

网友调侃说杭州是“美食荒漠”，这个事情对于杭州来说，倒可能是一个非常好的品牌。

五一小长假到

了，我们也把这两年的探店
攻略做了一个整理，理出了

杭州100家好吃好喝的宝藏店

，有高端的“吃不起”系列，有低端的苍蝇馆子，有杭州本帮菜馆，也有西餐小酒馆，还有各地的一些特色风味小吃。

希望在这个小长假能给各位提供一些参考。

（排名不分先后）

01、柳家村

□□戒坛寺巷128号

□□牛肉嫩豆腐煲、泡菜嫩豆腐煲、韩式炸鸡、泡菜饼、海鲜饼、全州拌饭、泡菜辛拉面

开在戒坛寺巷里的必吃榜韩料小店，中午基本都需要等位，店里菜品不多，以嫩豆腐煲和拌饭为主，还有一些炸鸡和泡菜饼小吃，是新一届的打工人快餐店。



03、BY AND BY

□□湖墅南路丽阳国际商务中心103室

□□手撕猪肉班尼迪克蛋、低温慢烤半熟牛菲力色拉、糯米普洱、黑松露意大利笔管面、凤尾虾芒果沙拉、蓝莓燕麦碗

点单率最高的是手撕猪肉班尼迪克蛋，流心的蛋黄蘸脆脆的面包，面包松脆，配的牛油果酱非常棒，全麦吐司，水波蛋一口爆汁，酱汁浓稠顺滑，手撕猪肉处理得恰到好处。



05、丹粤阁

□□清泰街456号

□□桑拿鸡、桑拿蚬子

杭州吃顺德菜要数第一的清泰街丹粤阁，每年南风起，蚬子肥时，就惦记着他家的桑拿鸡、桑拿蚬子。上面一层蒸屉，底下本来是清汤寡水，两份桑拿鸡，三份肥蚬子蒸过三温暖后，底下的清水变成了金灿灿的小海鲜鸡汤！来一碗，鲜掉睫毛。



07、凤凰山庄

□□萧山进化镇凤凰山村

□□柴火清蒸鸡

驱车35公里到萧山进化镇凤凰山庄吃“中华田园鸡”——黄羽鸡。100多天鸡龄，皮薄肉嫩，骨细而软，滴水不放，直接到柴火灶上蒸。生意很好，尤其周末，包厢需要提前预定。大厅最好也提前订一下，和老板说要留几只鸡。



09、兰边碗

□□中山南路418号

□□油豆腐塞肉、荠菜丸子、梅干菜蒸天目山笋干、全家福（鱼丸、肉丸、蛋糕、黑木耳、笋、火腿、发皮、白菜、虾干）

杭城最老牌的蒸菜馆子兰边碗，一道蒸油豆腐塞肉也很经典，笋干末、黑白芝麻、夹心肉，大的油泡，加点雪菜，不加油蒸。



11、阿英小吃

□□珠碧二弄与刀茅巷的交叉口东北角

□□炒鱼籽鱼泡泡、红烧甲鱼肝、红烧鱼皮、鱼下巴、雪菜炒黑鱼脸、白切献鸡

珠碧二弄和刀茅巷口子上的阿英小吃很火，天天中午晚上排队。她家是常山菜和杭帮菜的结合，炒鱼籽鱼泡泡、红烧鱼皮、鱼下巴、红烧甲鱼肝这几道听上去稀奇古怪的食材，是点单率最高的。



13、洪妹面店

□□大学路53号

□□虾爆鳝面、虾仁腰花面、猪肝腰花面、片儿川、虾仁猪肝拌川、猪肝腰花拌川

大学路53号的洪妹面店，30年了。杭州炒得最好的腰花，一定有她家一席之地。点单率最高的是猪肝拌川、腰花拌川、虾爆鳝面。加料最贵的是腰花，加一份19元，猪肝9元，体面一点的，浇头之外，往往会叫他单独炒份腰花。



