

哪些城市有米其林推荐的好吃街

米其林发布国庆假期觅食地图,看看有没有你的目的地

近日,米其林指南在官方微信上推荐了5条城市好吃又好逛的Citywalk路线:上海淮海路、杭州河坊街、苏州平江路、成都春熙路、广州上下九。这里面有没有你国庆假期打算去的城市?如果刚好有,不妨带着米其林的推荐,享受一个边逛边吃的假期。



云和面馆的招牌现剥蟹粉。组图/米其林指南官网

上海·淮海路街区

淮海路一带是上海梧桐区,老洋房和特色小店沿街铺开,很适合慢慢逛。常走路线:从陕西南路站出发,沿淮海中路往东,经南昌路、茂名南路,再到进贤路、雁荡路。走累了正好吃饭。

春

2026上海必比登推介
黄浦区进贤路124号

老板娘每天亲自去市场采购,用新鲜时令食材做传统本帮菜。招牌田螺塞肉味浓多汁,油爆虾原汁原味,饭点去最好提前订位。

云和面馆(黄浦)

2026上海必比登推介
黄浦区长乐路344号

餐厅提供狮子头面、大排面等传统口味,也有松茸、蛤蜊等可组合出创新搭配。招牌现剥蟹粉和三虾浇头值得一试,三虾仅时令供应,小菜苔条黄鱼和炒手风韵味道出色,建议加点佐餐小菜。

兰心(进贤路)

2026上海必比登推介
黄浦区进贤路130号

餐厅装潢简朴怀旧,但门外常排满候座客人。红烧肉、酱鸭、油爆虾、糖醋小黄鱼等本帮菜都能在此尝到,想细品老上海家常味别错过。

茂隆

2026上海必比登推介
黄浦区进贤路134号

餐室由家族经营,坚持传统味道。这里能吃到地道本帮家常菜,渔鲜水产选择丰富,红烧肉是厨师引以为傲的招牌。

杭州·河坊街街区

河坊街街区是杭州老城区域,烟火气十足,青石板路两旁挤满老字号、小吃铺和手工艺摊,南宋时就是皇城根下的闹市。

福缘居(上城)

2026杭州必比登推介
上城区河坊街35号

主打杭州家常菜,深受本地食客欢迎,招牌油淋鸡皮脆肉嫩、葱油香浓,酱肉蒸笋和素鸡充满童年味道。店内水缸养着千岛湖鳊鱼、河鳗、湖蟹等河鲜,可请店家推荐做法。饭点需排队拼桌,建议提早前往。

方老大(上城)

2026杭州必比登推介
上城区江城路629号

供应经典杭帮面,浇头现点现炒,真材实料。尤其推荐脆嫩无腥的腰花,以及虾仁爆鳝茄汁拌川,鳝段脆弹微焦,配每日手剥虾仁和招牌茄汁,口感丰富有层次。

小劳馄饨

2026杭州必比登推介
上城区紫阳街道四牌楼12号

馄饨每天手工包制,馅料用邻近市场的当季蔬菜和土猪肉,还加黑芝麻提香。汤底以虾米增鲜,再加一勺猪油,就是老杭州的味道。



福缘居的招牌油淋鸡。



本帮菜馆“春”的招牌田螺塞肉。



伟记奥面馆的奥灶面。

苏州·平江路街区

平江路一带是苏州古城保存完整的历史街区,水陆并行、河街相邻,沿河的古桥、老宅和评弹馆一路铺开,很适合慢慢走。

伟记奥面馆(白塔东路)

2026苏州必比登推介
姑苏区白塔东路266号

开了二十多年,主打奥灶面。汤量、油量、面条熟度都能自选,浇头多为炆肉、爆鳝等家常款式,尤其推荐奥香爆鳝面,红汤馥郁香甜,鳝段酥烂。

哑巴生煎(温家岸)

2026苏州必比登推介
姑苏区临顿路温家岸12号

手艺传承三代,火候拿捏到位,生煎底部焦香酥脆,包身柔软,咬开就是鲜美的汤汁。招牌猪肉馅软嫩多汁,带葱姜和芝麻香,净素生煎用马兰头和香干制作,清香四溢,桂花糖芋圆也值得一试。

成都·春熙路街区

春熙路是成都很热闹的商业街区,IFS、太古里和大慈寺连成一片,潮流和市井挨在一起,很适合边走边逛,逛累了正好吃饭。

宋川

2026成都米其林指南入选餐厅
锦江区中纱帽街8号

太古里23栋1301号1-3层

菜单涵盖开水白菜、水煮沸腾乌鱼片、锅巴肉片等经典川菜,也有蛋烘糕、糖油果子等传统小吃。招牌菜蒜泥白肉饱含脂香,配合红油与蒜香料汁,香气浓郁而味美。

需要注意,这家是米其林指南入选餐厅,不是必比登推介餐厅(以合理价格提供高品质菜肴的餐厅)。

福蓉川

2026成都米其林指南入选餐厅
锦江区中纱帽街8号

太古里8栋1243b

菜品以麻辣为主轴,强调麻、辣、鲜、香之间的层次变化。炆锅河虾选用西昌邛海虾,酥脆后麻辣缓缓渗出;牛腩麻婆豆腐在传统做法上加入牛腩,老豆瓣酱香与花椒麻香层层叠加,口感层次丰富。

需要注意,这家是米其林指南入选餐厅,不是必比登推介餐厅。

广州·上下九街区

上下九是广州的骑楼商业街,历史悠久,透着南洋风,老字号和传统小食店挤在一起,街坊气息很浓。

向群(龙津东路)

2026广州必比登推介
荔湾区龙津东路853-857号

开业三十多年,主打传统粤式小菜,清远鸡做的白切鸡和葱油鸡最有名,豉油碌鹅、台山黄鳝饭也值得一试,还可向店员打听菜单外的海鲜。

同记鸡粥粉面

2026广州必比登推介
荔湾区长寿东路福广里3号

藏身窄巷的三十多年老字号,用新鲜本地鸡项做菜,白切鸡皮爽肉嫩、鲜味浓郁。滑鸡粥粥底绵滑是招牌,干炒牛河镬气十足,点餐还保留拿竹牌等食的怀旧方式。

坚记(荔湾)

2026广州必比登推介
荔湾区长寿东路299-303号

开业逾半世纪,是广州硕果仅存自制伊面的面店,从打面、煮面到炸面由三位师傅合作完成,面条弹牙带蛋香,汤底用鲮鱼、猪骨、虾子等熬成。还有生蛋面可配牛腩、猪手、猪肠等浇头。早餐也供应老火粥和濪粉。

(米其林指南官网)



坚记是广州硕果仅存自制伊面的面店。