

## 美食 体验报告

九龙冰室 pk 澳门味道

## 九龙冰室口味不佳 人气惨淡

## 本期主角:茶餐厅

## ■初尝理由:

茶餐厅一直是一个活跃在餐饮行业经久不衰的品类,如今消费者对于这一品类似乎有了更高的要求,近两年市面上出现了很多在场景和产品方面做了很多创新的茶餐品牌。本期,北京商报记者就体验了两家以场景闻名的茶餐厅品牌——九龙冰室以及澳门味道。体验过程中,记者发现九龙冰室虽然在场景营造方面更有早年港片中的香港街头的味道,是不错的拍照胜地,但在产品方面却乏善可陈,即便是在周末晚间用餐高峰时段,门店内也是门可罗雀。



澳门味道(上品+店)



九龙冰室(来福士店)



## 服务品质

澳门味道  
(上品+店)九龙冰室  
(来福士店)

|      |                                   |                                     |
|------|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 等位服务 | 无需等位                              | 无需等位                                |
| 点餐环节 | 消费者通过纸质菜单点餐,服务员协助下单               | 消费者通过纸质菜单点餐,服务员协助下单                 |
| 餐中服务 | 晚餐用餐高峰所有服务环节都有不同程度的滞后,但工作人员服务态度很好 | 餐前服务略有滞后,部分工作人员业务不熟练,但服务态度及上菜速度表现突出 |
| 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

澳门味道  
(上品+店)九龙冰室  
(来福士店)

|      |                       |                                   |
|------|-----------------------|-----------------------------------|
| 餐厅评级 | B★★★                  | A★                                |
| 餐位数  | 100个餐位左右              | 大厅大约50余餐位                         |
| 停车位  | 商场停车场                 | 商场停车场                             |
| 环境设施 | 店内装修有比较浓的东南亚风格,整体明亮宽敞 | 店内场景营造十分有特点,很有上世纪90年代港片中香港街头餐厅的感觉 |
| 体验指数 | ★★★★★                 | ★★★★★                             |



## 招牌菜

澳门味道  
(上品+店)九龙冰室  
(来福士店)

|      |   |                                       |
|------|---|---------------------------------------|
| 菜品价格 | 韭黄鲜虾肠粉37元,匠心流沙包22元,葡式牛肉汤16元,笼仔香菇滑鸡蒸饭40元 | 招牌一口西多士30元,蒜蓉西兰花33元,咖喱鸡饭33元,招牌港式奶茶20元 |
| 人均消费 | 76元/位                                   | 66元/位                                 |
| 优惠情况 | 无优惠                                     | 无优惠                                   |
| 体验指数 | ★★★★★                                   | ★★★★★                                 |

## 澳门味道上品+店用餐高峰服务滞后

上周六晚上7:00左右到达澳门味道(上品+店),店内上座率超过九成。到店后,没有服务人员引座、招待,需要消费者自行到前台询问。店内的工作人员在该时段非常繁忙,餐中及餐后服务均有滞后的情况,但是店内工作人员的服务态度很有亲和力。店内也有为小朋友准备的宝宝椅,北京商报记者一行人到店时,有工作人员正在为带孩子的消费者准备宝宝椅,服务细节比较周到。

上周日晚上6:40左右到达九龙冰室(来福士店),店内上座率不足三成,但北

京商报记者注意到该时段来福士的客流量其实并不小,不少同商场的餐厅在该时段都有等位的情况。店内服务人员服务热情周到,服务人员的岁数明显偏大,部分服务人员对于点单等工作流程仍存在不熟悉的情况,需要消费者反复强调说明。上菜速度非常快,餐中服务也比较及时。

**点评:**两家门店的服务风格以及工作人员构成都很相似,上菜速度也都很慢。相比之下,九龙冰室在各个环节的服务更加及时、到位,消费者能感受到的服务细节更多。

## 九龙冰室更重视场景营造

澳门味道整体装修风格为看似陈旧而又典雅,桌面青花瓷纹饰、桌椅的雕饰很讲究,筷子有插头和普通筷子两种,插头使用的不另外计费,从细节设计营造出大气的就餐氛围。靠窗卡座的落地窗可以看到5号线地铁飞驰而过,但店内主要以卡座为主,整体的布局相对比较拥挤,顾客在起身移位的时候会相互干扰。

九龙冰室属于纯港式的主题餐厅,与澳门味道相似,店内极力再现香港繁华街道场景,既有香港风情,又融入时尚元素,整体环境清静,桌椅分布紧凑合

理。在香港的电影《九龙冰室》中,九龙冰室茶餐厅是一个龙蛇混杂的场所,店内看似混乱的各色招牌也在营造香港神秘、繁华及隐匿的“港式江湖”,主题性较澳门味道而言更浓重一些。

**点评:**澳门味道和九龙冰室的装修风格和名字均有浓浓的主题性,都有复古和时尚元素的结合。在硬件设施上,两家的桌椅均比较紧凑,但是澳门味道由于卡座较多,显得相对有些拥挤,由于装修配色和位置布局不同,澳门味道整体环境比九龙冰室更加敞亮一些,显得也较为整齐。

## 九龙冰室餐品偏甜腻

澳门味道以中西式小吃为主,菜品比较少见,丝袜奶茶的味道比较清淡爽口,甜味和苦味调和适宜,适合配合着小吃。葡式牛肉汤味道咸淡适宜,牛肉粒比较鲜嫩有嚼劲,是他们家的招牌菜品,网友对该菜品的评价也颇高,除此之外,韭黄鲜虾肠粉味道中规中矩,鲜香可口,但匠心流沙包整体偏甜腻,皮薄馅儿浓,不适合口味偏清淡的人食用。

由于是港式小吃,九龙冰室整体的味道偏甜腻,招牌一口西多士整体甜味过重,不适合口味清淡的人,炼乳与油炸的味道混合口感有些偏腻。招牌奶茶味道倒是偏清淡一些,口味适中,茶味较为

浓稠爽口。蒜蓉西兰花味道做得比较地道,蒜香味较浓,西兰花虽有蒜汁味儿,但是蔬菜口感新鲜。整体来说,九龙冰室除了甜点甜腻之外,其他餐品仍有可圈可点之处。

**点评:**两家餐厅均是以小吃为主的主题餐厅,且偏中西式小吃相结合,因此甜点口味均较重,不适合口味清淡的人。在装修风格上,九龙冰室主题风格更加明显,桌椅间隙分布合理。在服务上,澳门味道出现服务滞后的现象,但总体来说,两家餐厅风格奇特,餐品精致,值得一试。

北京商报记者 郭诗卉 于桂桂