



上海名物料理

上海料理は「本邦料理」と呼ばれ。油と醤油を使い、塩辛さは適度、新鮮な素材にこだわり本来の味を守り、美味しい濃厚な味が特徴。昔「本邦料理」の味は濃く、その後益々多く上海人のさっぱりとした味覚に適応し、「本邦料理」の伝統である特徴を保持した同時に、昔の油と醤油を中心とした料理方法を現在のさっぱりした後味に変わってきて、「海派本邦」の特徴になった。一般的な上海料理は醤油煮、煮込み、砂糖と酢で調理した・甘酢あんかけ、塩辛い味の中に甘味が含まれ、油が多く使つたが脂濃くない、特に糟付けをよく使われ、江南の特別味が生かされている。上海料理は素材選別にこだわって、品質がよく、海派料理の繊細な味付けを生かしつつ、モダンな味わいになつていて。



店名	住所	問合せ先 (021)
美林閣	広東路500号世界貿易大厦1階	63621176
鶯鶯酒家	南京西路1266号恒隆広場階5階	62881179
席家花園	東平路1号	64747052
蘇浙滙	肇嘉浜路388号華泰大厦1-2階	64159918
老夜上海	茂名南路59号錦江飯店北楼11階	64726386
王朝大酒店	肇嘉浜路288号	64712222
黄浦会	外灘3号5階	63213737
梅園邨酒家	淮海中路98号金鐘広場6階	53869979
廊亦舫酒樓	陸家嘴西路168号正大広場5階	50471266
鮮牆房	虹桥路1468号	62951717
上海老站	漕溪北路201号	64272233
孔家花園	斜土路2421号	64683159
保羅酒家	富民路271号	54037239
和記小菜	南丹東路188号	64695757
梅龍鎮酒家	南京西路1038号梅龍鎮広場6階	62172796
夏味館	鎮寧路9号	62120617
雍福会	永福路200号	54662727
上海人家	南京西路1600号	62497979
圓苑	南京西路1038号梅龍鎮広場4階	62726972
上海印象	延安西路688弄2号1階	52380777
致真酒家	張楊路500号華潤時代広場7階	58367878
老洋房花園飯店	紹興路27号	64333506
小橋流水	局門路459号	63028811
瑞福園	茂名南路132号	64458999



上海旅游热线 962020
SHANGHAI TOURIST HOTLINE



<http://www.shanghaitour.net>
<http://www.962020.com>



<http://www.meet-in-shanghai.net> 上海会展旅游网
<http://www.shangaikanko.com> 上海旅游网(日本语)
<http://www.shanghaitrip.net> 上海旅游网(韩国语)

◆印刷日: 2011年3月

321ZXR-2010(2011-0303-80000)



Shanghai China
More Discovery More Experience



上海市觀光局

Shanghai Municipal Tourism Administration

名物料理

[上海老飯店]

豫園商城觀光区にある上海老飯店は1875年に創業、素材と作業のこだわりがあり、焼きと蒸しはお得意、醇美な味を世界に知らされている名店。店の壁には上海各時期の古い写真が飾ってあり、20世紀三四十年代の上海を感じられる。特に3階の貸切り部屋には、昔の路面電車と看板などの道具で老上海特有な鉄道を再現した感じ。

名物料理：河蝦の揚げ炒め、八宝鴨、扣三絲等

住所：福佑路242号

問合せ先：021-63111777、63552275

アクセス：軌道交通10号線（豫園駅）

66、24、11、930、926番バスなど



[徳興館]

徳興館は上海本邦料理の発祥地とも言われる伝統ある店。材料の選択は厳しい、特に煮込み料理の評判が良く、さまざまな滋養に富んだ味わい深いスープが人気。また、上海を風靡した伝統料理「蝦子大鳥参」はこの店が元祖で、柔らかく滑らか、脂っこくないなどの特色が広くグルメたちに愛され、「天下第一参」とも呼ばれた。店の歴史が長い、魯迅、劉海粟、梅蘭芳など有名人にも愛された。

名物料理：蝦籽大鳥参、草頭圈子、鯛魚の醤油煮等

住所：中華路622号

問合せ先：021-63770315

アクセス：11、304、324、920番バスなど

[新吉士]

新吉士料理は懐かしい故郷味を煮込んだ料理。先世紀30年代の典型的な邸宅を改装した外観、クラシックな内装も魅力。特製の「お祖母ちゃん豚肉煮込み」は多くのお客様が愛された。



名物料理：お祖母ちゃん豚肉煮込み、老蘇北地鶏スープ、河蝦揚げ炒め等

住所：浦東南路999号新梅広場4階

問合せ先：021-68889070

アクセス：軌道交通9号線（商城路駅）、130、584、818、938、977番バスなど

[海上阿叔]

海上阿叔は本邦料理の新人。店の周囲に金と紅色で飾り、中庭には直径2メートルの赤い灯籠が掲揚されている。周辺に目を向け、見渡す限りボタンが飾ってあり、華麗壯大。店の料理は繊細で上品。老上海魚燻すはコックの腕が感じられる。昔、叔父の母は1両金を賭けて、「老大房」魚燻すお得意の師匠をお願いして教えてもらったとの伝説が伝えてきている。確かに名に恥じない、肉質は細く若い、生臭くなく脂っこくないので評判された。

名物料理：火炎の焼肉、老上海魚燻す、松仁スパアリブ等

住所：延安東路229号地下1階（江西中路に近い）

問合せ先：021-63391977

アクセス：127、145、17、311、71番バスなど



[小南国]

小南国は数箇所チェー店を持つ上海で有名な本邦料理店。料理は極めて繊細で、味は適当。環境は典雅で心地よい、内装もおしゃれ。コックの腕と素材の天然保健効果を重視する同時、お客様の味覚にも大切にする。小南国はいくつもの料理の優れた特徴を採用し、老舗の深い味と新店の鋭氣を兼ねている。

名物料理：象拔蚌刺身、酔っ払い蝦、牛尾の醤油煮等

住所：吳江路31号東方衆鑫大厦2-5階（南京西路に近い）

問合せ先：4008209777

アクセス：20、37、112、109、330番バスなど



[綠波廊]

上海綠波廊酒樓は豫園九曲橋の側にあり、静かな伝統的な店。繊細な素材を使い、極めてこだわりがあるので有名。味とビジュアルの両面で高度に洗練させた料理が呼び物。格調高いインテリアが置かれた伝統的な作りの店。国内と海外幅広い客層が愛された。

名物料理：河蝦の2種、蝦籽大鳥参、蟹味噌
菜心等

住所：豫園路115号

問合せ先：021-63280602

アクセス：軌道交通10号線（豫園駅）

11、64、66、126、920番バスなど



[老正興]

100年以上歴史を持つ老正興菜館は数代のコックの努力により、自ら特別な調理法が形成され、特典のある上海料理の店である。海鮮を使った料理は有名。素材の選択は繊細で、塩辛い中で甘味が含まれ、深い後味が評価された。伝統的な中国風装飾に飾られた玄関は江南情趣が感じられた。

名物料理：河蝦揚げ炒め、草頭圈子、氷糖スッポン、八宝辣醬等

住所：福州路556号（浙江中路に近い）

問合せ先：021-63222624

アクセス：01、127、584、864、980番バスなど