

编辑 徐慧 美编 贾丛丛 责校 郑棋 电话:64101864 lyzx0405@126.com



辣屋PK潇湘阁

# 传统湘菜贴上时尚标签

本期主角：湘菜

■初尝理由：

气温快速回升，京城短暂的春天也接近尾声。对于喜欢吃辣的消费  
者而言，能够替代热闹了一冬天的川式火锅的品类，湘菜应该是个  
不错的选择。本期，北京商报记者体验了两家位于三里屯附近，在点评  
类网站上备受好评的湘菜餐厅——辣屋和潇湘阁，发现这两家餐厅都  
对湘菜进行了时尚化的包装，让这一传统菜系吸引了更多的年轻消费  
者。但同时，两家餐厅在菜品风格及性价比等方面也存在不小差异。



## 两家餐厅服务员都出现漏单情况

4月13日20:30左右到达辣屋（三里屯店），店内的大厅服务员都比较年轻，在服务的  
过程中也比较有活力。消费者落座后，服务人员会提示扫桌面上的二维码可以成为  
辣屋的注册会员，简单填好会员信息后就可以享受餐厅赠送的果盘一份。果盘的分量比  
较小，是单人份的，有助于在座的消费者都注册成为辣屋的会员。点餐过程中，服务员  
会对菜品进行较为详细的介绍，并询问消费者的忌口情况及菜品的辣度选择，也会告知  
部分菜品大致的上菜时间。美中不足的是服务员在下单的时候漏下了酸辣鸡胗，告知北  
京商报记者时，已经用餐完毕。

4月14日18:00左右到达潇湘阁（三里屯店），该店的大厅服务员也多为年轻人，服务  
态度热情周到，点餐和餐中服务也都比较及

时。但是随着周末晚间用餐高峰到来，店内的服务存在滞后的情况。餐厅的上菜速度适中，  
上菜间隔较短。但是，该餐厅同样存在漏下单的情况，同样是酸辣鸡胗这道菜，直到消费者  
用餐完毕都没有上桌，北京商报记者一行人也忘记此事，事后回忆才发现这道菜没有  
上桌，核对账单发现该菜品并没有下单，整个过程中服务员都没有告知消费者具体情况。

点评：餐饮行业的人力成本不断上涨，不少餐厅都开始启用岁数较大的员工做服  
务员，但是这两家餐厅的服务员整体都比较年轻，且着装统一，服务态度比较热情，让整  
个餐厅都比较有活力。但是漏下单的情况却同时出现在两家餐厅，潇湘阁更是全程未告  
知消费者，这也反映出餐厅对于服务人员的培训还存在不足。

## 辣屋硬件装修更为时尚

辣屋（三里屯店）位于三里屯太古里二  
层，餐厅的门头不显眼，如果是第一次去的消  
费者找门店可能需要花些时间。店内餐桌的  
布置并不是十分有规律，但是错落有致，能够  
满足人数不同的到店消费者的需求。餐桌之  
间的间距也相对合适，消费者之间的干扰不  
大。店内的灯光以暖光为主，但很明亮，用  
餐环境整体比较温馨，餐桌大小也适宜。辣屋  
的全名为Karaiya辣屋湖南料理，给餐厅加入  
了一些西式的感觉，也比较符合三里屯商圈  
的格调，店内的消费者也多为年轻消费者。

潇湘阁(三里屯店)位于三里屯SOHO地  
下一层，该楼层的店铺多为健身房，餐厅很

少。潇湘阁所在的位置也并不是很好找。餐厅  
面积较小，餐桌之间的间隔也相对较近。潇  
湘阁在餐厅门口的位置摆放了一个较长且较  
高的餐桌，有点像吧台，可供消费者拼桌使  
用。店内的装修很简单，从外面看也并不亮  
眼。但餐厅的内部比较亮堂，看起来也很干  
净。

点评：两家餐厅仅有一街之隔，但是商  
圈的风格及餐厅装修风格的差异却十分明  
显。相比之下，辣屋整体给人的感觉更加精  
致，从餐厅的装修、餐桌以及餐具等方面  
不难感受到辣屋在细节方面的认真。而潇  
湘阁则是给人一种简单随意的感觉，两家餐  
厅营造的用餐气氛也并不相同。

## 潇湘阁性价比更胜一筹

辣屋的菜品价格基本都在50元左右，价  
格偏高，但是菜品的口味都比较好，品相、  
装盘也很精致。铁板肉末锅巴豆腐这道菜  
很有创意，并且受到很多消费者的欢迎。多  
数菜品比较偏油，适合搭配汤品。菜品的口  
味也都比较重，很下饭。但是辣屋的菜品分  
量都很少，如果四个人用餐大概需要点6-7  
道菜，客单价格比较高。

