



五角场夏日逛吃指南

1

作为上海东北角的第一商圈、大学生的聚集地,五角场从来都不缺少创意餐厅。“小公举”气质、自拍成魔的环境、神秘的体验感觉、欲罢不能的美味都应有尽有。有几家还是五角场特有的,别的地方吃不到!下面这几家就值得一试。

这家只有 100 多平的小店天天爆满。全员兰州班底师傅,都是深藏



不露的高手。毛细、细、三细、二细、韭叶、薄宽、宽、大宽,一碗牛肉面,面条有 8 种粗细供选择,配以熬煮了 8 小时的牛肉汤底。毛细是店里最细的面,在汤里就像漂浮的水草一样轻盈。牛腱子肉大小、厚薄几乎都是一样的,这功力没个几年练不出来。小羊肉串在店里又叫“小肉”,天天爆单。肉质弹性十足,个头小巧入味,肥瘦分布均匀,只要吃上一口就停不下来。还有嫩到爆汁的奶香手抓羊肉、羊肉夹烤饼,每一道都是地道兰州味儿!

地址:淞沪路 199 号

嘻嘛香·兰洲巷子

海狸家日本江户风的装修环境让你一秒穿越到日本,订一间独立包厢,在榻榻米上席地而坐,在这里用餐温馨又私密。这里绝对是金枪鱼爱好者的天堂,从长崎空运直送的蓝鳍金枪鱼,满足你对刺身的全部幻想。颜色偏粉的是分布在腹部的蓝鳍金枪鱼 TORO,油脂极其肥厚,入口即化带来绵软细腻的口感。金枪鱼蔬果卷也值得一试。透明的米浆包裹着鲜红的金枪鱼刺身和各类蔬菜,两种色彩清新优雅,入口鲜甜,加上酱汁独特的滋味,口感层次丰富。

地址:淞沪路 8 号



海狸家日本料理



酒香不怕巷子深,这家餐厅位置闹中取静,但却挡不住一大群慕名前来的食客。以前以为蒸汽海鲜就是煮海鲜,吃过这家店才知道什么是真的鲜。波士顿龙虾个头大的惊人,肉质鲜嫩紧实,虾肉吃起来非常鲜甜,每一口都带着汁水,真不是冷冻货比得了的。蒸汽海鲜对海鲜的新鲜度要求很高,蟹黄有股清清的甜口后调,蟹肉跟龙虾肉的紧实略有不同,有着螃蟹独有的海鲜味。

地址:国定东路 321 号

圈子老菜海鲜蒸坊

非常“新加坡”的一家餐厅,环境幽静,十足的异国风情,很适合情侣约会。招牌的胡姬兰叻沙味道正宗,白胡椒蟹饱满又入味,奶酱虾球味道浓郁。推荐胡姬兰叻沙、越式牛肉粒、休闲乌节路、招牌白胡椒蟹、菠萝大虾炒饭。去吃胡姬兰,自然绕不开他们家的提拉米苏,在上海提拉米苏榜上排名前三!

地址:淞沪路 303 号



胡姬兰



大陆首家正版小黄鸭茶楼,整个“茶楼”都有小黄鸭的踪影,小朋友最爱抱着它合影。店里的点心很多都是小黄鸭造型,完完全全是小黄鸭的模样,一口一只“鸭”。浓郁扑鼻的奶香味、蓬松而富有弹性的面皮,金黄诱人的内馅,一口气吃十个都不为过!虾饺皇外皮软韧且透薄,一口下去,虾仁爽脆无渣,汁水四溢。烧麦黄是现包的,每一只上面都有一张大虾仁,连猪肉里都藏了虾仁肉哦。

地址:翔殷路 1099 号 5 楼

Buffy小黄鸭茶楼

这家店主打淮扬菜,店家把两艘游船搬进了店里。松鼠桂鱼用 170 度的油温将鱼炸至外表酥脆内里多汁,再淋上一整勺炒至沸腾的特制酱汁,极热与极热相碰撞,这道菜才算成功,当然,也必须得趁热吃才行。店家在创新的部分也是下足了功夫,招牌的奶酪枇杷酥,内馅是用新西兰进口的奶油奶酪混合多种乳制品一同打成,馅里放了整整一大块枇杷,果然真材实料。



地址:淞沪路 8 号 7 楼

琵琶蛮·咫尺姑苏



东家从日本聘请的主厨拥有 20 多年的料理经验保证了烧肉的和风味道。黑牛横膈膜,顾名思义就是牛腹部靠近胸部的横膈膜部分,粗看起来比牛小排更精瘦,细看仍是肥瘦相间,入口软嫩之中又带着些许嚼劲。配合烤肉汁一起吃,味道更佳。日本料理当然不能不提寿喜锅了,种类丰富的蔬菜以及豆腐和牛肉片,加入店里的秘制酱汁一起烧煮。沸腾的寿喜锅散发着诱人甜腻的气息,牛肉片逐渐变熟的过程也是看得人心痒痒。

地址:翔殷路 1099 号 5 楼

黑牛の店