

·旅游体验报告·

飞天大厦:感受陇菜文化精髓

作为古丝绸之路的锁匙之地和黄金路段,甘肃像一块瑰丽的宝玉镶嵌在中国的三大高原上。北京飞天大厦的甘肃美食以甘肃文化、敦煌艺术为背景,结合各大菜系的优良技法,继承传统特色,历史悠久,源远流长。



一掌定乾坤



兰州热冬果



兰州拉面



手抓羊肉

装潢体验 反弹琵琶奏天籥

体验指数★★★★★

当你琢磨着“飞天大厦”这四个字的含义走进这家酒店,即刻映入眼帘的《反弹琵琶》便可为你解惑。正对大门的这尊被鲜花环绕的雕像,正是敦煌艺术中最优美的舞姿。神态悠然的乐伎虽静犹动,仿佛可以看见手持琵琶的她天衣飘颺,摇曳生姿,项饰臂钏则在飞行中叮当作响,别饶清韵。突然,她举足旋身,使出了“反弹琵琶”的绝技。于是,整个天国为之惊羨不已,时间也不再流逝。

乘扶梯上到酒店二层,空间高大,宽

敞明亮,巨大水幕墙下的“敦煌九女飞天”格外引人注目,飞天是敦煌艺术的标志,酒店的名字也正来源于此。这尊雕塑的材质是树龄1800年以上的稀有黄蜡香樟,能持久散发出悠悠淡香。此外,酒店的众多细节也都展现着享誉世界的敦煌文化。

■点评:酒店的整体构造和装潢独具特色,地方文化在此体现得淋漓尽致。

餐饮体验 质朴食材烹美味

体验指数★★★★★

正如人们向往神奇的敦煌一样,甘肃的美味佳肴也同样精彩。飞天大厦汇聚具有甘肃地方特色的牛羊肉系列、特色面食系列、

百合系列、风味小吃系列等美味佳肴。

其中,“手抓羊肉”是飞天大厦招牌菜之一,采用甘肃甘南草原纯天然放养的羔羊肉作为原料,肉质细腻且具有保健作用。原料由甘肃空运至北京,最大限度地保留了原料的新鲜程度,由当地厨师按照传统做法,精心烹饪而成。“一掌定乾坤”又名“乾坤牛掌”,是用“八珍”之一的牛蹄所烹制的一道菜,选料考究、制作精细。

此外,兰州牛肉拉面技术在中国历史悠久,堪称一绝。清代王愷曾作《兰州牛肉面吟》曰:兰州拉面天下功,制法来自怀庆府。汤如甘露面似金,一条入口赛神仙。飞天大厦的拉面师傅可随食客的爱好的,拉出大小粗细不同的面条,喜食圆面条的,可以

选择粗、二细、三细、细、毛细5种款式;喜食扁面的,可以选择大宽、宽、韭叶3种款式;想吃出个棱角分明的,拉面师傅会为你拉一碗特别的“荞麦楞”。飞天大厦在原有传统做法的基础上加以改良,真正做到了“汤镜者清,肉烂者香,面细者精”的独特风味和“一清二白三红四绿”的悦目色彩。

■点评:餐桌上的食材虽然朴实无华,但菜品口味别致,且赏心悦目。

服务体验 葡萄美酒夜光杯

体验指数★★★★★

在飞天大厦用餐时,不仅拉面师傅会根据你的要求为你“定制”拉面,身着旗袍的服务员也会热情地为你介绍菜品的名称和做法。

除了餐饮和会议服务外,酒店还有专门的商品部经营敦煌系列工艺品和礼品,中国四大名砚之一洮砚、甘肃橄榄油系列产品、锁阳咖啡……各式各样的特产上可见甘肃历史文化的缩影。在这里,敦煌夜光杯不得不提,它以祁连山所产优质墨玉、黄玉和碧玉为原料,继承传统工艺精工雕琢而成,是名贵的饮酒器皿。“葡萄美酒夜光杯”,王翰的这句诗一语道破天机,葡萄美酒当然要用夜光杯来品尝。

