



您也可登录本报官方  
微信阅读更多信息

2024年7月5日 星期五 | 第260期 | 栏目策划 杨宇坤 | 组稿 马翔宇 | 编辑 陈卫华 | 版式 汤宜云 | 校对 胡威坤

## 随着城市趋向国际化 “中国胃”也越来越“兼容并包” “西洋土菜馆”合肥受欢迎



新消费  
新动能

6月29日中午,在省城蜀山区一家大型综合体的空中花园,天气正好,百子莲在微风中摇曳,市民孙女士带着孩子在一家西餐厅吃午餐。一份苏丹王榴莲披萨,一份秘制香草烤鸡,再来一份孩子喜欢的奶油魔鬼虾……“大人和孩子的口味都兼顾到了,挺满意的。”在中式餐饮的博大精深和不断推陈出新面前,近年来,西餐赛道正迎来新一轮的变革。在合肥,西餐厅数量增长迅速,外来品牌接连落地,本土品牌强势崛起,风格各异的西式餐厅已经成了不少合肥市民家庭聚会、朋友聚餐的选项之一。

菜,配上餐夹,更方便分餐。招聘服务员,她选爱笑、性格温暖的,希望餐厅的服务整体更有温度。很多客人喜欢餐厅的环境,服务员会主动为客人推荐餐厅里最好看的拍照“打卡点”。

### 价格 更加看重“性价比”

西餐、牛排,一定很贵吗?安徽商报融媒体记者走访发现,省城西餐厅价位从客单价几十元到上千元不等,一些休闲餐厅、融合餐厅、特色餐厅等,愿意满足消费者对“性价比”的要求,中等价位居多。

“春树下的客单价在100元左右,在合肥应该算中等水平。”张丫丫介绍,这两年根据市场大环境,也对菜品做了一些调整。牛排是西餐厅的必备单品,也是高价菜品。“过去我们一份牛排基本都在一百元以上,现在调整了分量和配餐,品质不变的前提下,可以做到100元以下。”过去香肠只有6根的大份,现在调整到3根,搭配配菜,相当于半份菜,单价降低了。鳕鱼也是西餐厅里的高价菜。“过去一份煎鳕鱼160克128元,后来我们推出了单片80克,只要48元,也很受欢迎。”

吃一顿饭要多少钱,闻梦楚的答案是“奢侈由人”。吞拿鱼法棍每份两块,11.8元,绿标伊比利亚黑猪火腿,每份38元,如果想品尝黑标伊比利亚黑猪火腿要贵一些,每份128元。“如果客人不喝酒,一家人简单吃个饭,二三百元也能吃得很好。”

西餐厅还能火多久?闻梦楚看好合肥西餐厅的发展。“合肥更多元、更包容、更国际化,是西餐厅日益受欢迎的原因之一。”闻梦楚认为,越来越多的人走出去看世界,对西餐的接受程度更高。“更多外资企业、世界500强企业落地合肥,带来了许多外籍员工,他们也希望吃到地道的西餐。”

餐厅不仅是吃饭的地方,还是很有松弛感的社交场所,老弗西班牙餐厅有不少德国老客,小老弗餐酒吧有约两成三的外籍顾客,很多客人和闻梦楚以及餐厅服务员成了朋友。她还有一个群,成员是在合肥的外籍员工的家人。“很多人跟着丈夫来到合肥,刚来的时候需要出门办事,哪里有银行,政府办事大厅怎么走,都会在群里问一问,大家互相帮助。”



市民在西餐厅用餐

安徽商报融媒体记者 刘媛媛 实习生 李翔 文/摄



合肥万象城春树下餐厅门前

### 升温

#### 热门商圈西餐厅越来越多

在省城万象城一楼的一角,滴品、海森堡、泥靴、O'eat等五六家西餐厅聚集,工作日的中午时分,已经有消费者在门口等位。“工作日会略好一点,周五和周末几乎都能看到门口有人排队。”市民李女士周末会带孩子来附近吃饭,如果接近12点,几乎都是要排队的。“碰上人特别多的时候,等的时间还挺长。”安徽商报融媒体记者粗略数了下,商场从一楼到六楼,至少有十多家西餐厅。