15、九姓船菜

□□颜三路160号

□□辣子鱼块、酸豆角炒鸡杂、生炒鸡、农家土鸡煲、上汤螺蛳

一家专做建德菜的饭店，家烧和上汤的螺蛳做法，很好地做到了辣与鲜、咸与鲜之间的平衡。汤汁是亮点，上汤螺蛳里加了火腿提鲜，连汤带汁地啣，螺蛳和汤汁的鲜味都在了。



17、四季大树底

□□金华南路189号

□□衢州青蛸、青番茄炒腊肉、清水鱼、石磨豆腐、芋艿青菜

四季大树底是开了十一年的老店，就藏在文创园的巷子转角，店里有山泉水螺蛳和开化青蛸。山泉水螺蛳是正宗的衢州风味，咸辣味占上风，下饭神器。



19、色宽

□□十五奎巷45号

□□臭豆腐煎毛豆、葱油拌面、香干肉丝、油焖春笋、肉饼蒸鲞、蒸双臭

十五奎巷的色宽小酒馆，因为几个小菜烧得好吃，去年一下子火了。好多客人一进门就说要吃饭，其实这是个酒吧。一楼就一长吧台，经常能看到这样的画面：一群人喝着威士忌和精酿，就开始点菜，臭豆腐煎毛豆、风肉蒸素鸡、肉饼蒸鲞、香干肉丝、酱爆田鸡、尖椒倒笃菜、爆腌菜毛豆、香肠蒸蛋.....临走了必须还得来一份老板娘舒军亲手烧的猪油拌面。



杭州吃什么

21、宝中宝食府

□□清泰街224号

□□脆皮大肠、咸菜炖老豆腐、酸汤肥牛、腰花王、西湖醋鱼、干炸带鱼

咸菜炖老豆腐，一道很朴素的菜，却打动了无数食客。豆腐一开始是很淡的，一大锅，小火慢慢炖，用自己熬制的猪板油，炖个两三个钟头，似滚非滚的状态，功夫要下足，炖啊炖，就入味了。



23、插花牛肉汤(西兴店)

□□西兴街道阡陌路121号

□□牛骨头、牛肉粉丝汤

也是个夫妻店，小小的店铺，桌位不多，却很有烟火气息，老板很热情，服务也到位，东西烧得很入味，夫妻俩能做很多饭菜，不同种类的很多。牛肉汤汤底很厚，再配一个葱油饼，大满足！



□□滨江区钱江发行西兴站

□□胡辣汤、水煎包

老板是河南驻马店的，他家的胡辣汤稍微做了一些改良，老板说是因杭州这边对麻和辣接受程度没有老家高。胡辣汤里加了花生、干张、木耳、黄花菜等，喝下去热乎乎的，很暖胃！他家的水煎包也很不错，一口咬下去！肉汁浓香，馍焦酥脆！



27、宋杰老鸭粉丝馆

□□益乐路37号

□□经典老鸭粉丝



31、杨柳村酒家

□□临平朝阳东路69号

□□青菜炒猪肝、炒三鲜、老咸菜尖椒毛豆、豆腐皮包肉、芹菜鸭肠、酱爆田鸡

清水弄隔壁一条街是朝阳东路，拐个弯就到，有一家老店，青菜猪肝炒得很棒，是临平当地人吃宵夜会想起的店。杨柳村酒家30年前什么样，现在就什么样。嫩、香、甜、糯的青菜炒猪肝。根据季节不同，会用菜梗和青菜炒，猪肝在粉与嫩之间拿捏得恰到好处。



□□莫干山路良渚玉文化产业园旁

□□红烧后焖蒸大肠、白斩鸡、三鲜砂锅、红烧野生杂鱼锅

余杭人气很旺的网红店，记得早去排队或是提前预约。店里点击率最高的是红烧后焖蒸大肠。油润无敌的大肠处理得非常干净，没有异味，大肠煮到软烂。上午、下午各煮一锅，卖完就没了。



