



鹿

Joe's Shanghai Restaurant

鹿鳴春

鹿鳴春

Joe's Shanghai Restaurant



簡介	C01
三家分店 各有特色	C02
頭等美味 至尊享受	C03
紐約時報 兩星評鑒	
食客日誌	C04
華埠餐館 美味價廉	C05
佳肴精選：華埠熱門	C05
佳餚精選：華埠神秘的亞裔美食	C06
小籠包大行其道	C06
港式上海菜	C07
Zagat Survey 評鑒：「出類拔萃」	C08
Zagat Survey 會員評論	C10
洋基決戰紅襪 小籠包成籌碼	C12
小籠包史話	C13

簡介

憑藉招牌名點小籠包以及風味醇正的港式上海菜，創辦於一九九四年的紐約鹿鳴春餐館多年來一直得到兩家權威餐館評鑒機構：紐約時報及 Zagat Survey 的最佳評級，始終保持著紐約地區頂級上海餐館的品牌。

「紐約時報一九九六年授予我們兩星級評鑒，確實對我們大有帮助。」鹿鳴春老板兼主廚史倫生回憶道，「自此之後我們的食客構成發生了劇變，現在我們的華埠和中城分店裡的客人中，美國人佔到 80%，而華人和日本人則分別只佔 10% 左右。」

繼一九九四年鹿鳴春本店在法拉盛近緬街成功揭幕之後，鹿鳴春品牌連鎖店迅速擴張。一九九六年華埠分店在 *Wall Street* 開張，成為第二間鹿鳴春分店。第三間鹿鳴春分店則於一九九九年西五十六街開業。鹿鳴春小籠湯包很快風靡曼哈坦，吸引來自世界各地的遊客以及本地食客。風味獨特，品味鮮美的鹿鳴春湯包及其港式上海菜還在一九九九年被紐約時報譽為「絕頂正宗」。

從一九九八年開始，鹿鳴春華埠分店還贏得了為國泰航空頭等艙貴賓供應餐點的尊榮。華埠分店現在每天為國泰航空的紐約至香港航班，精心制作小籠包以及正宗上海冷盤等餐點，專供頭等艙乘客享用。此項與國泰航空的合作營銷計畫進一步提升了鹿鳴春作為紐約頭號上海餐館的品牌知名度。



Joe's Shanghai Restaurant

鹿鳴春

三家分店 各有特色

法拉盛本店

法拉盛本店於一九九四年開業至今，多年來一直是港台明星、各界名流品嚐小籠包和港式上海菜的首選餐館。本店還在二零零四年進行店面裝修。

華埠分店

一九九六年開張的華埠分店很快以其優越的品質及合理的價格，贏得紐約時報食評專欄及 Zagat Survey 的關注和好評。華埠分店為此吸引了許多來自曼哈坦下城的政客、律師以及華爾街金融家。

中城分店

鹿鳴春中城分店於一九九九年開業，為中城地區的食客提供香港風味上海菜以及被譽為點心之王的小籠包。每到黃昏時分，中城分店門口總是排起長龍。來自全球各地的遊客以及當地的藝術家 and 食客不惜忍饑挨餓也要耐心等待，以求一嚐鹿鳴春小籠包的知名美味。



(212) 333-3868
24 West 56th Street
Manhattan



(212) 233-8888
9 Pell Street
Chinatown



(718) 539-3838
136-21 37th Avenue,
near Main Street,
Flushing

Joe's Shanghai Restaurant

鹿鳴春

頭等美味 至尊享受



一九九八年，國泰航空一班妙齡空姐將她們的老板帶到鹿鳴春餐館曼哈坦華埠分店，品嚐盛名遠揚的鹿鳴春小籠包，而她們自己早就在航班往返紐約期間，成為鹿鳴春的熟客。雙方從此開啟了攜手合作、推廣品牌的共同營銷活動。將一家知名航空公司卓越的頭等艙服務與點心之王小籠包完美的結合在一起，在航空業界首創為頭等艙貴客供應港式上海菜及小籠包，既提升了國泰航空的服務水準和乘客滿意度，也進一步拓展了鹿鳴春在各界知名人士中的品牌知名度。

十年來，鹿鳴春華埠分店每天為國泰航空紐約飛往香港航班的頭等艙貴客，供應四百多個小籠包以及其他冷碟。與國泰航空的共同營銷活動，為鹿鳴春在商務旅行者、各國貴賓以及富豪名流中樹立了卓越的品牌。



Joe's Shanghai Restaurant

鹿鳴春

The New York Times

紐約時報美食評鑒

自一九九六年首次將兩星級餐館評鑒授予鹿鳴春以來，紐約時報始終將鹿鳴春譽為曼哈坦地區最出色的中餐館。良好的美食評鑒令鹿鳴春成為各地遊客訪問紐約期間必經之地，也是紐約食客趨之若鶩的美食天堂。

