



黑珍珠餐厅指南

2020

 美团  大众点评



黑珍珠餐厅指南

2020

 美团  大众点评

注：城市按中国大陆、港澳台地区、国际排序，
同一区域内城市按进榜数量由高到低排序，进榜数量相同的城市按拼音首字母排序；
同城市餐厅按钻级由高到低排序，同等钻级餐厅排名不分先后；
餐厅地址、人均价格和具体经营状况以美团和大众点评线上信息为准；
每家餐厅的文字表述，均为匿名评委评语。

上海

P124-P139



Ultraviolet by Paul Pairet / 法国菜
菁禧荟(虹桥店) / 潮汕菜



8½ Otto e Mezzo BOMBANA / 意大利菜
L'ATELIER de Joël Robuchon / 法国菜
Le Comptoir de Pierre Gagnaire / 法国菜
Maison Lameloise 莱美露滋(上海中心店) / 法国菜
Stone Sal 言盐西餐厅 / 牛排
大董(越洋广场店) / 创意菜
福1015 / 上海本帮菜
福和慧 / 素食
皇朝会 / 粤菜
家全七福酒家(静安店) / 粤菜
明阁 / 粤菜
南京路 佐々 / 日本料理
西郊5号·Maggie 5 / 上海本帮菜
新荣记(南阳路店) / 浙菜
甬府 / 浙菜



Bistro 321 villa Le Bec / 法国菜
Bistro Sola / 法国菜
Da Ivo 哒伊沃 意大利魔镜餐厅 / 意大利菜
Frasca / 意大利菜
Le Bistrot de Racine / 法国菜
Mercato by Jean-Georges / 意大利菜
Mr & Mrs Bund by Paul Pairet / 法国菜
NAPA 西餐厅 / 法国菜
OPPOSITE by Jenson & Hu / 法国菜
RAW EATERY AND WOOD GRILL / 西餐
SHIZUKA 鮨·笑鱼 / 寿司
Solo(衡山路店) / 意大利菜
THE PEACOCK ROOM 孔雀廳 / 川菜
The Pine At Rui Jin 光与盐(瑞金宾馆店) / 西餐
くろぎ Kurogi 黒木 / 日本料理
蝶舍·MAISON PAPILLON / 法国菜
福1088 / 上海本帮菜
黄色馆 Jhouse(外滩店) / 浙菜
辉哥海鲜火锅(洛克·外滩源店) / 海鲜火锅
季悦火锅(锦江店) / 火锅
晶采轩(恒隆广场店) / 粤菜
利苑(IAPM店) / 粤菜
鲁采海鲜(环宇荟店) / 鲁菜
鹿园 MOOSE(长宁店) / 上海本帮菜
浦江春晓(老码头店) / 淮扬菜
鮨心和 / 寿司
鮨直輝(古北店) / 寿司
茹丝葵经典牛排馆 / 牛排
上海鮨太郎·巖 / 日本料理
食光西餐厅 Scarpetta / 意大利菜
食庐(虹桥南丰城店) / 淮扬菜
随堂里 / 中餐
泰安门 Taian Table / 西餐
外滩会 / 上海本帮菜
皖宴 / 徽菜
王宝和上海餐厅 / 上海本帮菜
新大陆-中国厨房 / 上海本帮菜
洋房火锅(新天地店) / 火锅
雍颐庭 / 上海本帮菜

游宴一品淮扬 / 淮扬菜 / 138
玉芝兰 / 川菜 / 138
粤味 Canton Disco / 粤菜 / 138
子福慧 / 粤菜 / 138
醉东 Oriental House(静安嘉里店) / 浙菜 / 139

北京

P139-P147



大董(工体店) / 创意菜



Amico BJ / 意大利菜
LES MORILLES 樂·墨瑞 / 法国菜
好酒好察(王府中环店) / 特色菜
晟永興烤鸭店(三里屯店) / 北京菜
北京四季酒店·MIO / 意大利菜
新荣记(新源南路店) / 浙菜
雪藏(中国红街店) / 日本料理



