

美食 体验报告

青柠泰餐厅PK荷花泰菜

荷花泰菜服务滞后

本期主角:泰餐

初尝理由:

在刚过不久的第六届北京王府井国际品牌节上,全新升级的《王府井消费地图》成为不少消费者的“打卡”新指南。本期,北京商报记者从消费地图中的十大异国美食榜单中,挑选了荷花泰菜(东方新天地店)和青柠泰餐厅(北京apm店)两家泰式获奖餐厅进行体验。从最终的对比结果来看,在服务方面,青柠泰餐厅(北京apm店)的服务细心、热情,荷花泰菜(东方新天地店)的服务人员相对较少,导致服务略显滞缓。



荷花泰菜(东方新天地店)



青柠泰餐厅(北京apm店)



服务品质

青柠泰餐厅
(北京apm店)荷花泰菜
(东方新天地店)

| | | |
|------|------------------------|------------------------|
| 等位服务 | 餐厅门口设有等位区 | 未设置等位区域 |
| 点餐环节 | 消费者通过纸质菜单或者扫码点餐 | 消费者通过纸质菜单点餐 服务员协助下单 |
| 餐中服务 | 餐中服务及时周到 对消费者需求响应及时 | 餐中服务略有滞后 |
| 餐后结账 | 现金、刷卡、微信、支付宝等 | 现金、刷卡、微信、支付宝 |
| 体验指数 | ★★★★ | ★★★ |



硬件环境

青柠泰餐厅
(北京apm店)荷花泰菜
(东方新天地店)

| | | |
|------|-----------------------------|---------------------------|
| 餐厅评级 | A ★★ | B ★★ |
| 餐位数 | 100个餐位左右 | 100个餐位左右 |
| 停车位 | 商圈停车场 | 商场停车场 |
| 环境设施 | 店内装修比较简约、时尚,餐桌之间距离适宜,窗边座位尤佳 | 店内装修传统不乏精致,并提供室外就餐,环境整体较优 |
| 体验指数 | ★★★★ | ★★★★ |



菜品特色

青柠泰餐厅
(北京apm店)荷花泰菜
(东方新天地店)

| | | |
|------|-------------------------|--------------------------|
| 招牌菜 | 冬阴功汤、泰式鸡、菠萝饭、玛莎曼咖喱牛腩 | 冬阴功汤、菠萝饭、绿咖喱鸡、金牌咖喱蟹 |
| 菜品价格 | 冬阴功汤29元/位、泰式鸡48元、菠萝饭48元 | 冬阴功汤96元、菠萝饭88元、金牌咖喱蟹168元 |
| 人均消费 | 114元/位 | 124元/位 |
| 优惠情况 | 团购套餐及代金券 | 团购套餐及代金券 |
| 体验指数 | ★★★★ | ★★★★☆ |

记者周六下午五点半抵达青柠泰餐厅(北京apm店),餐厅门口设有等位区,由餐门口的领位人员引领至空闲餐桌落座,随后有服务人员前来发放菜谱和倒水。餐厅可选择自助扫码点餐和人工点餐两种方式,点餐后服务人员会进行菜品、口味等方面确认,但没有菜品的讲解与推荐环节。上菜过程中服务人员会对桌面的餐盘进行调放、撤换,就餐过程中服务相应较快,对消费者的需求餐厅能做到及时跟进与满足,并能多次给消费者添加饮用水。

记者周日下午五点半抵达荷花泰菜(东方新天地店)餐厅,餐厅未设等位区。

荷花泰菜略逊一筹

餐厅门口没有领位人员引领消费者进入餐厅,记者进入餐厅由服务人员引领落座。落座后服务人员提供菜单、酒水单后便服务其他餐桌,并未发现餐桌上的餐具不全。餐厅只能通过服务员点取菜品,点餐环节中没有倒水服务,也没有餐厅特色菜品的推介。就餐过程中,服务人员对消费者的服务需求相应较慢,添加物品的速度也相对迟缓。

点评:荷花泰菜(东方新天地店)的服务相对较慢,服务人员的服务水平也有待提高。两家餐厅就餐时都并未达到用餐高峰期,但青柠泰餐厅(北京apm店)服务明显更为热情、体贴。

各具特色

青柠泰餐厅(北京apm店)位于北京apm商场B区5层,位置便于消费者寻找。餐厅主要分为两个就餐区,除了前厅外餐厅内部还有一块就餐区域,餐桌多为便于移动、拼接的双人桌,可容纳约百人同时就餐。餐厅装修以白色为主色调,整体风格简约时尚。白色的桌椅搭配绿色的吊顶装饰、鲜花铁艺等装饰,让餐厅环境时尚之余又不乏泰国特色。其他方面,餐厅餐具多样、器具考究,每桌还配有瓶装鲜花,提升了餐厅的就餐环境。

荷花泰菜(东方新天地店)位于东方新天地C区地下一层,分为室内、室外两个餐区,室外餐区由木栏包围,可体验别

样的就餐体验。餐厅采用传统的泰式建筑理念,大门为泰式庙门设计,门口两侧挂有两尊泰式佛像,宣告着餐厅的来源与菜系。餐厅内部设计传统不乏精致,木质隔断将餐区划分得井井有条。餐厅的顶部采用荷花样式的灯箱设计,周边卡座搭配精美的壁画和吊灯,餐厅内部的操作台也采用传统的泰式建筑设计,能给消费者带来身临其境的就餐体验。

点评:两家餐厅风格迥异,青柠泰餐厅(北京apm店)以时尚、简约的新式装修为主,捕获不少年轻消费者的芳心。而荷花泰菜(东方新天地店)则彰显原汁原味的泰式传统风格,加深了消费者对泰式餐厅的印象。

青柠泰餐厅性价比更高

青柠泰餐厅(北京apm店)的菜品丰富,传统的泰式名菜和新式菜品兼备。其中,泰餐中闻名的冬阴功汤是餐厅的招牌。该餐厅的冬阴功汤除了按份售卖外,还可以按位售卖,丰富了消费者对菜品的选择。从菜品的售价来看,餐厅部分海鲜菜品百元左右,肉菜则在50元上下,与其他中式餐厅的消费相仿,是不错的“尝鲜”泰餐厅。

荷花泰菜(东方新天地店)的菜品种类较多,部分主推的餐品单列成册,让消

费者的选择更清晰。同时,餐厅还提供丰富的海鲜菜品,口味备受认可。但从售价来看,荷花泰菜的海鲜菜品多在100元以上的价格,部分素菜的售价接近50元,整体价格定位高于青柠泰餐厅。

点评:两家餐厅的菜品都较为正宗,点评网站上也备受消费者认可。青柠泰餐厅(北京apm店)的性价比高于荷花泰菜(东方新天地店),荷花泰菜(东方新天地店)的食材则更为高端,售价相对高一些。

北京商报记者 郭诗卉 赵超越