一九九六年二月二十六日刊載於

紐約時報食客日誌

皇后區法拉盛知名餐館鹿鳴春在 Park Street 新開一家分店的消息似乎很快就傳播到華埠之外。狹小的店面剛剛開張兩個星期，但每到中午面前就會排起等位的隊伍，並在午餐期間不斷延展。

當你最終被叫到號碼之時，服務生會在桌上放下一碟黑醋姜絲，簡單的問你：「你要普通湯包還是蟹粉湯包？」難怪每個人都會點上海小籠包。每一口品味湯包都滿含美味湯汁，而清淡的包餡則入口即化。我建議你兩種都點，在張嘴吃下整個湯包之前，要先從頂上慢慢吮吸湯汁。

一九九六年七月七日載於



Joe's Shanghai Restaurant

鹿鳴春

華埠餐館 美味價廉

富庶的上海地區是著名的魚米之鄉，瓜果蔬菜應有盡有，從而孕育了當地美味而又細膩的佳肴，這家源自皇后區法拉盛鹿鳴春餐館分店的招牌菜是湯包，又稱小籠包，在他們的菜單上被冠名為 Stream Buns。這些小籠包採用豬肉和蟹肉拌成的餡子，並飽含鮮美的湯汁，是上佳的頭盤。其他推薦菜式包括陳皮牛肉、海蜆、蔥爆鱔絲、醉蟹、九轉肥腸和包在卷心菜葉子裡的上海獅子頭。

一九九八年一月十六日

就餐指南：中餐館

鹿鳴春現在是華埠的大熱門，吸引來自全城各處的食客蜂擁而至，來品嚐小籠包以及其他鮮甜美味的上海特色菜肴。小籠湯包無疑是這出好戲的主角，但其他菜式也相當出色，例如蔥油餅和醉蟹。煙魚口味較甜，並以茴香調味。菜如其名的上海獅子頭則包在卷心菜葉之中。鹿鳴春本店則位於皇后區 37 大道 (36th St.)，也和華埠分店一樣食客盈門。

一九九九年二月七日刊載

佳肴精選：華埠熱門

人口眾多的大家庭，衣冠楚楚的律師、政客和其他食客來到鹿鳴春華埠分店都會被要求與他人搭台，圍坐在店面內清一色的大圓桌上共享美味。這裡總是要等位，但著名的小籠包就能讓人感到值得一等。大廚的精湛手藝令制作湯包成為一門藝術，也讓鮮美的肉餡與灌湯成為絕配。

一九九九年二月七日刊載

鹿鳴春 ★★ [評鑒：兩星級]
(212) 233-8888;
9 Pell Street (Canal Street);
現金; 不收信用卡

鹿鳴春 ★★ [評鑒：兩星級]
(212) 233-8888;
9 Pell Street (Canal Street);
現金; 不收信用卡

鹿鳴春 ★★ [評鑒：兩星級]
(212) 233-8888;
9 Pell Street;
禁止吸煙; 只收現金;
僅供應啤酒;

Joe's Shanghai Restaurant

鹿鳴春

佳肴精選：華埠神秘的亞裔美食

富庶的上海地區是著名的魚米之鄉，瓜果蔬菜應有盡有，從而孕育了當地美味而又細膩的佳肴。上海美食中所特有的一款就是小籠包，或稱上海湯包。這款神奇的蒸包採用口味鮮美的蟹肉和豬肉餡料，並灌入一口美味湯汁。來到鹿鳴春餐館，每個人都在用餐之前都會先點上一、兩籠菜單上標明為「Steamed Buns」的湯包。這裡還有其他值得一嚐的開胃菜碟，包括蔥油餅、陳皮牛肉、海蟹和醉雞。其他名菜包括九轉肥腸、蔥爆鱔絲、醉蟹以及著名的上海獅子頭。

一九九六年十月二十七日

小籠包大行其道

清淡精美的廣東菜、重油的湖南菜、辛辣的四川菜，這些菜式都曾經在紐約風靡一時。但隨著上海作為全球最有影響力的大城市之一迅速崛起，創新美味的上海菜式正在成為紐約地區中餐館的新潮流。而其招牌美食就是小籠包，或稱湯包：手工精緻的包子裡神奇的灌入鮮美湯汁。包子餡是豬肉的，有時也會加入蟹肉。

Joe's 就是靠做小籠包創下基業。資歷深厚的 S 早年在香港一家著名上海餐館學徒，並將其秘技帶到了皇后區，先是在雷哥公園的 Goody's 餐館，然後在法拉盛開辦了他自己的餐館鹿鳴春。今年初，他又在華埠 Pell Street 開了一家分店。