1949-全鸭季(金宝街店) / 烤鸭
AZUR 聚(香格里拉饭店) / 法国菜
MORTON'S 莫尔顿牛排坊 / 牛排
Opera BOMBANA / 意大利菜
Tavola Italian Dining / 意大利菜
TRB Forbidden City / 法国菜
北京厨房 / 粤菜
北京四季酒店·采逸轩 / 粤菜
大德·长安 / 日本料理
福楼法餐厅 FLO / 法国菜
官也街澳门火锅(国贸商城店) / 火锅
和木 The Home(北土城店) / 创意菜
泓0871臻选云南菜 / 云南菜 滇菜
淮扬府(安定门店) / 淮扬菜
京兆尹 / 素食
利苑酒家(华熙国际店) / 粤菜
恰牛扒房 Char bar & grill / 西餐
曲廊院 / 创意菜
然寿司(钱粮胡同店) / 寿司
三清潭烧鹅 / 粤菜
沃夫冈牛排馆 Wolfgang's Steakhouse / 牛排
湘爱(工体店) / 湘菜
永久王川味河鲜餐厅 / 川菜
珍滋味海鲜火锅(蓝色港湾店) / 火锅
之参餐厅 / 川菜

成都

P147-P152



漾亚·雅雅河鲜(桐梓林店) / 火锅
银芭(天府锦镇店) / 川菜
玉芝兰 / 川菜



法国菜 上海

Ultraviolet by Paul Pairet

全球瞩目的“沉浸式餐厅”，由名厨Paul Pairet花费多年打造。餐厅不对外公布地址，每晚仅接待10位客人。在神秘的“胶囊”餐室内，影像、音效、香气刺激着食客的听觉、视觉、味觉、嗅觉和触觉。

📍 中山东一路18号外滩十八号6层

💰 5556元/人



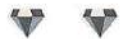
潮汕菜 上海

菁禧荟 (虹桥店)

名厨杜建青创立的新潮菜餐厅。开业以来一直十分低调，却好评如潮。从餐具、装潢和服务都能看出老板对细节的关注。厨师团队从高级食材出发，配合地道而精准的潮汕手法，从前菜到主菜再到甜品，样样都能让人惊艳。

📍 虹桥路1665号B5幢别墅

💰 1283元/人



意大利菜 上海

8½ Otto e Mezzo BOMBANA

世界级名厨Umberto Bombana创办的餐厅，以黑色调为主的装潢与外滩景色很配。主打传统意大利菜，招牌手工意大利面的口味和技艺都很不错，每年会根据时令变化菜单，特别是松露季的全松露菜单堪称经典。

📍 圆明园路169号协进大楼6-7楼

💰 2355元/人



法国菜 上海

L'ATELIER de Joël Robuchon

作为中国大陆唯一的一家乔尔·卢布松美食坊，上海团队延续了JR的经典风格，所有菜品简洁轻盈，极具现代感，非常讲究选材与细节，传统与现代并重。

📍 中山东一路18号外滩十八号3层

💰 1592元/人



意大利菜 上海

Frasca

镛舍酒店中的纯正意大利风味。餐厅环境简约现代，低调的作风却有惊人的美味。意大利主厨对传统意式料理的经验丰富，且富有热情。罗马风格的披萨和提拉米苏非常惊艳，是同类价格餐厅中的佼佼者。



石门一路366号镛舍1层



424元/人



法国菜 上海

Le Bistrot de Racine

闹市中隐藏的私密花园餐厅。餐厅装潢采用大片的木质材料、白色桌布和复古装饰，让人穿越到法国乡村。主打南法风情的传统法餐，主厨实力过硬。玻璃房花园清新明亮，是聚餐和约会的绝佳去处。



常德路609-1号



840元/人



意大利菜 上海

Mercato by Jean-Georges

外滩三号的意大利海岸风味餐厅，由名厨Jean-Georges创立。菜品结合意菜传统做法，再提炼风味精髓，让第一次去的人眼前一亮。虽然菜单变化不大，但是老客人总是一去再去，只为那几道熟悉美味的经典菜品。



中山东一路3号外滩三号6楼



645元/人



法国菜 上海

Mr & Mrs Bund by Paul Pairet

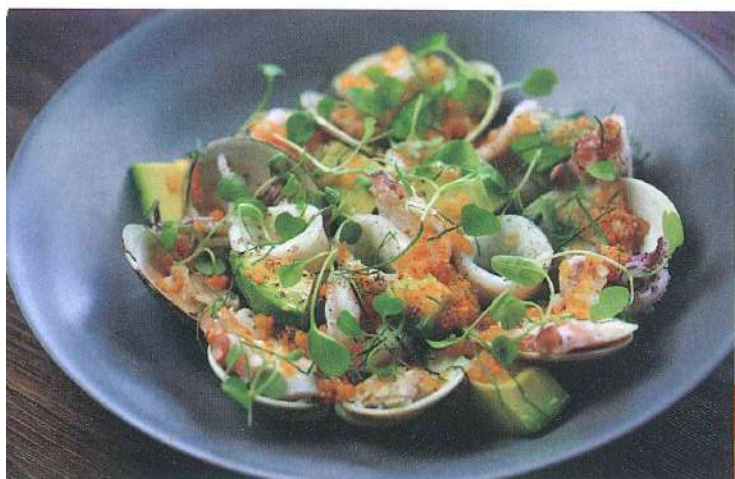
由名厨Paul Pairet创立的法餐厅，却没有用高级法餐来定义自己，餐厅中的氛围十分轻松、友好。150道菜的零点菜单充满个性，配上32款按杯卖的葡萄酒，让食客总能找到心仪的味道。

