

特别推荐 本帮餐厅 人气排行

1.老满客	人均消费 100元
地址:巨鹿路889号巨鹿别墅花园内	
预订电话:021-64665326	
2.上海人家	人均消费 80元
地址:云南中路41号(近北海路)	
预订电话:021-63513060	
3.上海老饭店	人均消费 110元
地址:福佑路242号	
预订电话:021-63552275	
4.美林阁	人均消费 90元
地址:虹桥路1885号仙霞网球中心内	
预订电话:021-62629966	
5.回峰楼	人均消费 120元
地址:兴国路72号兴国宾馆内	
预订电话:021-62129998	
6.小南国	人均消费 140元
地址:虹梅路3337号(近延安西路高架)	
预订电话:021-32089777	
7.老丰阁	人均消费 140元
地址:南京西路388号仙乐斯广场7楼	
预订电话:021-63751266	
8.翠苑大酒店	人均消费 70元
地址:雁荡路109号复兴广场	
预订电话:021-63585218	
9.和记小菜	人均消费 80元
地址:南丹东路188号(漕溪北路口)	
预订电话:021-64695757	
10.席家花园	人均消费 120元
地址:巨鹿路889号(近常熟路)	
预订电话:021-64661397	

FOOD



本帮 餐厅排行

在上海过年 吃上海本帮菜 喝上海老酒

民以食为天，吃是大事，尤其是在春节这个最重要的节日。家人相聚，美酒美食，温暖的不仅是肚皮，更多的是感情。今年过年，无论你是上海人，还是新上海人，吃一餐本帮菜，喝一盅上海老酒，感受一番特别的年味，是令人向往的事情。

申城年 本帮菜 1 上海老酒

小南国+和酒金色年华

食家 推荐

推荐理由:

“宴请本帮菜，首选小南国”。虽然这只是吸引食客的一句标志语，但却能说明这家饭店的追求。

自1987年创业伊始，小南国对中华料理重新定义，融传统、时尚、科学为一体，追求精品美食，提倡餐饮养生，崇尚绿色食品。完善严格的质量体系监控着从供应商到材料加工，到存储，到烹饪的每一道工序，以确保天然营养成分获得最大限度的保留。小南国的厨师们烹饪注重色香味俱佳，款式独具匠心，在饮食中亦见潮流风尚。

餐厅环境:

地处古北新区的小南国旗舰虹梅店，拥有轩敞的大厅、精致的包房、优雅的氛围、温

馨的服务、悠扬的音乐、柔和的灯光，不仅有东方的雍容华贵，更兼有西方的格调时尚。

地址:上海虹梅路3337号(近延安西路高架)

收费方式:现金 信用卡 IC消费卡

人均消费:100-130元

客流量:近1200位餐位

停车:300余个泊位

预订电话:021-32089777

招牌菜:

脆皮手撕鸡	醉鸡
南国特色蹄膀	蔬菜色拉
清炒河虾仁	糖藕
川盐仔鸡	清蒸鲥鱼
糯米甲鱼	豉油黄蒸珍珠鲍

和酒金色年华



“社交、温馨、高雅、浪漫”，是时尚“和酒”金色年华自我打造的形象。近几年成长起来的“和酒”品牌被认为是另类的，它的与众不同之处在于，作为新一代健康营养型黄酒的代表，和酒与传统黄酒相比，不仅在较高温度下不易变味变质，可以较长期保存，而且酒色晶莹剔透，观赏性可与XO媲美。既可热饮也可冷喝，甚至可加冰块、加糖、加果蔬汁等其他口味食物调制，能给饮用者带来和以往所不同的口感体验。

和酒将“和”文化融入酒中，其对传统黄

酒的国际化改造再次得到了中外评酒大师的肯定，2004年“和酒”被列为钓鱼台国宾馆的国宴用酒。如今喝和酒的不再仅是中老年人，更有体验成功，向往攀登更多事业高峰的年轻人，他们追求浪漫、追逐时尚、喜与众不同、独特创新。和酒使喝黄酒变成了一种时尚，更适合餐桌上的“沟通与合作”，春节喝和酒，家和万事兴。

特别推荐:

小南国的清蒸鲥鱼向来以其肉质的细嫩上口为食客所喜爱。该店选用上等黄酒，经过大厨精心烹制，上桌后的鲥鱼酒香四溢，鱼肉细腻鲜滑、汁美丰腴。来一壶温好的和酒，再配上一碟小南国特色卤菜和一条清蒸鲥鱼，美食之旅开始了。

申城年 本帮菜 2 上海老酒

鹭鹭酒家+石库门上海老酒

推荐理由:

地道的上海菜、周到的服务是鹭鹭酒家的招牌。早在改革开放初期，鹭鹭当家人陆鹭小姐就走上了创业之路。1985年，在上海成都北路9号，一家独具风格的小饭馆——“鹭鹭餐厅”诞生了。随着酒家名气大振，“鹭鹭酒家”不但在上海开设了多家分店，还在北京、香港等地得到很好的发展。为提升“鹭鹭”菜肴的品位，公司又从香港等地引进特色菜肴厨师，开发出港式鱼翅、鲍鱼及其它地方特色菜，使“鹭鹭酒家”既保持了自己的本色，又集海派菜系于其中。