一九九六年七月七日

鹿鳴春 ★★ (評鑑：兩星級)
 (212) 233-8888
 8 Pell Street
 近登打士街；(現金) 不受信用卡

Joe's Shanghai Restaurant

鹿鳴春

港式上海菜

鹿鳴春供應兩款小籠包：豬肉餡和豬肉蟹粉餡 (\$4.25 and \$6.25)。兩款都相當美味，但史先生的蟹粉湯包加入了蟹黃蟹膏調味，聞之令人食指大動，精心捏製的湯包頂上還有云朵般的花紋。將一個湯包放在調羹裡，咬開湯包的頂蓋，加入少許姜醋，吮其湯汁，其品嚐過程或許會令注重儀態的小姐大驚失色，但卻能令其他所有食客盡享美味。

二零零四年三月三十一日刊載

鹿鳴春

除了友善的服務生和精美的上海本幫菜之外，這家餐館的湯包更令人叫絕。小籠包在菜單上被列為 Stream Buns，但它們其實是上海湯包。



Joe's Shanghai Restaurant

鹿鳴春

ZAGAT SURVEY

一九九九年評鑒精選

各路食評家對鹿鳴春旗下三家中餐館及其招牌名點「小籠包贊頌有加」(腴美之詞諸如「全紐約最佳」、「頂禮膜拜的體驗」、「至尊享受」)。

二零零一評鑒精選

「讓人難以致信的小籠包」令「鹿鳴春出類拔萃」，但也有些食客嘆息這家中餐館「自出名以來失去某些特色」，權威人士還指出，其中城分店比其他分店「更漂亮但價格也更貴」。



Joe's Shanghai Restaurant

鹿鳴春

二零零五評鑒精選

「引人入勝的小籠包是這家價廉物美的美中餐館招牌特色，各家分店格調儘管各不相同，但服務卻一般出色，等位就餐需要很久。」



二零零六評鑒精選

「這家正宗而又出色的上海菜連鎖店及其招牌小籠包擁有人數眾多的忠實顧客，只要很少花費，即可盡享美食。」

菜式評級：「出類拔萃」。



Joe's Shanghai Restaurant

鹿鳴春

ZAGAT SURVEY

一定要去紐約華埠的鹿鳴春。一定要點蟹粉小籠包！每個人都會點。那簡直是天外美食！盡量在中午之前去，因為食客眾多，你可能會發現自己坐在一桌滿是陌生人的大圓桌旁。

Reviewed by Miranda on 11/09/2007
Member since October 2007
Total Reviews: 5
(North Miami Beach, FL)

我愛去華埠分店且經常光顧。要和你不認識的人坐在一起用餐感覺有點怪怪的，但我總還是很開心。這裡的菜簡直太棒了，我極力推薦宮寶雞丁，當然還有著名的湯包。味道太好了。

Reviewed by Kri27 on 12/17/2007
Member since March 2007, T
Total Reviews: 1
(Female, 20s, Bronx, NY)

這裡的湯包太棒了，就算我和陌生人一桌也值。肉絲炒麵也同樣出色。可惜服務一般，但還是物有所值，我會經常去光顧。

Reviewed by SA1345862 on 08/22/2007
Member since March 2004
Total Reviews: 21
(Arlington, VA)

它的口碑不言而喻；海外最棒的上海餐館。有什麼能夠勝過灌湯包？簡直讓人能以抗拒。

Reviewed by makawo on 05/12/2007
Member since June 2002
Total Reviews: 17
(New York, NY)

Joe's Shanghai Restaurant

鹿鳴春

Zagat Survey 會員評論

鹿鳴春——菜式美味，分量十足。一個人用餐點一份小籠包（絕頂美味）、干煸四季豆外加茶或飲料即可。假如眾人共享，你們可以點第三道菜，每人花費不過區區十三元。價格絕對公道，服務也很快捷。注意：你或許要和不認識的人搭台，但誰在乎呢……需要醬油的話只要轉一下轉台就行。

Reviewed by ADRIENHERBBS on 05/06/2007.
Member since April 2007.
Total Reviews: 7
(Fermis, New York, NY)

湯包本身就是一道大餐。在飽餐了這些美味湯包之後，誰還要再來一道主菜？

Reviewed by
siffingleigh on 05/11/2007.
Member since October 2006.
Total Reviews: 10
(Malb, 20s, New York, NY)

全城最棒的小籠包！其他菜也很棒，只是要有站在街邊等位的心理準備——但絕對值得！

Reviewed by stephanie40716 on 05/07/2007.
Member since October 2002.
Total Reviews: 18
(Saint James, NY)

華埠最出色的上海菜，總是滿座，既有亞裔也有非亞裔。一定要嚐嚐小籠湯包！

Reviewed by StellaA457078 on 05/04/2007.
Member since May 2005.
Total Reviews: 30
(New York, NY)