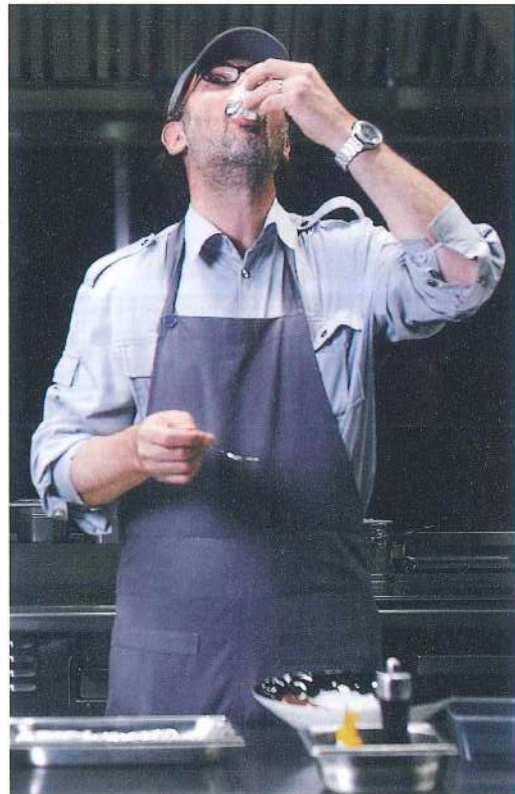
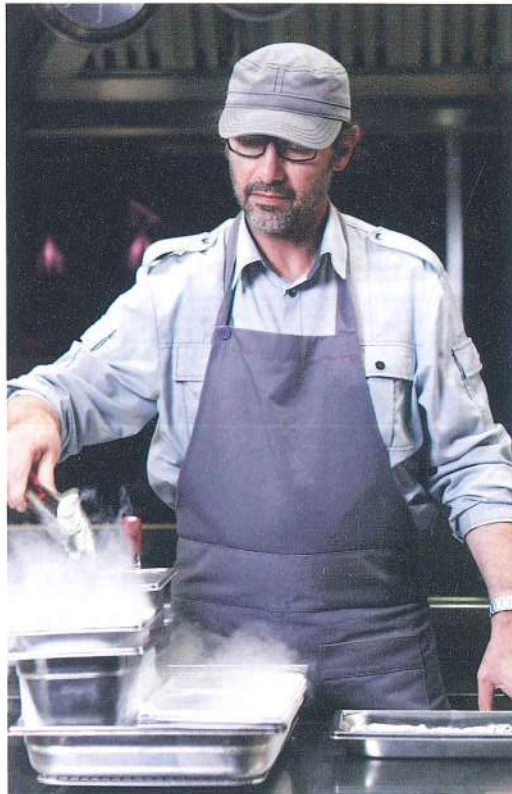
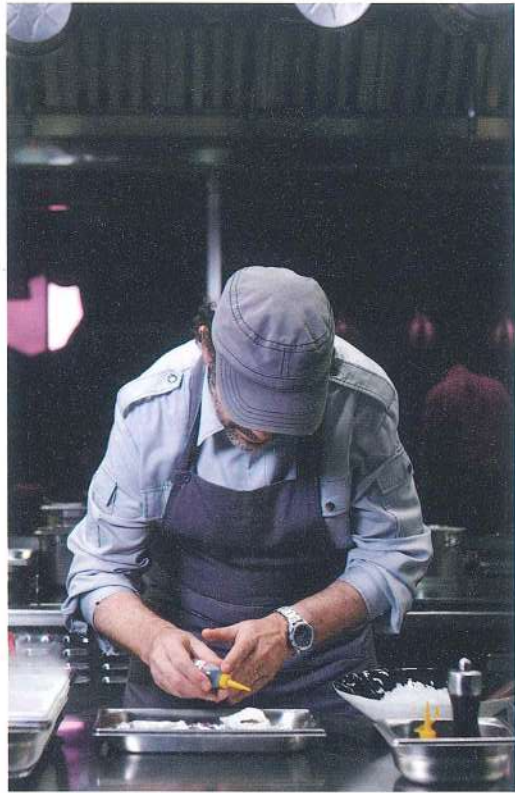


