

财眼

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家人围餐厅中共遴选出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能城市,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了众多食客,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
4家
广州·广州柏悦酒店·悦景轩
广州·好酒好蔡
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
11家
广州·德利私厨·德叔鲍鱼(南村店)
广州·广州富力君悦大酒店空中花园
广州·广州瑰丽酒店·Lingnan 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,鲑文 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,就餐的人只须提供人均消费额度,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。