

美食 体验报告

烹然四季PK快来椰子鸡火锅

养生火锅入局冬季火锅战

本期主角:椰子鸡火锅

■初尝理由:

在冬天,没有什么比一锅热气腾腾的火锅更能让人觉得温暖了,各类火锅店也都摩拳擦掌,想要趁着旺季大显身手。在北京火锅市场,除了川式火锅及老北京涮肉外,每年都会出现一些新的火锅品类。本期,北京商报记者就体验了极具地方特色的椰子鸡火锅,这类火锅不仅口味清淡,在产品结构上也与其他火锅有着明显差异,给既爱好火锅又注重养生的消费者提供了不错的选择。



快来椰子鸡火锅

烹然四季

烹然四季
(团结湖店)快来椰子鸡火锅
(apm店)

等位服务	未设置等位区域,消费者只能在门口站着等位
点餐环节	纸质菜单点餐,服务员协助下单
餐中服务	及时周到,对消费者需求响应及时
餐后结账	现金、刷卡、微信、支付宝等
体验指数	★★★

烹然四季
(团结湖店)快来椰子鸡火锅
(apm店)

餐厅评级	未公示
餐位数	约100个
停车位	周边停车场
环境设施	装修比较温馨、舒适,餐桌之间距离适宜,窗边座位尤佳
体验指数	★★★★

烹然四季
(团结湖店)快来椰子鸡火锅
(apm店)

招牌菜	文昌椰子鸡、椰子冻、煲仔饭、珍珠马蹄
菜品价格	原味椰子冻35元、文昌椰子鸡149元、特级腊味煲仔饭58元
人均消费	130元/位
优惠情况	大众点评买单优惠
体验指数	★★★★

烹然四季(团结湖店)

等位服务缺失

上周一晚6:40左右到达烹然四季团结湖店,已经需要等位,但该店没有设置任何等位区域,消费者只能在餐厅门口站着等位,在用餐高峰期等餐时间较长,北京商报记者一行人从取号到最终入座等了大概有40分钟,期间一直只能站在餐厅门口,等位服务缺失严重影响消费者的到店体验。入座后,在点单以及餐中服务等环节,服务都很细致周到,对消费者的需求响应也很快,还会主动帮助消费者盛汤、盛饭,最后打包也包装得很精致。

上周五晚7:00左右到达快来椰子鸡火锅apm店,店内还不需要等位,上座率也比较低,到店后有服务员热情招待。

点餐过程中,服务人员会对店内的产品进行详细介绍,并根据消费者的人数给出点单建议。餐厅的上菜速度很快,服务人员也会帮助消费者下菜盛饭等,只是在用餐高峰时段,店内用餐人数较多,服务人员对于消费者的需求响应有些迟缓。

点评:餐厅的服务早已不局限于消费者到店用餐过程中的服务,而是从预订、排号、等位时就已经开始了,餐厅也已在这些方面加强自身的服务意识,尤其是在等位环节,像烹然四季这样在消费者等位过程中连座位都没有,会严重影响到消费者的到店体验。

快来椰子鸡火锅(apm店)

店内略显拥挤

烹然四季团结湖店位于写字楼的二层,位置醒目,餐厅的正门很小,但内部空间却很开阔。店内的装修风格比较温馨,设置有多个隔断,餐桌之间的距离也比较适宜,消费者之间的干扰很小,尤其是窗边的每个座位之间都有隔断,给人很舒适的感觉。店内的灯光以暖光为主,营造出十分温暖、放松的用餐环境。

快来椰子鸡火锅apm店位于商场内,店内空间较为狭小,但是装修得比较精致,

店内餐桌摆放较为随意,装饰简单时尚,并且配有沙发座椅,整体感觉很舒适。但美中不足的是,限于餐厅整体空间较小,在用餐高峰时段,店内人数较多显得比较拥挤嘈杂,消费者之间会有一定程度的干扰。

点评:两家餐厅的装修风格十分相似,营造了轻松自在的用餐氛围,适合朋友小聚。相比之下,烹然四季团结湖店胜在空间相对较大,消费者之间的干扰较小,餐厅的动线相比也更加流畅。

烹然四季、快来椰子鸡

产品结构雷同

烹然四季主打椰子鸡火锅,涮菜主要是以时蔬、菌类、丸类为主,原味椰子鸡汤底十分清淡,还带有很浓的椰子香味。蘸料则是店内自配的蘸料配以沙姜、金桔,没有其他选择。店内的菜品和肉类都比较新鲜,上菜速度也比较快。煲仔饭虽为餐厅推荐菜品,但米饭口感过硬。店内推荐的原味椰子冻建议消费者尝试一下,甜而不腻,十分爽口。

快来椰子鸡火锅则是直接将店名与品类进行捆绑,产品结构与烹然四季十分相似,两者主打产品也大同小异,但在部分细节上还是有一定的差异。快来椰子鸡火锅除了提供使用椰子鸡火锅时常用的

蘸料外,还会提供麻酱等北方人比较喜欢的蘸料,餐厅的菜品也很新鲜,除涮菜以外的菜品口味也不错,餐厅的煲仔饭软硬适中,受欢迎。值得一提的是,快来椰子鸡火锅会推出双人或四人套餐,方便消费者点餐。

点评:两家餐厅的主打产品十分相似,都是以清淡养生的椰子鸡火锅为主,在口味方面也难分高低。相比之下,快来椰子鸡火锅提供套餐选择的方式对部分不熟悉椰子鸡火锅的消费者而言十分实用,而烹然四季的产品种类则相比更加丰富,能够给消费者提供更多选择。

北京商报记者 徐慧 郭诗卉