



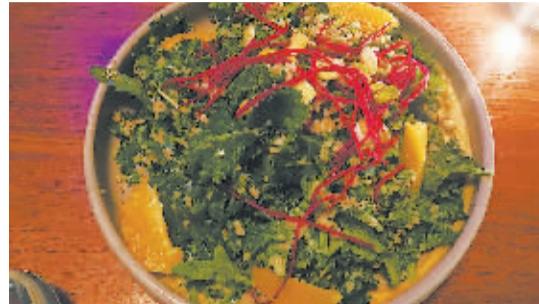
TRIBE有机餐厅 PK 单太太绿牛咖啡Green Cow

有机餐饮售价高无认证

本期主角:有机餐饮

初尝理由:

对生活品质及健康饮食的追求,让富含营养素、好吃且无负担的有机食品开始受到人们的青睐。如果平日生活中充满了工作餐、业务饭,不妨在周末好好犒赏一下自己和家人,选择一个轻松自在的场所,在有机蔬菜、有机肉食、鲜榨果汁中找到人生的平衡,享受生活的美好。阳春三月,北京商报记者带您走进京城两家颇有名气的有机餐厅,感受有机餐饮带来的健康滋味。



TRIBE有机餐厅



单太太绿牛咖啡Green Cow

服务质量

	TRIBE有机餐厅(丽都店)	单太太绿牛咖啡(酒仙桥店)
等位服务	无需等位,门口有露天桌椅	当日无需等位,院中有木条凳可供等位
点餐环节	早中晚供应不同餐品,服务员能根据顾客要求推荐菜品	菜单同时标注中英文,顾客自助点餐,服务员协助下单
餐中服务	随时撤下空盘,添加柠檬水,对顾客提出的菜品问题能详细解答	忘记摆放餐盘,后主动补上,及时解答顾客疑问,能友好攀谈
餐后结账	现金、刷卡、微信、支付宝	现金、刷卡、微信、支付宝
体验指数	★★★★☆	★★★★

硬件环境

	TRIBE有机餐厅(丽都店)	单太太绿牛咖啡(酒仙桥店)
餐厅评级	未公示	未公示
餐位数	设有吧台位,约13个6人桌,户外还有10余个餐位	室内6张6人桌,5张2人桌,院里有5张6人桌
停车位	丽都广场、道边均可停车	农贸市场附近,基本无法停车
环境设施	精致咖啡馆风格,墨绿色为主色调,木质餐桌配皮质座椅,桌间距宽大,开有空气净化设施,餐桌上摆有芦荟	怀旧欧式乡村咖啡馆风格,周边是脏乱的菜市场,而破旧绿铁门里挤满了外国人,画风反差巨大,餐位比较紧凑
体验指数	★★★★	★★★☆

菜品特色

	TRIBE有机餐厅(丽都店)	单太太绿牛咖啡(酒仙桥店)
招牌菜	TRIBE沙拉、全能豆腐谷物饭、过把瘾增肌牛排	烟熏三文鱼贝谷、奶酪贝谷、农场沙拉、胡萝卜蛋糕
菜品价格	TRIBE沙拉62元、椰奶南瓜汤30元、柠檬汁海鲈鱼168元、半只烤鸡配柠檬哈里萨酱128元	火腿奶酪三明治50元、有机比萨贝谷30元、小份四季沙拉40元、有机奶酪65元
人均消费	210元/位	105元/位
优惠情况	提供两款优惠套餐	无优惠
体验指数	★★★	★★★★

美食搜索

ebeecake小蜜蜂3月回馈会员

生活的品质不在于昂贵,有时反而体现在一些小情趣上。3月女神节到来之际,网络蛋糕提供商ebeecake小蜜蜂蛋糕推出“我出下午茶·你约老朋友”——“遗忘时光”会员回馈活动。3月6日-14日,所有ebeecake的会员订购任意一款正价蛋糕产品,均可获得商家额外赠送的这款“遗忘时光”蛋糕。

据介绍,“遗忘时光”的造型灵感来自经典的九宫格,是“淡然|原味芝士”、“菩提|香浓巧克力”、“向往|酸樱桃椰青”三款ebeecake经典产品的聚合。三款

产品把淡奶油的醇、巧克力的苦和果香的甜,用九宫切割拼合的形式呈现出来,妙喻情感的波澜起伏与交融百变。

作为一家创立八年的网络蛋糕提供商,ebeecake小蜜蜂蛋糕致力于打造健康的饮食环境,倡导分享幸福。相关负责人表示,“遗忘时光”不仅要让大家懂得蛋糕,更想让大家爱上一种新的下午茶方式:不论你身在何地,办公室、家里,亦或者是公园,一个电话,3个小时,就能轻松享受下午茶的美好。

北京商报记者 徐慧

单太太绿牛咖啡(酒仙桥店)提供家庭式服务

3月2日晚7时到达TRIBE有机餐厅(丽都店),刚到门口,已有服务员帮忙开门问好并引位。点餐时告知只能点晚餐时段餐品,提示顾客烤鸡是现制,至少要等待30分钟。用餐过程中,对顾客提出的关于食材的问题都能详尽解答,随时撤去用餐后的空盘,并给顾客及时添加柠檬水。美中不足的是,结账后才发现,该店在网上有双人餐团购活动,但点餐时服务员并未提示。

