

美团发布“2021 黑珍珠餐厅指南” 用舌尖变化讲好中国美食故事



新快报讯 记者郑志辉报道 3月26日,美团在扬州正式发布“2021 黑珍珠餐厅指南”(下称“2021 黑珍珠”),这是“黑珍珠餐厅指南”自2018年以来第四年发布。“2021 黑珍珠”从783家入围餐厅中共遴选出296家钻级餐厅,上榜餐厅覆盖全国39类菜系,其中三钻餐厅13家、二钻餐厅65家、一钻餐厅218家,覆盖国内北京、上海、扬州、香港、澳门、台北等22城以及海外曼谷、新加坡与东京三城。

现场,扬州市人民政府与美团签署了战略合作协议,宣布双方通过打造新型智慧城市,共襄扬州“好地方”建设,提升“世界美食之都”全球影响力。扬州市市长张宝娟出席活动,扬州市委副书记、统战部部长孔令俊现场致辞,副市长丁一、方桂林,市政府秘书长尤在晶参加活动。

新一线城市上榜餐厅72家 菜系种类达39类

从菜系分类来看,“2021 黑珍珠”菜系种类更为丰富,共覆盖39类,包括潮粤菜、云贵菜、西北菜、徽菜、福建菜等。其中,本帮菜上榜餐厅较去年增加175%,江浙菜上榜餐厅较去年增加167%。一直以来,黑珍珠榜单坚持兼容并蓄,除了中国本土美味,还包括西餐、日本菜、东南亚菜等世界美食。

从城市来看,上海、深圳、北京等一线城市仍是上榜餐厅数量增加最多的主流城市。值得注意的是,成都、杭州、南京、西安等新一线城市上榜餐厅数量连续增长,今年上榜餐厅达72家,近两年上榜餐厅数量均呈现10%左右的增长。与此同时,黑珍珠餐厅指南挖掘了14家扬州、台州、汕头、顺德等二三线城市本土菜系的高品质餐厅,让更多隐藏的中国美味被发现。

新上榜餐厅线上流量涨幅达103%

美团高级副总裁张川在发布会现场表示,随着国家富强、消费升级,中国精致餐饮加速发展;此外,移动互联网发展让手机检索信息、上网“种草拔草”成为新的消费习惯,黑珍珠顺应了形势的发展而产生。

《中国精致餐饮行业报告2021》显示,截至2020年底,中国符合精致餐饮标准的门店数量超过6000家,相较于2017年增长72%。此外,美团数据显示,2020 黑珍珠新上榜餐厅线上流量涨幅为103%,部分餐厅上榜后线下客流量增长高达50%。2020年中国大陆地区没有一家黑珍珠餐厅因疫情原因关停。

以连续两次入选黑珍珠的扬州本地餐厅趣园茶社为例,其入选黑珍珠后吸引众多食客,评价量增多,园区扩大一倍,营收大概增长了三倍。趣园茶社负责人陈万庆表示:“2018年被评为黑珍珠餐厅后,趣园茶社的名气、人气、财气都得到了提升,我们已经坚持做了十几年,黑珍珠让我们的坚持被更多人看到。”

评审体系再次升级 资深饕客比例提升至50%

“黑珍珠餐厅指南”的诞生,为热爱美食、热爱生活的消费者提供了一份权威公正、符合中国味蕾的专业指南。

“2021 黑珍珠”对评审体系进行全面升级,评委身份匿名,引入既有品鉴能力又无利益关联的资深饕客,比例提升至50%;同时,榜单评审还引入了科技加持,

通过大数据全程校验,保障评审公平公正。

蓄力四年,黑珍珠坚决抵制“以贵为美、猎奇心理、铺张浪费”这三个误区:首先,黑珍珠并非“以贵为美”,而是选取对消费者有更好体验的餐厅;其次,黑珍珠对一切以猎奇为卖点的行为保持高度警惕,坚决抵制“野味”;最后,黑珍珠不鼓励铺张浪费。

坚守初心 用舌尖的变化讲好中国故事

今年是黑珍珠的第四年,在众多专业理事和匿名评委的共同助力下,“黑珍珠餐厅指南”正在通过传承、多元、自信三个关键词,串联起中国精致餐饮的内核。

作为“中国人自己的美食榜”,黑珍珠开始向世界输出中餐文化,也让越来越多的餐饮人有了底气和信心,更敢做精致菜。比如藏于上海新天地老洋房里的洋房火锅,融入现代元素,让消费者知道了火锅不都是嘈杂的,也可以有高级感。

张川表示:“美食是文化的纽带,我们要让中国的美食走向世界,让全世界都能领会到中国独特的味道和文化。黑珍珠会一直坚持下去,做五年、十年、一百年,把中国文化自信的故事讲好,成为一个影响世界的百年榜单。”



