

在上海，有这样一些餐厅，它们大隐隐于市，深藏于充满历史的古建筑之中，带来的却是与时俱进、别具一格的新式美食。在这里，人们品味的不仅是满足口腹之欲的美食，更是穿越时空的文化体验。无论是海派风情浓郁的万国建筑群，还是曾为名流故居的老洋房，每一家餐厅都散发着独特的韵味，仿佛诉说着老上海的传奇与繁华。

古时建筑 新意美味

文 / 西恩



01

百年花园老洋房

广舟（巨鹿店）

广舟巨鹿店所在的这座建筑，是一座英式三层花园洋房，保留着原有的建筑风貌，每个细节都诉说着老上海的故事。建筑始建于1923年，最初由汇丰银行买办席鹿笙的父亲席锡蕃所建，接着成为杜月笙的杜公馆，后来又改为中德医院，近年来开始翻修成为餐馆。

虽为餐厅，但环境幽静，花园两旁树荫林立，中心喷泉保留着法式优雅。如今在此入住的广舟巨鹿店主打地道粤菜，以珍鲜闻名，十年两头南

非干鲍、宗谷瑶柱、关东刺参等食材搭配多元的烹饪方式，带来充满故事感的美妙滋味。

餐厅的品鉴特选晚餐中，冷菜有三油拌翡翠丝、油醋汁白芦笋、冰梅温室小番茄、潮州午鱼饭等，热菜则是竹筒炭烧荷香银鳕鱼、灯影蒜蓉粉丝蒸2头元贝皇、16头干鲍扣鹅掌配（粽叶米饭）和5J火腿鸡汤烩八角胜瓜，甜品则有百香果布丁配鲍鱼酥，经典菜式与高级食材合理搭配，非常适合宴请。



02

文化古今相融

雍福会（永福路店）

自2004年开业至今，雍福会已经在上海滩上走红了20年。餐厅所在的建筑为前英国领事馆，这座建于上世纪30年代的西班牙风格建筑，古色古香，采用了百年瓜子黄杨、木槿等名木，室内装饰则以老上海沙龙为灵感，民国木门、红丝绒沙发、古典镜面等相互搭配，营造了极为优雅的氛围，建筑外还有占地五亩的户外庭院。

雍福会主理上海菜，自2016年起连续被评为米其林二星餐厅。首任行政总厨师承本帮菜泰斗李伯荣，为餐厅奠定了极其扎实的基础，传承经典的同时，追求开放创新。研发团队每季更新时令菜单，侍酒师团队则致力于提供包容而先锋的餐酒搭配，并于2019年获得《亚洲葡萄酒学会》年度酒单大奖。餐厅每周还会举办电影、音乐及其他艺术活动，汇聚了上海活跃的文艺社群。

餐厅的品鉴特选晚餐中，集纳了众多经典菜式，包括带鱼吐司、酱鸭挞、鹅肝泡芙和招牌虾蟹粉，还有樟树椒生爆鳝背、普洱茶红烧肉等，值得一试。



03

坐拥一线江景

三号黄浦会

自19世纪末，外滩一直是上海耀眼的所在，是繁荣的商业中心，也是全球各大企业设立远东总部的首选。座落于外滩中山东一路3号的前“有利大楼”正是万国建筑群中的一员，也是当时第一栋开放式办公楼的先锋设计典范。建筑始建于1916年，整体采用新文艺复兴风格，外装饰为巴洛克式，雍荣雅致。

如今，这里早已成为上海的时尚地标。粤式餐厅Canton Table三号黄浦会正坐落于此，设计以现代简约风格，菜式则由钻研传统粤菜数十年的文国雄大厨掌勺，保留传统粤菜的精华。餐厅选用优质食材，并复刻传统烹饪技艺，从家喻户晓的家常菜到名贵山珍海味，都在倾注时间与诚意的工序中，激发和保留了食材的本味与鲜美，深得粤菜精髓。

餐厅的品鉴特选晚餐颇具性价比，前菜为鱼子酱琵琶豆腐、化皮三层腩肉、

花茶熏八爪鱼，厨师主菜则有白葱牛肝菌焖鲜鲍、5J火腿花雕蛋白蒸黄鱼、银杏百合煮苹果丝瓜、妙龄乳鸽饭（半只）和精选汤品，黄浦甜点则是沁心绿豆爽拼一口鲍鱼酥，或蛋白杏仁茶拼梅干菜黑毛猪烧饼。一边欣赏浦江两岸美景，一边品味地道粤菜，也是唯独在上海才能拥有的美食体验。

