厅只安排了80个餐位，平均每个餐位占地9平米。餐厅所在的新天地，在上个世纪的上

海属于法租界，建筑本身也有法国文化的影子。菜式方面，湖庭主要以淮扬菜为主。菜里所有的肉都去了骨头，有别于大部分的中餐厅，免去美貌食客失去优雅仪态。

滩外楼 胃口别被建筑“打了岔”

中餐往往味美而环境不敌西餐厅，上海外滩18号的“滩外楼”则是个例外。外滩18号这座大楼的前身是渣打银行中印区和澳大利亚区的总部，属于美轮美奂的建筑代表，后又经意大利著名的设计师Filippo Gabbiani改造。前往滩外楼用餐时，在那座巨大的、富有宗教意味的红色玻璃水晶灯下走过，地砖和面砖都采用来自欧洲的珍贵石材，白色镶嵌了碎金，远看有璀璨的感觉，建筑给人宗教感。

名轩 品蟹的不二选择

“名轩”所在的上海安亭别墅，是建于1936年的西班牙式别墅。

“名轩”的蟹也是出身名门，都选自名轩老板自家的志强蟹庄。

慢工出细活，而品蟹也要足够的耐心。盛蟹粉鱼翅的瓷盘连同银支架一起，被小心翼翼地端上桌来，每个人面前都有这么一小盅。服务生在支架下点起燃了火炉，鱼翅和蟹粉就这样在你面前相依相“煨”，恰到好处热度，让蟹粉鱼翅始终保持温暖却不热烈。入口后，软糯、润滑的口感伴随着蟹粉特有的鲜甜，一波一波地轻拂着味蕾，舒缓着全身的神经。

流金岁月沪杭私家菜 另一个时空的晚餐

对爱怀旧的人来说，位于广州中信广场的流金岁月沪杭私家菜是个不错的选择。甫一入门，很容易就陷入到黑白默片时代的金粉世界里去，深咖啡和奶油黄的主打搭配就跟一个老绅士一样泰然和从容，满目皆是



老家具、老电器、老照片……老留声机里飘出来的几缕嗓音甜润低柔得恰到好处，细细听来竟然都是上世纪七八十年前的陈年流行曲。而窗外偏偏是广州现代街道和风景，一时间，也有点在两个不同



地域和时空里摇摆的眩晕。 唐荔园食艺馆 餐厅中的威尼斯

黄昏时分前往广州唐荔园。一个园子都沉黑了下来，树梢上点着些飘飘摇摇的红灯笼，便有一个梳旗头穿官装的女子笑吟吟地迎出来，擎了一盏官灯袅袅婷婷地在前面引路。转过爬满紫荆花的九曲回廊，水光灯影里的唐荔园根本让人不敢认定这是一处餐馆所在。这下才想起唐荔园这个招牌缘是早在清道光年间的产物。在这个园子里，最有特色的是宴席可以开在水上的。两艘大船、八只小艇或分明或隐蔽地散在湖上各处，有送菜的和当堂做艇仔粥的小艇穿梭于其间，当年的荔枝湾风貌便在水面活色生香地弥漫开来。

MIZU 日式居酒屋 深夜的美食狂欢

重新定位、包装的新潮概念，让居酒屋变身身为高尚消遣场所，连情侣和时尚女性都趋之若鹜。可容纳70人的香港MIZU胃口其实不大，只在晚间开业，专门瞄准那些夜夜笙歌的夜猫子，和爱在深宵随兴之所至觅食的时尚人士。逢周末，可以从6点开始，一直欢乐到深夜。除了时间够野，MIZU的可爱还在于，凡是你能够想象得到的日本清酒、餐酒类和日式鸡尾酒，齐齐聚集，一个都不少。

aqua 食府 美食与美景共醉

坐落于香港北京道一号阁楼的意式暨日式食府aqua，被当作是搞私人聚会的不二之选，装潢时尚简约，坐拥维港景致及市内繁盛景色，而且汇聚意大利菜及日本料理于一室之内。

在镜花水月般魅惑的入口右



边，是aqua roma的地盘，简洁亮丽犹如歌剧院般的分层式长台，正正坐落于餐厅最瞩目的落地玻璃窗前，让每一张餐台上的宾客，都可以在细尝美食之时，同时细赏维港百览不厌的醉人夜景。

在大理守着洱海吃鱼，可谓得天独厚。雪山融雪汇成了洱海之水，如此水质又滋养了分外鲜嫩的洱海鱼。当乘鲜采摘的酸梅翠色犹在，一道以青梅入味，以辣椒为主料的“翠梅酸辣鱼”就新鲜出炉了。果酸调和了鱼腥，更好地保持了鱼肉的口感和营养，与西餐烹鱼流行加柠檬片的做法倒有异曲同工之妙。