黑珍珠餐厅指南 中国人自己的美食榜	
三大钻级餐厅为您的重大时刻而来	
三钻餐厅·一生必吃一次	1家
广州·白天鹅宾馆·玉堂春暖餐厅	
二钻餐厅·纪念日必吃	
广州·广州柏悦酒店·悦景轩	4家
广州·好食好蔡	
广州·丽轩中餐厅(广州丽思卡尔顿酒店)	
广州·跃·Yuè 现代粤菜料理	
一钻餐厅·聚会必吃	
广州·德利私厨·德叔鲍鱼(南村店)	11家
广州·广州富力君悦大酒店空中花园	
广州·广州瑰丽酒店·Lingnam House 广御轩	
广州·花城苑广府菜(珠江新城店)	
广州·惠食佳(滨江大公馆店)	
广州·江·由辉师傅主理	
广州·荔雅图 Li Chateau	
广州·荣·兄弟船	
广州·私厨·炳胜集团	
广州·天水蔬食料理(东方文德店)	
广州·一记味觉	

► 知多 D

“2021 黑珍珠餐厅指南” 广东上榜餐厅

2021 黑珍珠中,广东共有35家餐厅入选,分别为广州16家、深圳11家、汕头4家、顺德4家,其中三钻餐厅1家、二钻餐厅6家、一钻餐厅28家。

在菜系上,2021年广东的35家黑珍珠餐厅中,有27家都是中餐,4家是日本料理,4家是西餐,其中2家是法国菜,中餐中,有16家粤菜,6家私房菜,2家潮粤菜,1家火锅,1家创意菜,1家素食餐厅。

● 广州

广州有16家餐厅入选2021 黑珍珠,其中1家三钻餐厅、4家二钻餐厅、11家一钻餐厅。

在菜系上,广州有14家中餐厅入选,占比达87.5%,法国菜1家,另有1家日料。中餐中,有10家是粤菜餐厅,2家私房菜,1家创意菜,1家素食。

2021 黑珍珠广州餐厅中,有一家餐厅首次上榜并直升二钻,它就是跃·Yuè 现代粤菜料理。该餐厅创立于2018年,主理人是魏旭彪,江湖人称“彪哥”,深耕广州饮食圈十余年后带领一群年轻人创新粤菜新吃法。

此外,2021 黑珍珠广州餐厅中唯一获得三钻荣誉的是白天鹅宾馆·玉堂春暖餐厅。该餐厅位于白天鹅宾馆三楼,餐厅设计者利用亭台楼榭、鸟语花香等岭南特质,衬托出浓厚的西关风情。在食物方面,玉堂春暖餐厅以精致点心和粤菜驰名中外。

● 深圳

深圳有11家餐厅入选2021 黑珍珠,其中1家二钻餐厅,10家一钻餐厅。

在菜系上,深圳有5家中餐厅入选,占比45%,日料3家,西餐共3家,其中法国菜1家。中餐中,有4家是粤菜餐厅,1家为火锅。

2021 黑珍珠深圳餐厅中,嘉苑饭店是唯一一家二钻的餐厅。在餐厅设计上,嘉苑饭店以维多利亚的设计风格营造出华丽优雅的用餐环境。在菜品上实现了潮州菜新旧流派的美妙结合,利用中餐西做为传统潮州菜带来独特的革新。

此外,作为入选2021 黑珍珠深圳餐厅的三家日本料理店之一,鮨文 Sushi Man(福田店)颇具精致餐饮的代表性。餐厅采用日本传统的严谨规格,每一道菜均以传统手法及日本引入的器皿炮制,坚持采用新鲜到货的上等食材。

● 汕头

汕头有4家餐厅入选2021 黑珍珠,其中1家二钻餐厅,3家一钻餐厅。

在菜系上,4家入选2021 黑珍珠餐厅均为中餐厅,其中2家潮粤菜,2家私房菜。

2021 黑珍珠汕头餐厅中,潮汕味道煮海餐厅是汕头唯一一家连续4年获得黑珍珠二钻的餐厅。餐厅属于 Omakase 即无菜单料理,就餐的人只需提供人均消费额度,有无忌口和喜欢吃什么,然后由厨师安排应季菜肴。

此外,2017年创办的山海居私房菜首次入选黑珍珠餐厅榜单,值得称道。与其说山海居是一家私房菜馆,倒不如说是一处云淡风轻的院落,远离喧嚣繁华,禅韵十足。

● 顺德

顺德有4家餐厅入选2021 黑珍珠,均为一钻餐厅。

在菜系上,4家入选2021 黑珍珠餐厅均为中餐厅,其中2家粤菜,2家私房菜。

2021 黑珍珠顺德餐厅中,人均消费最低的顺峰山庄(大良店)却代表了粤菜分支——顺德菜的高水平。餐厅以经营海鲜和粤菜为主,烹饪讲究原汁原味、食不厌精。