

香格里拉“民”星菜:
红烧羊肉

年夜饭 市场的争夺,至今已有十年。以星级酒店为代表的高端餐饮,已从最初的“旁观”到后来的“浅尝”,发展到今天的“积极参与”,并出现了越发火热的发展态势。不可否认,在家庭消费占主导的年夜饭市场,高端餐饮的表现令人惊艳——高大上的身份标签正在成为向大众市场开疆拓土的利器,高端服务的范儿使其稳稳地占据了年夜饭市场的半壁江山。

尽管高高在上的价格曾一度将大众消费人群拒之门外,但是在两年多的转型突围路上,高端餐饮在市场的磨砺中正在渐入佳境,与大众餐饮的竞争也越来越“进入角色”。高价格的坚冰正在逐渐消融,高品质的菜肴,高质量的服务,以及高端大气的就餐环境带来的愉悦感受,正在逐渐被寻常百姓接受和认可。

现代快报记者 吕珂

征战年夜饭市场 高端餐饮渐入佳境



香格里拉江南灶中餐厅

预订

已近尾声 整体火爆

眼下距离过年还有一个多月的时间,南京市众多高端餐饮的年夜饭预订已经走向尾声。记者在采访中了解到,南京市高端餐饮企业的年夜饭要预订几乎都呈现出火爆的场面,目前不少星级酒店的年夜饭包厢都已经预订完毕,只有一些宴会厅还剩一些散座仍在接受预订。

“金陵饭店的年夜饭预订年年都是爆满。2015年的年夜饭营收提升也是定局。”金陵饭店总监助理肖囡告诉记者,从去年10月底就开始接单年夜饭的预订了。眼下包间已经全部预订一空,散座预订超过了80%。为了应对年夜饭的火爆局面,今年所有的宴会厅都会开放,包括今年新开张的新楼。

新街口一家高端酒店已经于两个多月前启动了年夜饭的预订,由于具有新街口商业区的明显区位优势,酒店的包厢很快就被预订一空。该酒店负责人告诉记者,目前两千多元每桌10人的标准餐,已经全部预订一空。为了应对这样的火爆场面,酒店又临时将宴会厅开辟为“第二战场”,继续接受预订,目前也是剩余不多。

“年夜饭我们启动得比较早,目前古南都旗下的绿柳居、马祥兴、永和园等餐馆的年夜饭已经预订了八成左右,古南都饭店的年夜饭也已经预订了五成以上。”对于今年年夜饭的收成,古南都集团总裁办公室主任钱伊蕾表示颇为乐观。

价格

惊现999元星级年夜饭 提高性价比是关键

在餐饮行业,高端酒店的高价格一度阻挡了大众消费的热情,高端就是高价的代名词是大众消费者根深蒂固的认识。如今的高端餐饮酒店在发挥环境优势和服务优势的前提下,今年推出的年夜饭更加注重性价比,力图从年夜饭市场夺取更大的蛋糕。许多预订年夜饭的消费者也向记者表示,过年吃年夜饭是中国人的年俗之一,在阖家欢乐的时刻,全家人能在大酒店其乐融融吃顿团圆饭,是一件开心的事。

去年才进入南京市场的高端餐饮企业香格里拉大酒店今年是第一年经历年夜饭预订,尽管是第一次,但是也迎来了年夜饭预订的开门红。据了解,香格里拉自圣诞节之后就推出了标准为2900元一桌的年夜饭套餐,目前中餐厅江南灶的10间包间以及大厅大桌已经全部被预订一空。因为年夜饭预订的电话实在太多,因此在酒店的宴会厅以及多功能厅又开辟出年夜饭的场地,届时会特设大屏播出中央电视台的

2015年春节联欢晚会的盛况。

记者了解到,作为淮扬菜系的代表餐饮,金陵饭店的年夜饭价格也逐渐亲民。价格与南京市场整体水平保持一致,普通百姓家庭消费约为每桌2500元。而且今年更加灵活的是,不仅可以散点,还可以请酒店配餐。此外,还别具匠心地开辟了满足三四十人的“大家族”需求的宴会厅,一个包厢里能摆放三四桌,让年夜饭更有团圆和喜庆的气氛。

古南都饭店行政总厨傅燕平表示,近年来选择去饭店吃年夜饭的越来越多了。今年古南都饭店的年夜饭依然走亲民路线。除了1699元和1999元的年夜饭套餐,甚至还有惊爆价999元一桌适合6-8人的欢乐家庭宴。在年夜饭期间,每桌还有赠送水果拼盘、全家福合影、新春红包等优惠活动。此外,为了增加年味气氛,年夜饭期间还有互动性强的趣味打年糕表演。“除了提供健康美味的菜肴,我们也在积极地丰富服务品种。”傅燕平说。

服务

个性化定制 成“星级服务”特色

年夜饭市场蕴含着巨大的商机,是餐饮行业的必争之地,竞争的激烈不可避免。为了在高端市场中占据一席之地,高大上的餐饮企业在依靠自身的菜肴特色的基础上,在就餐环境及个性化服务等细节上颇下了一番工夫。

金陵饭店在今年年夜饭的就餐环境布置上费了一番心思——中国红的布景,热闹又温馨,进来就有喜庆的年味儿,为孩子们准备的小礼品和吉祥物,以及传统舞龙舞狮的表演,都让年夜饭吃得很享受。金陵饭店作为淮扬菜的代表餐饮企业,稳定地打造“正宗的口味”,同名的菜肴,在别家“就不是这个味儿”。金陵饭店总监助理肖囡告诉记者,酒店菜肴的品质要绿色健康,要稳定。行政总厨更是在年夜饭的菜单名称上费了不少心思,一份年夜饭菜单的出炉,要经过行政总厨数月的精心创作和修改,力求除了吃得好,还要有个好口彩。今年的年夜饭菜单至今都在修改中。此外,以“各客”形式上菜,做到为每个客人定制化服务,虽然在同一个餐桌上就餐,但是可以为老人、孩子或者其他有特殊健康需求的就餐者,分别送上符合其健康需求的菜肴,做到个性化就餐服务,这也是高端餐饮与大众餐饮竞争最大的法宝。而这是高端酒店精细化管理的呈现,在逐渐成为高端餐饮的优势。去年金陵饭店又提出了“餐饮本地化”的口号,不仅做高端,要做大众,也是希望大众以合理价格吃到品质更好的年夜饭。菜品质量好,具有优势的价格,以及明显的地理位置优势和具有多年国际酒店经验的大厨,都是挑战大众餐饮的利器。

作为拥有最多南京老字号的集团公司,古南都过年期间一直正常营业。除了餐馆年夜饭预订之外,古南都集团还有另外一个重头戏——绿柳居的年夜饭礼盒。钱伊蕾向记者介绍,绿柳居去年成立了品牌实业总公司,每年会针对不同的节日推出相应的美食礼盒。目前,2015年金羊贺岁礼盒已经全面上市了。除了招牌面点礼盒,今年推出了老味道、全家福系列礼盒,内含卤菜和热菜两大品种,只需稍稍动手,就可以享受到一桌的美味。“在去年小规模的试水腌腊制品之后,今年正式推出了腌腊年货,内含板鸭、咸鱼、鸭肫等。现在购买不同的礼盒,还赠送招牌素什锦或者老卤豆。”钱伊蕾说。

《高端餐饮转型在路上》之三