Joe's Shanghai Restaurant

鹿鳴春

彭博與米尼奧打賭職棒美聯冠軍
鹿鳴春蟹粉小籠包成籌碼

蟹粉小籠包成為市長彭博和波士頓市長米尼奧之間打賭的籌碼？一場紐約洋基決戰波士頓紅襪的職棒美聯冠軍賽，成為兩地市長每年開盤打賭的慣常賽事。但是，今年，最別開生面的是彭博竟以一打蟹粉小籠包作為打賭的籌碼。彭博昨「七日」公佈今年就職棒美聯冠軍賽，與波士頓市長米尼奧打賭的籌碼分別有五項，其中一項為一打十二隻鹿鳴春酒家的蟹粉小籠包。

這彭博早已選定小籠包成為紐約中國城美食，盡地主之誼，邀宴波士頓市長米尼奧。至於米尼奧則以海鮮餐為賭本，以波士頓龍蝦、鮮蝦、鮮蟶等海鮮招待彭博。

彭博滿有信心地讚揚紐約隊出色的球技，更誓言紐約隊將會出線於今「八日」晚於布朗士舉行的賽事，與波士頓紅襪爭奪職棒美聯冠軍寶座，從而再跟國聯勝出隊伍火併，爭取進軍職棒世界賽。



圖為布恩在第七戰第11局下擊出一分本壘打，力助紐約洋基以6：5艱難擊敗波士頓紅襪，奪得二零零三年職棒美聯冠軍。

注：由於雙方戰況激烈，兩位市長於一週後再度加碼，令賭注加倍，鹿鳴春蟹粉小籠包也加碼至兩打廿四隻。洋基最終在主场第七戰6：5擊敗紅襪艱難獲勝，榮等二零零三年職棒美聯冠軍寶座。

Joe's Shanghai Restaurant

鹿鳴春

歷史悠久 手工精湛

中國很多知名餐點的起源都有廣為流傳的民間故事，小籠包也不例外。長江三角洲一帶有很多城市都聲稱自己才是小籠包的發源地，比如無錫和揚州。不過按多數上海人的說法，正宗的小籠包在十九世紀七十年代出現於上海附近南翔鎮的古猗園。今天，古猗園內仍開著一家小籠包店。



據這家店的介紹材料上說，當年，南翔鎮上的糕團店老闆黃明經常挑著擔子到古猗園內叫賣大肉饅頭。後來黃明賢決定另辟蹊徑，他將大肉饅頭的皮改成薄皮，並在肉餡里加進湯汁，由此製成了小籠包。他還規定每個小籠包的皮子份量都是五克，且皮上要捏出十四個褶。

黃明賢後來又在上海著名園林豫園附近的城隍廟開了家店面，從此以後，小籠包開始逐漸流行起來。老百姓到城隍廟做完朝拜，燒香的儀式之後會感到很餓，這個時候，點些小籠包吃會非常舒服，可謂物美價廉。

現在，不論是國營的大眾化餐廳，還是外灘邊上冒出來的時尚餐館，許多餐飲店都有小籠包供應。在上海街道上，經常可以見到一些夫妻小吃店門口的爐子上架著高高的蒸籠，一派熱氣騰騰。小籠包既可以作為快餐迅速填飽肚子，也可以是中式大餐中間的一道精美點心。製作小籠包的師傅大多來自上海或週邊地區。由於小籠包做起來很費功夫，因此很少有上海人在家裡自己做。

Joe's Shanghai Restaurant

鹿鳴春

手藝精巧 晶瑩剔透

上海小籠包還有一大特色，那就是包子皮極薄，它是用麵粉和水手工幹製的，包制手藝相當藝術化，包子皮既要薄、軟，又要筋道，這樣才不容易破。熟騰騰的出籠包子「放在盤裏像座鐘，夾在筷上像燈籠」。這才是正宗的上海小籠包。

製作小籠包的師傅都有很豐富的經驗，有些店裡的師傅一天能幹兩千張包子皮。包製時，師傅將一張皮子放在一隻手的手心，放上餡，用另一隻手的手指夾住皮子的邊，拿皮子的手順時針旋轉的同時，另一隻手將皮子「摺」褶捏合。

獲得法國米其林星級評鑒的台灣小籠包名店鼎泰豐要求他們的小籠包要有十八個褶。

紐約鹿鳴春餐館的創辦人兼主廚史僑生表示，手藝好的師傅包出來的包子褶多皮薄，「我自己包的話可以捏出二十個褶，而頂上還是很薄」。包好的小籠包外形圓圓的，比一隻高爾夫球稍大，褶痕部看上去好似盛開的菊花。



Jon's Shanghai Restaurant

鹿鳴春