3月4日中午12时到达单太太绿牛咖啡Green Cow(酒仙桥店)时,店内上座率已达八九成,大部分是外籍人士。菜单虽有中文标

注,但对不太熟悉西餐各种名词的人来说非常难选,最终还是请女老板推荐了菜品。这里的服务员都是老板的亲戚,有大有小,只负责上菜、撤盘等基础性工作,时有疏漏。接待客人则主要由老板夫妇承担。从男老板操着熟练英文与客人聊天看得出,这里多是熟客。

点评:两家餐厅的服务特点完全不同。TRIBE有机餐厅的服务员训练有素,每一个细节都精准到位,给人一种彬彬有礼的商务感觉。而单太太绿牛咖啡Green Cow提供的则是一种家庭式服务,可能不够精准完美,但却营造了一种亲切、轻松的用餐氛围。

TRIBE有机餐厅(丽都店)布局疏朗舒适感强

TRIBE有机餐厅(丽都店)位于丽都广场旁边的小巷内,停车较为方便。门口设有露天餐位,可以想见夏日傍晚坐在这里吹着清风、享受美食带来的惬意。餐厅内以墨绿色为主色调,灯光偏暗,每张餐桌烛光摇曳,摆有一盆新鲜的芦荟,突显餐厅健康绿色的主题。餐桌座椅宽大舒适,桌间距也很大,以一种近乎浪费空间的方式传递出高端商务属性。

单太太绿牛咖啡Green Cow(酒仙桥店)藏身嘈杂的闹市,非常难找。尽管周边环境杂乱,但推开那锈迹斑斑的绿色铁门,里面却别

有一番天地。小院里摆了木桌条凳,室内是欧洲乡村咖啡馆风格,刷了白漆的砖墙、大幅落地窗、竹帘、老旧的木桌椅、各种书籍,怀旧小摆件,营造出一种轻松休闲的氛围。空间不大,桌椅摆放紧凑,双人桌面更小,西餐盘子又普遍较大,没点几道就摆不下了。

点评:两家餐厅风格迥异。TRIBE有机餐厅走的是精致商务路子,小资情调十足,环境幽雅舒适,给人一种都市精英餐厅的感觉。而单太太绿牛咖啡Green Cow更像是家庭餐厅,略显粗犷但很有格调,近于欧洲乡村风格。

有机餐食售价高缺乏认证标准

TRIBE有机餐厅(丽都店)晚餐时段除了一些前菜外,沙拉只有5款,主菜总共只有9款,可选品种非常有限。TRIBE沙拉值得推荐,羽衣甘蓝配上红菜头、藜麦、橙子、开心果,加上特制拌汁,清新爽口又健康无负担。青豌豆汤配薄荷云南山羊奶酪清新爽滑。主菜柠檬汁海鲈鱼味道普通,烤鸡更是味道寡淡,搭配的哈里萨酱也比较令人失望。服务员称由于主打健康餐饮,所以烹饪上少油少盐。

单太太绿牛咖啡Green Cow(酒仙桥店)的餐品更为丰富,配料多,可随意搭配。现烤的贝谷散发着谷物香气,入口松软又有韧劲,

里面的果料更丰富了口感,抹上奶酪送入口中,满满的幸福感。四季沙拉的蔬菜都很新鲜,能尝出搭配的沙拉酱里有轻微的芥末味。胡萝卜蛋糕能看到胡萝卜丝和核桃仁,入口松软香甜。餐馆用的食材大部分来自自家在顺义开设的农场,连厕所也是循环利用的原生态旱厕,体现了餐厅的环保主题。

点评:有机餐饮在国内还是个新事物,并没有公认的权威标准,也没有第三方为公众把关,可沾了有机二字的食物价格却是一路飙升。相比之下,单太太绿牛咖啡Green Cow的餐品口味更佳。

北京商报记者 徐慧

“女人节”到老字号找“女神”感觉

精美的甜点、热力满满的饮料,还有多种就餐实惠,北京商报记者从多家老字号了解到,今年老字号不仅要通过美食美味让女人们过好节,更要带给女人女神的感觉。

300年名店烤肉宛今年“女人节”不仅推出了红枣百合羹,而且还免费送给3月8日来店就餐的女顾客。什刹海同和居食府也为“女人节”推出了果珍鲜芦荟饮品,节日当天到店的女神们可享受8.8折优惠。烤肉季不仅在店里主打玉竹蹄黄这样有利于养颜的菜肴,还为“女人节”

推出了话梅芸豆等9折优惠的小甜品。

西四惠丰饺子楼为“女人节”推出了玫瑰花蒸饺;峨嵋酒家为“女人节”推出了冰糖银耳红枣羹;又一顺不仅为节日推出了枸杞山药糕,还在节日当天推出了木瓜汁6折这样幅度巨大的优惠;老西安饭庄为“女人节”推出了玫瑰蜜枣;曲园酒楼为节日推出了银耳木瓜、三色杏仁等特色甜品。曲园酒楼经理马东梅表示:“我们希望‘女人节’女人们都能享受女神一样的快乐,有幸福之色、喜悦之色、健康容颜之色。”

北京商报记者 徐慧