餐厅环境:

坐落于上海顶级商场的鹭鹭酒家恒隆店，店面设计别具匠心，在传统中国文化中融合了欧洲

古典华美的优雅风格。倾听着流水幕墙传来的泉水叮咚之声，您会觉得仿佛身于自然怀抱，加之大厨地道的家常菜手艺，是新年家庭聚会的理想场所。

地址:上海南京西路1266号恒隆广场5楼

收费方式:现金 信用卡

人均消费:100-140

客流量:508个餐位和25间豪华包房

停车:恒隆广场地下停车场

预订电话:021-62881179

招牌菜:

糖醋小排	油爆虾
清炒虾仁	红烧狮子头
蟹粉豆腐	虾鲍蟹黄羹
蔬菜色拉	红烧蹄膀

石库门上海老酒



当怀旧成为一种时尚，“石库门上海老酒”便应运而生。它紧紧抓住都市人的怀旧心态，将“石库门”文化概念注入黄酒中，创造了富有上海特色的“石库门上海老酒”，虽然正式上市不过是2001年9月，但却深入人心。它成功的产品包装，不仅美化了产品，也是品牌个性的直观体现。石库门“上海老酒”的品牌定位，以红色、黑色为基础色调，用红色体现“2001”的时尚、精致、动感；用黑色衬托“1939”的沧桑、高贵、历史感。独一无二的扁瓶设计，更适合石库门图形的演绎，同时也体现了海派文化应有的洋气，准确传达了石库门品牌的特征，让人顿时产生一种回到过去的冲动。

新春黄酒推荐

- 1.君再来1993(金瓶)**
生产商:上海皇家酿酒有限公司
酒精度:≥14%
- 2.和酒金色年华十年陈**
生产商:上海冠生园华光酿酒药业有限公司
酒精度:12%
- 3.石库门上海老酒(黑标)**
生产商:上海金枫酿酒有限公司
酒精度:14%
- 4.国和上海老酒八年陈(金标)**
生产商:上海仁和酒业有限公司
酒精度:≥14.5%
- 5.依好三年陈酿(红标)**
生产商:上海金枫酿酒有限公司
酒精度:≥14.5%

申城年 本帮菜 3 上海老酒

苏浙汇+国和上海老酒

推荐理由:

苏浙汇是以制作“创新上海菜”而闻名的中餐厅，结合江浙风味，坚持现代上海菜的研制和创新，基于上海菜的传统用料与制法，并吸收和借鉴了海内外菜系的特色，大胆引进西餐的原料和做法，凸现出创新上海菜的鲜香、清淡、糟香、微辣、原汁原味、绿色健康等符合现代人口味的特点。

餐厅环境:

餐厅内部装饰融合了旧上海“黄金时代”的浪漫风情和极其明显的现代设计元素，中西合璧又内敛沉着。温暖朴实的色调，精巧的照明和丰富质地与图案营造出舒适、现代、优雅的就餐环境，不但是商务宴请的首选之地，还是家庭聚会

的理想场所。

地址:上海南京西路288号廖创兴金融中心3楼

收费方式:现金 信用卡

人均消费:150-200

客流量:300多个餐位和12间尊贵包房

停车:廖创兴金融中心地下停车场

预订电话:021-33663777

招牌菜:

水晶肴肉	脆皮龙岗鸡
杨枝甘露	苏浙特色膏蟹
鲜蟹肉干捞翅	红烧大鲍翅
糟溜鲜带子	清炒河虾仁
绿茶酥饼	发财瑶柱脯
特色烩蟹粉	油爆河虾
火踵翅	蜜汁火肪

国和上海老酒



国和上海老酒走创新之路，通过利用现代技术对传统工艺进行不断改良，在酿造中添加多种天然成分，使新派黄酒色泽金黄透亮，营养更均衡，口感更丰富。其中，珍贵酿造的经典黄酒，是新派黄酒的典型代表。经典黄酒以优质陈酿酒基为精髓，结合现代工程技术，将枸杞、蜂蜜、人参等多种天然原料融合而成。内含21种氨基酸，多种维生素及有机分子钙等营养成分，酒体清澄金黄，酒香浓郁，醇厚柔和，回味悠长。国和上海老酒以其独特的品牌内涵、工艺的创新，以及更适合现代人的口感，得到了不同年龄段消费者的广泛认同。

黄酒之时尚饮法

TIPS

- 一、温饮黄酒**
黄酒的最佳品评温度是在38℃左右。这个温度的黄酒，酒味更甘爽醇厚，芬芳浓郁。
- 二、冰镇黄酒**
在年轻人中盛行一种冰黄酒的喝法，即将黄酒加冰后饮用。如果在酒中放入话梅、柠檬等，或兑些雪碧、可乐、果汁，有促进食欲的功效。
- 三、佐餐黄酒**
黄酒的配餐也十分讲究，以不同的菜配不同的酒，则更可领略黄酒的特有风味，如干型的元红酒，宜配蔬菜类、海蜇皮等冷菜；半干型的加饭酒，宜配肉类、大闸蟹等。