中山东一路18号外滩十八号6层



945元/人







与其说我选择了上海， 不如说上海选择了我

Paul Pairet

上海黑珍珠三钻餐厅 Ultraviolet by Paul Pairet 上海黑珍珠
一钻餐厅 Mr & Mrs Bund by Paul Pairet 创始人兼主厨

十四年前，Paul Pairet抖落了巴黎的羁绊，结束了他在Hotel Coste顾问主厨的工作，来到了9300公里以外的上海浦东香格里拉酒店，不久之后，位于这间浦东陆家嘴五星级酒店36楼的餐厅翡翠36因为他的到来而声名鹊起。

那时上海的西餐界尚且没有百舸争流的局面，但仍然有些决定性时刻让人铭记：在2001年，随着新天地一同开业的T8西餐厅，一时风头无二，但15年后，它的歇业却鲜有喟叹；2004年，随着外滩三号的开业，国际名厨Jean-Georges的入驻似乎意味着一个时代的发端。而Paul Pairet的到来，则几乎以一己之力迅速提高了上海西餐厅的国际地位。

毫无疑问，西餐的发展有赖于中国经济飞速发展和国际地位的提高，越来越多的外国厨师看到了中国这片巨大又深不可测的市场，食材丰富、口味多元化的上海经常是他们试水的第一站，但这并不意味着，既有光环能让他们坚持得更久。

而Paul，则一直身处变化的急风巨浪中。“这里创造奇观，定义未来，在城市建设的过程中，你会拥有意想不到的自由。”上海像个正在飞速长身体的孩子，从骨骼到肌理，无一处不在剧烈生长变化，有时有理可循，有时却又毫无逻辑。生长的快乐和撕裂的惶惑一起被快速奔跑的时间压缩。这里无人为主，无先例可循，却又是最能出英雄的时代。

Paul在翡翠36做的一切，他在伊斯坦布尔都做过。但上海给予了他更具温度的拥抱，此后他接受了VOL集团递来的橄榄枝，2009年，Mr&Mrs Bund by Paul Pairet（简称MMB）诞生了，这间餐厅在此后获奖无数的同时，带来了新式烹饪的崭新概念。Paul从而拥有了更大的自由度，开始打造自己从1996年就开始构思的项目——感官餐厅Ultraviolet（简称UV）。



松露烤面包

配合影像：浓雾森林

音效音乐：虫鸣鸟叫，伴随猪的声音（猪来找松露）；
Carnivale, Gonzales 的钢琴独奏曲

配合气味：水雾气，森林，潮湿泥土混合菌菇

上海快速发展中生成的源源不断的活力，是Paul最爱上海的地方。这股无处不在的活力，也代表着上海有足够的空间和心胸，去接受崭新的概念和新事物的尝试。

2011年11月25日，阿兰·杜卡斯成为UV的第一位客人，从而宣告世界级传奇餐厅的诞生。这间隐匿在苏州河畔的神秘餐厅，以一张10人桌，一份20道菜的前卫套餐，5种感官效果的加持，震撼了人们对于用餐的想象空间。

时至今日，UV已经连续三年蝉联黑珍珠餐厅指南三钻餐厅。模仿 UV的餐厅不计其数，但得其精髓者寥寥。毕竟这整个餐厅，从设计到呈现均来自Paul的发想，他的本意是将人的注意力引导至食物上，而不是做一套炫奇的装置艺术。这是他本人小宇宙的具象化，他人无法模仿。

令他高兴的是，中国人口味越来越国际化，投诉菜品太咸或者太酸的客人越来越少。但这并不意味着，Paul会完全以个人想象来开设餐厅，“我们对每一个项目都严阵以待，到了最后，我得说，上海对一些不循规蹈矩的餐厅很敏感，人们喜欢那些不完全按照既定模式出牌，会为这个市场带来新气象的餐厅”。

去年，他的新作品Polux by Paul Pairet落户新天地，相较于MMB更加休闲。作为充满家庭元素的全天候咖啡馆，同样令上海感到惊喜。

在与上海现代西餐共同发展的时候，Paul同时看到了上海西餐厅的独特性和成长性，他说现在在上海开的很多独立餐厅，几乎都是实力强劲，就算把它们放到欧洲或者美国也毫不逊色。

这让他很高兴，这意味着当他带在上海读国际学校的儿子出门吃早午餐时，有了更多的选择。