

# 《2025 上海米其林指南》发布 魔都饕餮新地标

文 / 大米

万众期待的《2025 上海米其林指南》近日正式揭晓，为食客们呈现出一幅饱含美味与艺术的餐饮地图。今年，榜单涵盖了从融合菜到经典粤菜的多元选择，也展现了上海餐饮文化的蓬勃活力。上榜的星级餐厅如同魔都美食地图中耀眼的星星，展现了上海餐饮的国际视野，更将本地食材与传统烹饪技艺巧妙融合，为味蕾带来值得期待的体验。

## 米其林一星

历史与风味碰撞

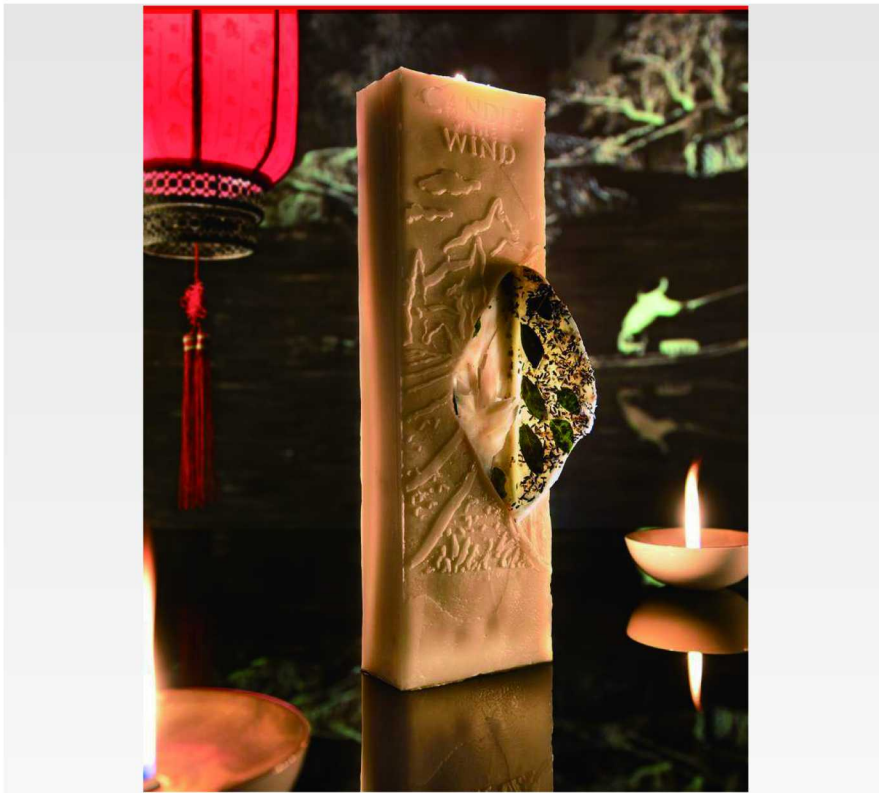
雍福会（永福路店）

菜系：本帮菜

亮点：对本帮菜进行了融汇中西的全新呈现



雍福会餐厅主理本帮菜，传承经典，致力于风土与记忆呈现，并与时俱进，结合现代元素，赋予传统菜品新的生命，餐厅擅红烧，多河鲜，以雅见长，尤其受到食客青睐。餐厅以其精致环境著称，内部陈列了大量古董藏品，是美食与文化的完美结合。旗下另有文化品牌及 KeepItQuiet 密训酒吧，为此综合空间再塑先锋体验。



## 米其林三星

沉浸式美味之旅

Ultraviolet by Paul Pairet

菜系：融合菜

亮点：用多媒体技术塑造餐饮环境，每道菜都讲述一个故事

作为全球首家感官餐厅，Ultraviolet 连续 8 年蝉联米其林三星。这座由名厨 Paul Pairet 主理的餐厅，通过五感沉浸式体验，打造了一场魔幻的味觉冒险。每位客人不

仅在味道中流连，还能透过灯光、音乐与香氛感受一场艺术表演。与众不同的体验，也让它不仅成为全球沉浸式餐饮的风向标，也是上海美食体验中的一抹亮色。

## 米其林一星

传统与创新交融

三号黄浦会

菜系：粤菜

亮点：以古法炮制结合时令食材，带来充满创意的四季时令菜单



三号黄浦会专注于粤菜的本源呈现，从家常菜到珍稀山珍，每道菜都彰显出对传统烹饪技艺的致敬。主厨文国雄在秉承古法技艺的同时融入现代创意，让传统粤菜焕发出新的活力。无论是亲朋小聚还是正式宴请，三号黄浦会都能带来令人满意的美食体验。

## 米其林一星

法式浪漫

斐霓丝（PHÉNIX）

菜系：法国菜

亮点：应季食材菜单及创意十足的招牌菜，让法餐焕发全新生命力



位于上海璞丽酒店的斐霓丝连续九年蝉联米其林一星，是充满魅力的法餐厅。以“料”理生活为理念，秉持可持续发展的烹饪哲学，行政总厨 Ugo Rinaldo 精选天然优质食材，将法式料理的精髓与现代手法结合，让每一季菜单都充满惊喜。

## 米其林二星

粤菜新巅峰

吉品轩

菜系：粤菜

亮点：四季时令食材加上丰富葡萄酒选择，带来层次丰富的用餐体验

吉品轩坐落于衡山路法式古典建筑群中，餐厅由多位资深粤菜大厨领衔，用料考究、匠心独运，每道菜都散发着经典与创新的双重魅力。

更特别的一点是，餐厅拥有沪上最大的城市地下酒窖，对于美酒爱好者相当友好，可同时饱尝美食与美酒。从开业一年即摘得一星，到 2019 年晋升二星，吉品轩已成为上海粤菜的典范。



## 米其林二星

意式经典

8 1/2 Otto e Mezzo BOMBANA Shanghai

菜系：意大利菜

亮点：外滩景观与意大利美食的结合，适合宴请和约会

这家拥有超过十年历史的意大利餐厅，可以说是魔都外滩的高端餐饮标杆之一，已连续九年荣膺米其林二星。

餐厅由意大利名厨 Umberto Bombana 创立，主厨 Gabriele Delgrossi 非常擅于将全球优质食材与传统意式烹饪结合，餐厅的手工意面与精美甜点不仅保留了意大利风味，还体现了精致与优雅的烹饪风格，是很有特色的意大利餐厅。

