

编辑 徐慧 美编 代小杰 责校 郑棋 电话:64101864 lyzx0405@126.com



鹅夫人PK有■阁

烧鹅单品“大哥”略逊“夫人”

本期主角：烧鹅

■初尝理由：

中医养生学认为,鹅肉补虚益气、暖胃生津,正符合“秋冬养阴”的原则。本期北京商报记者特意选择了两家以烧鹅为特色、又大有来头的餐厅:鹅夫人(国瑞购物中心店)拥有“米其林光环”,同品牌的鹅夫人(上海莘庄店)今年蝉联米其林一星;有璟阁(三里屯店)则是拥有成龙大哥作为明星投资人的全国连锁品牌。体验发现,仅就烧鹅单品而言,鹅夫人的烧鹅总体感觉更胜一筹。



鹅夫人



有璟阁



服务品质

	鹅夫人 (国瑞购物中心店)	有璟阁 (三里屯店)
等位服务	餐厅门口等位	设有独立舒适的等位区
点餐环节	消费者通过纸质菜单点餐,服务人员协助下单	服务员会根据顾客需求介绍推荐菜品,并协助下单
餐中服务	用餐高峰期餐中服务略有滞后	用餐高峰期餐中服务略有滞后
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

	鹅夫人 (国瑞购物中心店)	有璟阁 (三里屯店)
餐厅评级	B级3星	B级3星
餐位数	100个餐位左右	200个餐位左右
停车位	商场停车场	工人体育场停车场
环境设施	装修时尚,设计感强,餐桌间距较近,略显拥挤	复古装修风格,特色鲜明,个别餐桌有明显油渍
体验指数	★★★★	★★★★



菜品特色

	鹅夫人 (国瑞购物中心店)	有璟阁 (三里屯店)
招牌菜	文昌椰子鸡、椰子冻、煲仔饭、珍珠马蹄	文昌椰子鸡、椰子冻、珍珠马蹄、煲仔饭
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	原味椰子冻36元、原味椰子鸡158元、手打牛筋丸48元
人均消费	130元/位	121元/位
优惠情况	大众点评买单优惠	团购套餐及代金券、店内套餐优惠
体验指数	★★★★	★★★★

鹅夫人、有璟阁 餐中服务均不及时

周六下午6点半到达鹅夫人(国瑞购物中心店),餐厅基本坐满,仅剩一两张空桌,餐厅门口设有等位区。进入餐厅后,有服务员引领到餐桌,并提供菜单。每张餐桌均提供一大杯泡好的果蔬汁,消费者需自行倒水。点餐环节,没有服务员主动介绍及推荐菜品,消费者根据纸质菜单自行选择,服务员协助下单。就餐过程中,服务员对顾客需求响应较慢,需多次召唤。餐后菜品打包,服务员只提供了包装盒和塑料袋,消费者需要自行打包。

周日晚7点到达有■阁港式餐厅(三里屯店),记者所在的餐厅一层基本坐满。

进入餐厅后,有服务员引领至餐桌。餐厅设有独立的等位区,为等位顾客提供沙发座椅。落座后有服务员提供菜单,并对菜品进行介绍及推荐特色菜,同时另有服务员提供茶水。由于餐厅整体面积较大,而服务员相对较少,就餐过程中顾客有需求,只能招呼服务员,或等服务员经过时提出,且服务反馈较慢。

点评:在体验经济大行其道的今天,就餐体验从进门那一刻已经开始,不止环境和美食,所有感受到的东西,包括点餐方式、支付方式、与服务员的互动等,都是体验的一部分。尽管两家餐厅都带有明星光环,但服务水平仍有提升空间。

有璟阁(三里屯店) 桌面有油渍

鹅夫人(国瑞购物中心店)位于商场3层,餐厅面积大概200多平方米,可提供约100人同时就餐。餐厅主要分为三个就餐区域,座椅以单体或者连体的卡座为主。餐厅装修时尚,设计感强烈,以暗紫色为主调,灯具、壁纸、吊顶,甚至使用的餐具,均带有羽毛元素,与餐厅烧鹅主题相呼应。

有■阁(三里屯店)位于朝阳区工人体育场院内,是一栋独立的两层餐厅。餐厅主体为老式的木质房屋,房子结构为经典的

徽派建筑,特色鲜明,有明显的厅堂、侧室、天井等设计。餐厅面积较大,可同时容纳超过200人就餐。餐厅一层多为接待散客的方桌,二层包含数张圆桌,座椅为较软的沙发卡座,但记者入座的餐桌表面存在油渍。

点评:鹅夫人(国瑞购物中心店)设计时尚,有璟阁(三里屯店)相对复古,两家餐厅各具特色,都有不错的就餐环境。但在细节上,鹅夫人(国瑞购物中心店)表现更为突出。

鹅夫人(国瑞购物中心店) 烧鹅更胜一筹

鹅夫人(国瑞购物中心店)主要经营粤菜,烧鹅以及特色茶点都是人气产品,招牌菜烧鹅还有多种分量供消费者选择。烧鹅上桌后,配有酒精灯加热,并搭配三种酱汁。这里的烧鹅口味微甜,皮脆肉嫩,香而不腻。不过就餐高峰期,烧鹅会出现“缺货”的现象,需等待20分钟左右。除了烧鹅外,店里的点心、艇仔粥、奶茶等人气颇高,口味和造型都很有特色。

有■阁(三里屯店)经营的菜品较多,除粤菜外还经营川菜、西餐等品类。据服务员介绍,深井烧鹅是餐厅的人气产品,

点击率较高。不过记者体验后发现,有■阁的烧鹅肉质较肥,并且口味稍甜,吃到后来会有油腻感。且这里的烧鹅只搭配一种酱汁,也没有酒精灯加热。泰式冬阴功汤里的海鲜很新鲜,味道不错。金不换■三杯鸡在上面加了九层塔,醇厚又提香,感觉比鸡肉还好吃。

点评:仅就烧鹅单品来看,鹅夫人的烧鹅在口味和菜品搭配上更具优势,几乎成为每桌必点的美食,茶点类产品也是餐厅的特色之一。而有璟阁(三里屯店)涉及的菜系更多,消费者选择性更为丰富。

北京商报记者 徐慧 赵超越