在合肥各大热门街区,消费者想吃西餐还有很多选择。1912街区的星塔、施爱德西餐·碧特博格、灯塔牛排、胡桃里音乐酒馆等,罍街的春树下、小老弗餐酒吧、迷鹿餐厅、碧特博格西餐啤酒花园等,欧风街的老弗西班牙餐厅、青禾意大利餐厅、F1993城市会客厅……

合肥本土老牌西餐品牌“春树下”在合肥的第8家西餐厅City of sky6月刚在万象城开业。“10年前起步的时候,我们只是想做一家好吃的小店,那个时候西餐在合肥还是比较小众的。”春树下主理人张丫丫告诉安徽商报融媒体记者,过去10年合肥西餐厅发展迅速,数量越来越多,消费者接纳程度越来越高,餐厅的业绩也越来越好。

“10年前一家西餐厅每个月10万元左右的营业额经营者就已经很满足了,现在一家100平方米左右的西餐厅每月做到六七十万元是很正常的。一些大型商场的热门餐厅,200平方米的面积每月营业额甚至能做到200万元。”张丫丫介绍,如今在合肥一些大型综合体,西餐厅已经是坪效排在前列的品类,不再小众。“在竞争激烈的餐饮赛道,西餐能占据一席之地,过去我们确实是没有想到的。”

主打西班牙味道,老弗西班牙餐厅2021年在欧风街开业,主理人闻梦楚自称是餐饮界的“小白”。“开业之前跟很多前辈请教过,对餐厅能走多远心里其实没底,但这三年的经营状况远超预期。”餐厅不仅“活了”下来,还在罍街开了小老弗餐酒吧,在合肥山口凌村开了分店。“目前不仅在持续盈利,还有了一批定期来吃饭的老客人。”

### 味道

#### 要地道更要“对味”

不管西餐还是中餐,对于一家餐厅来说,“好味道”永远是核心竞争力。对于西餐厅来说,要征服消费者的“中国

胃”不是一件容易的事。

闻梦楚喜欢称自己的餐厅“欧洲家常菜”“西班牙土菜馆”。“我们会有一些融合菜,东欧、中欧的菜都有,但主打还是地道的西班牙菜。95%的菜品是按照原配方去烹调,每周会有外籍主管试菜。”西班牙海鲜饭最早使用的不是海鲜是兔肉,西班牙斗牛士炖牛尾确实与斗牛士有关……希望客人更了解西班牙菜,刚开业的时候,闻梦楚经常坐到客人旁边,讲菜品背后的故事。偶尔有顾客给差评,她会写“小作文”,甚至不惜公开配方,讲清楚这道菜为什么要这么做,为什么是这个味。



罍街的西餐厅

“菜一定要好吃,不好吃留不住客人。”张丫丫介绍,相对中餐,西餐酸辣的口味偏少,奶香浓郁的菜品在春树下更受欢迎。春树下年轻客人、家庭聚餐占比更大,意大利窑炉披萨、魔鬼奶油虾、鹅肝烩饭、经典牛肉酱意面等都是备受好评的菜品。“在追求地道口味的同时,也会根据合肥消费者的口味做一些调整。比如意大利米口感偏软糯,客人可能觉得口感软烂,我们会在一些菜品中换成五常大米。”

好味道对西餐厅只是本分。客人在享受美味的同时可以拍照、晒图,发朋友圈,能够获得情绪价值,对一家西餐厅也非常重要。张丫丫认为,这些年西餐之所以走俏,除了餐品要有美味的口感,呈现形式也非常重要。“传统西餐的高冷范、仪式感,消费者已经不太愿意去埋单了。在口感之外,颜值、环境、服务也是消费者非常看重的。”

有客人坐在餐厅外看风景,她会安排服务员给水杯里换上热水。“客人喝过酒,喝热水会舒服一些。”一些分享