■点评:酒店各项服务设施齐全,服务上也颇具甘肃地方特色。

小结:飞天大厦无论装潢还是餐饮都与甘肃地域文化一脉相承,酒店应充分利用其特色加大营销力度。

(本期体验样本
由北京市旅游行业协会推荐)

北京商报记者 李西叶/文 张笑嫣/摄

宴会专家·庆功宴

一场专属于你的时尚庆功宴

每一次成功都是汗水与泪水的结晶,每一次成功都离不开朋友们默默的支持,今日痛饮庆功酒,壮志未酬誓不休,来日方长显身手,干洒热血写春秋。那么,拥有一个与众不同、高雅脱俗的庆功宴一定是您追求的,为您的喜悦锦上添花。位于京城靛厂路的北京宴环境优雅,欧式宫廷雕花的金色勾边顶棚,营造着既柔和又大气坦然的浪漫空间,廊间与63个不同格调的宴会厅,都绽放着富丽婉约的欧洲新古典主义风格。

集合最奢华的物料,尽显强烈的时尚个性之余,亦不失典雅高贵的室内设计,完完全全打破了旧式宴会厅的传统,让宾客享受佳肴美酒的同时,也能尽情享受视觉的双重盛宴。这里为您带来的是味觉定制化、服务定制化以及氛围定制化的三重感受。

为您提供的服务定制化体现在三方面。沙盘摆放,推荐的沙盘主要摆放“马到成功”、“兄弟同心 其利断金”字样,也可根据实际情况进行个性化定制。视频欢迎屏,可设置“马到成功”、“祝××项目圆满成功”,以及将朋友合影生活照在电视上循环播放等。设计性服务,为宾客调试好音响,准备歌曲《你我同心》等喜庆励志歌曲,当庆功人员到来的时候作为欢迎曲播放迎接。提前联系预定客人,将成功路上奋斗的照片和成功后颁奖的照片做成电视背景循环播放。为客人送上“心想事成”,祝他们心想事成、大展宏图;为客人献上手语操《你我同心》,感谢所有人默默的努力与奋斗。为大家合影,并洗出照片留念,相约下次再相聚北京宴,到时可以提前放到房间里。

北京商报记者 师润茜

体验故事



■2013年11月3日,宴会八部房珊珊在311包间服务,餐前得知客人是来庆祝项目成功,便准备了“马到成功”的沙盘和欢迎屏,又将客服经理提供的客人项目剪彩照片摆在休息区,客人到达包间后很是惊喜,餐中又为客人包了“火龙果”附爱心卡送给客人,祝客人生意红红火火,想到客人最近工作繁忙、比较劳累,便为客人送上一杯热牛奶附爱心卡,餐尾时和同事一起为客人献上手语操《步步高》,祝大家生活事业步步高,客人非常感动,拍手叫好,并留下

表扬信。

■2013年11月15日,宴会二部员工丁云云、焦利云、陈康在108包间服务,得知他们是一个公司的同事前来庆祝业绩完成,便准备了“蒸蒸日上”的沙盘,并提前联系客服经理,得知他们创造的业绩是2.21,便准备了2.21的欢迎屏,并为客人公司总经理送上“火龙果”,祝事业红红火火,看到一位先生抽烟便准备了银耳雪梨汤,客人很是开心,留下表扬信:1、服务很好,让我们很感动。很温暖,如同一家人一样。2、服务很好,人性化。菜也很好,态度好。面条也好,汤也好。

■2013年10月20日,宴会三部徐岩、丁笑寒在206包间服务,餐前得知客人是来庆祝演出成功的,便提前做好欢迎屏和沙盘,并从网上下载了演出的相关照片打印出来装在相框里摆到房间,客人看到后很是惊喜。餐中听说客人演出中嗓子累坏了,便为客人送上一杯银耳雪梨汤,客人很是惊喜。为客人送上“理想成真果”,祝福客人理想成真,看到有位男士感泪流鼻涕,便送上热姜茶,客人很是感动,离店前留下表扬信。