潇湘阁的菜品首先分量很足，三人用餐  
的话，点三菜一汤足矣。潇湘阁菜单上的产  
品多为传统湘菜的经典款，创意菜不如辣屋  
多。菜品的摆盘和装饰也都比较普通，但是  
口味

不错，食材也比较新鲜。值得一提的是该餐  
厅的金钱蛋十分受欢迎，点单率非常高，虽  
然卖相并不出众，但是口味确实不错。

点评：两家餐厅在同款菜品的操作上存  
在一定的差异，但是口味相似度比较高，辣  
屋的创意菜品更多，受欢迎程度也比较高。  
相比之下，潇湘阁的菜品都是比较传统的湘  
菜产品，但是在用餐高峰时段也能吸引来很  
多附近的消费者前来用餐。另外，两家餐  
厅的产品都偏辣，但是可以根据消费者的需  
求调节辣度，湘菜的辣相比川菜更纯粹，建  
议消费者量力而行。

北京商报记者 徐慧 郭诗卉

### 服务品质

	辣屋(三里屯店)	潇湘阁(三里屯店)
等位服务	无需等位	无需等位
点餐环节	菜单很精美，服务员协助下单，服 务员会对店内菜品进行介绍	消费者用纸质菜单点单，服务人 员协助下单
餐中服务	上菜速度慢，存在漏单的情况	上菜速度快，但也存在漏单的 情况，并且未告知消费者
餐后结账	现金、刷卡、微信、支付宝等	现金、刷卡、微信、支付宝等
体验指数	★★★★	★★★★

### 硬件环境

	辣屋(三里屯店)	潇湘阁(三里屯店)
餐厅评级	未见公示	未见公示
餐位数	近20张餐桌	近20张餐桌
停车位	商场停车场	商场停车场
环境设施	餐厅装修时尚、明亮，店内布局错 落有致，餐桌间距适宜	餐厅面积较小，装修设计简 洁不失时尚
体验指数	★★★★	★★★☆

### 菜品特色

	辣屋(三里屯店)	潇湘阁(三里屯店)
招牌菜	小炒肉、铁板肉末锅巴豆腐、干锅类	金钱蛋、手撕包菜、剁椒鱼头
菜品价格	小炒肉58元、铁板肉末锅巴豆腐52 元、锅巴汤68元	小炒肉30元、干锅菜花29元、金钱 蛋29元
人均消费	90元/位	50元/位
优惠情况	大众点评团购套餐优惠、加入 会员送果盘	无优惠
体验指数	★★★★	★★★☆

### 名企动态

## 多力借广场舞大赛塑健康活力形象

如今，食品安全备受瞩目，而健康的  
生活方式也越来越成为现代人所追  
求的状态。多力食用油不仅从源头保  
障饮食安全，同时也积极推进广场舞  
运动的发展，帮助消费者共同构建和  
谐健康的生活。

4月12日，2017“寻找多力广场舞王”  
开幕式在京举行。据介绍，本次广场舞大  
赛从开幕到9月止，将历时半年，横跨全  
国25个省份，举行500多场广场舞比赛，  
共有2500余支广场舞队伍、2.5万余名广  
场舞舞者参与活动。

本届大赛将每月选出2名月冠  
军，最终产生10名月冠军参加拟定于  
11月8日在北京举办的2017年多力广  
场舞大赛总决赛。通过总决赛，最终  
选出中国最美广场舞王，赢取多力女  
神杯。

多力品牌的运营方佳格投资（中  
国）有限公司中国区总经理曹博睿表  
示，覆盖25个省份的寻找多力广场舞王  
大赛，将在全国掀起广场舞热潮，并助  
推“健康多力·活力中国”的理念。

北京商报记者 徐慧 郭诗卉

## 顺义区多机构携手 深化“银税互动”助力守信企业发展

近日，顺义区地税局联合区国税局、  
人力社保局、国资中心、北京银行五家单  
位，共同召开“银税互动”送政策、优惠  
贷款促发展系列活动，区内100余家诚信  
纳税企业参加。

此次会议旨在进一步深化“银税互  
动”，充分发挥银税信息互通优势，切实  
解决企业融资渠道不畅、信息不对称的  
问题，提高融资可获得性，降低融资成  
本，营造稳增长、调结构、惠民生的良  
好金融环境，实现纳税服务与金融服务的

有效对接。会上详细介绍了针对区内企  
业提供的各类无抵押、无担保、纯信用  
贷款，为鼓励创业、促进就业提供的小  
额担保贷款和政府贴息政策，以及促进  
“镇域经济”、“浅山地区”发展所开  
设的专项优惠贷款。多家企业咨询具  
体手续和办理流程，达成初步合作意向，  
并表示此次“银税互动”为企业带来了  
实实在在的优惠，不仅手续简化成本  
低，融资服务也更加个性化，切实帮助  
企业解决了融资贷款难的问题，促进  
了企业的长远发展。