生牛肉酱

藏药历来就有些神秘色彩，拉萨招待贵宾必有的生牛肉酱就是几种可入味的藏药与捣碎的新鲜生牛肉最奇妙的混合。猩红血性的颜色，兴烈冲鼻的口味，吃下肚更是暖洋洋热烘烘的一团。当肚里存着一团火热，再给阳光一晒，今天的藏人仍是分外的自乐自足。

(吴波)

谁能让你一见钟情 寻觅成都“豪包”

谭氏官府菜·零号包间

零号包间是谭氏官府菜酒楼20个包间中最为顶级的豪华包间，仿清朝皇室装修风格，富丽堂皇，恢弘大气。金碧辉煌的仿真龙椅伫立中央，“太和充盈”四个鎏金大字高悬上方，至高无上的尊贵与威严油然而生。精致贵重的红木大圆桌可同时容纳16人就餐，考究的餐具、珍稀的佳肴，觥筹交错间尽显皇家风范，是您凸显身份，宴请贵宾的绝佳之选。

银杏南亭·日式铁板烧包房

银杏南亭位于成都城南威斯頓联邦大厦1-5层。正面临街的两个日式包房，完全按照和式风格设计装修。在这里，您可以享受到最佳的传统和现代的日本餐饮，体验最具特色的日式服务。深具表演和表现性的铁板烧厨艺，在特聘厨师的完美演绎下，更能让人领略日式料理的独特魅力。

领地·英雄豪包

致力于推广葡萄酒文化的领地，作为一家中餐酒楼，领地的红酒品种列成都第一，红酒销量超过其他酒品的总和。领地大厅陈列着来自世界八大名庄的顶级葡萄酒，16个豪华包间环绕气派非凡的大厅周围，每间都有独立传菜间尊重商务会谈的私密性，有价值上万元一套的卫浴名品TOTO的自动冲水马桶，堪称成都豪包配置的典范。在这里，每位尊贵的客人们都能找到专属于自己的商务领地，满意而归。其中最大的英雄豪包，最多可接待24人，大气豪华，谈笑间畅享美食，豪气干云，正可谓：煮酒论英雄。

诚信食府·点将台

诚信食府融合了三国文化、佛教文化和川西文化的精髓，是一座宫殿式、园林式的、具有将相府气质的高尚社交场所。在“点将台”，可以享受到地地道道原滋原味的经典川菜，还有现场女子乐坊演奏伴奏音乐、有川剧国粹——变脸绝活表演，让您有好看，有好吃，领略蜀文化的独特魅力。

第四城·芙蓉 & 牡丹

第四城花园餐厅努力营造品位生活方式，令时代精英和时尚人士在繁忙的事务活动中增添些许闲情惬意。二楼的芙蓉牡丹二厅，分别以成都市花和中国的国花命名，包间以金黄色为主色，红色为辅助色，凸显尊贵感。宽敞的大厅，豪华的装修，透明落地窗外就是东湖迷人的景色，满眼翠绿，波光粼粼。阳光透过玻窗细细碎碎地洒落在色彩鲜艳图案时尚的猩红地毯上，映射在华美吊灯的XO酒瓶型壁饰上，在骨瓷餐具、纯水晶杯盘上轻盈地舞蹈。一切豪华均如此自然，自然到你沉入其中却毫无知觉，屋内的美食和窗外的美景都是大自然给您的最奢侈享受，我们只需为此感动静静享受！

欧洲房子·贝多芬

西餐文化中包间的概念非常弱，但欧洲房子在落地成都后，也适应本地需求推出了华尔兹独有的西餐包间，每个包间都以欧洲音乐家的名字命名。而最美好华贵的包间就以音乐泰斗“贝多芬”命名了。贝多芬包间则属目前成都专业西餐厅最大包间，装修风格再现经典华贵的欧洲法国宫廷宴请场景。配合贝多芬古典音乐大师级别的顶级音韵，这里可以享受到的当然也是西餐顶级美食——法式大餐“梦幻巴黎”。

紫气东来·紫金

紫气东来精品酒楼营业面积达2000平方米，拥有大小包间14个，可同时供300人就餐。酒楼致力于商务和时尚人群打造专属的“美食社交空间”，菜品独成一派，彻底打破了传统上以区域划分美食的概念，将欧、亚、美各地美食融于一炉，加之常常举办的各式风格迥异的主题酒会，博得各方喝彩。紫金包间，简洁不失凝重，细致不失大气。紫是神秘，紫是深藏不露，紫为世间万物之极致。金木水火土，凡浸入紫色，皆具高贵品位，王者气象。

(吴波)