35、德明饭店

□□八卦新村3幢西侧

□□干炸臭豆腐、脆皮大肠、油爆虾、卤鸭、爆腰花

大肠成为杭帮菜馆子的标配，这家店或许起到了不容忽视的作用，毕竟在十多年前，杭州没几家饭店里有做大肠，而现在连酒吧都要配个脆皮大肠了。



37、十九队饭店

□□镇前路112号

□□红烧大肠、炸臭豆腐、白切鸡、酱爆茄子、红烧鲫鱼

这家在浦沿开了40年的店，从小面馆变成了靠土菜尤其是大肠出名的饭店。他家大肠处理干净后，加上桂皮、花椒、八角等香料炖一个多小时，最后入锅炒制上色，大肠酥烂，汤汁浓郁，里里外外都透着农家的质朴气息：下饭！



39、饭粑跔

□□延安路240号

□□钵钵鸡、烧白、豆花、拌白肉、拌剔骨肉

饭耙跔，重庆话里是形容一个人食量大。据说是重庆必吃榜，老店在重庆解放碑，年前开到了湖滨in77，又听说要排队，还不接受预约取号，只能到店取。这家店以拌菜、烧菜、蒸菜为主，所以没有烟熏火燎的场景。



41、大唐海鲜

□□涌金广场1楼(涌金店)、闻涛路与舟渡巷交叉口(滨江店)、铜鼓路16号邻居中心7楼(望江店)

□□黑金带鱼、海肠捞饭、望江店的楼顶花园空中烧鸟

夏天到了，杭州吃夜宵哪里好？大唐海鲜(望江店)专门打造了一个1500方的空中草坪花园烧鸟，空中烧鸟！全杭州仅此一家！有草坪，有植物，有水晶帐篷，有随意摆放的露营桌椅，有现烤的烧鸟，有新鲜的小海鲜，有特调的鸡尾酒和夏日冰饮，当然，还有星空，晚风。

43、建北桥头安徽料理

□□建北桥头会安坝弄口子上

□□炒粉干、炒牛河、卤猪皮

这家店没有名字，你也很难在网上搜到，它甚至不算一个店，但私下却在杭州咖啡圈的老板之间很有名气。白天不开的，晚上八点半开火，支起一个猛火炉，夫妻俩一人分管一头，老公管炒，老婆管卤，卤猪皮、卤鸭肠、卤蛋、卤鸡爪、卤火腿肠、卤豆腐干、卤鸭头，满满一大锅！



45、小红帽

□□保俶路116号（省府大楼西公交站）

□□小笼包、白粥

保俶路夜宵传奇！去小红帽吃夜宵，十点去，排队，十二点去，排队，凌晨两点去，排队，四点去，还是排队。小红帽一般要晚上九点开门营业，要一份包子，打碗白粥，蒸笼的氤氲中，是杭州清冷夜色中的一缕温度。



47、牛磨坊

□□中山北路427号

□□牛鞭套餐、吊龙炒牛河、生炒吊龙、猪肉肠粉、枸杞猪杂汤、牛肉炒粿条

绝对是杭州喜爱潮汕口味的很多人心中的白月光，像美食家陈立、文化名人许知远、好酒好蔡创始人蔡昊、四季金沙厅行政总厨王勇、紫萱度假村总经理俞斌、新新饭店行政总厨何潇……都是牛磨坊的常客，老饕都很感慨，外地不大能吃到这么正宗的潮汕风味。



49、又鸟

□□中山南路448号

□□东莞第一鸡、腊肠煲仔饭、豆豉鲮鱼油麦菜

号称“东莞第一鸡”，老板年轻的时候是梅艳芳的发型师，来杭州这么多年，开了一家吃鸡的店，港风很正点，鸡很美味！



名单太长放不下啦，后50家请点击[以下链接](#)查看

106122

100家美食荒漠里值得试试的苍蝇馆子和吃不起系列（下）

五一小长假，祝各位来杭州玩得开心吃得尽兴！