

编辑 郭诗卉 美编 高蕾 责校 杨志强 电话:64101864 lyzx0405@126.com



君子曰PK聊斋

君子曰过于重视形式

本期主角:中式下午茶

初尝理由:

随着下午茶品牌近几年密集增加,许多中式的下午茶小馆也逐渐受到青睐,北京商报记者注意到,比起其他下午茶品牌,深具特色的中式下午茶成为老中青三代近乎全年龄段喜爱的小馆,为此,记者特地选取了定位、客单价以及大众点评评分均为满分的两家中式下午茶品牌进行对比。体验中发现,一个繁复,一个简约,像流连中国两个朝代,两家小馆各有各的特色。但就餐品而言,聊斋更具中国老式小酒馆的味道。



君子曰·中国茶酒馆



聊斋(北京黑芝麻胡同5号)

服务品质	君子曰·中国茶酒馆	聊斋(北京黑芝麻胡同5号)
等位服务	无需等位	无需等位
点餐环节	消费者就坐后,有专门的服务员进行指引点单	菜单点单
餐中服务	餐中服务较为及时,服务人员热情礼貌	店内服务细致周到,服务人员穿着也是酒店服务人员的穿着,服务人员热情礼貌
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	君子曰·中国茶酒馆	聊斋(北京黑芝麻胡同5号)
餐厅评级	未公示	未公示
餐位数	30余张餐桌	10余张餐桌
停车位	附近停车场	附近停车场
环境设施	整体装修别致复古,帐帘设计颇有魏晋之风,杯盏、画扇又流露出秦汉味道,尽力营造古代风韵	餐厅装修简约大方,木质桌椅不加修饰,更像古代街边随意的小酒馆
体验指数	★★★★☆	★★★★☆

菜品特色	君子曰·中国茶酒馆	聊斋(北京黑芝麻胡同5号)
招牌菜	中式鸡尾酒·君子归来、海鲜冬阴功拉面、手打牛肉丸	桃花醉(果味酒)、七龙珠(果味酒)、香辣醉蟹钳、炸酱面
菜品价格	中式鸡尾酒·君子归来120元、海鲜冬阴功拉面48元、手打牛肉丸24元	桃花醉40元、七龙珠77元、香辣醉蟹钳45元、炸酱面28元
人均消费	138元/位	93元/位
优惠情况	未见折扣优惠	未见折扣优惠
体验指数	★★★★☆	★★★★☆

聊斋服务欠缺

上周五下午3:30到达君子曰(yuē)·中国茶酒馆,门店上座率已超过五成,即便当时天气比较冷,但茶馆上座率很高,包间都已经坐满,店内上座率超过六成。在北京商报记者进入店内后,有服务人员热情地引座并协助点餐,由于餐品摆盘设计繁复,所占空间比较大,服务人员能做到及时收取空盘。另外,服务人员的着装统一,均是复古的国风装扮,在记者离去后,服务人员也能及时清理餐盘。

上周日下午4:30左右到达聊斋酒馆,一如“聊斋”店名,小馆深藏在北京东城

的一条深巷里,背靠繁华的南锣鼓巷,聊斋简单的木质门头显得与世无争。虽然是周日的下午茶时间,但店内客人寥寥无几,在北京商报记者进入店内就坐后,服务人员递上菜单后离去,出餐速度相对君子曰较慢,几乎没有餐中服务,聊斋不同于君子曰规范的服务机制,店内服务宽松随意。

点评:两家酒馆服务上的差异较为明显,君子曰明显更注重服务品质,在服务人员的着装上也很下功夫,聊斋则比较随意,但相对冷淡的服务态度有待提升,同时聊斋店内的上座率不及前者。

君子曰细节考究

君子曰桌椅餐盘等细枝末节都在尽力营造古代酒楼雅致的风韵,坐落在餐厅正中的阁楼设计颇具魏晋之风,阁楼与外界以帐帘分隔,木质的角楼瓦砾颇具特色。君子曰甜点的摆盘或配以木质竹筏,或配以唐宋画扇,就连新式鸡尾酒也加入古风元素,餐厅整体的空间利用合理,有幽静的单独隔间,有适合单人的吧台,且客人推杯换盏互不影响。

聊斋的设计简约大方,木质桌椅不加修饰,店内仅有几幅笔墨画做摆件。但

聊斋的整体风格统一,简约的设计没有朝代的错乱感,店内氛围随意安静,像是古代退居田园的隐士休憩之地,很适合消费者下午点一碟小菜、品一壶小酒,度过惬意的周末时光。但由于小馆空间有限,桌椅的摆放较为紧凑,客人起身移位会相互干扰。

点评:虽然都是古风设计,但两家餐厅营造的环境风格差异明显,君子曰的装修过于繁复,随意一个餐品都很适合消费者拍照发圈。相比之下,聊斋较为简单,田园气息较重。

君子曰过于重视形式

君子曰的中式鸡尾酒的价格略贵,每个鸡尾酒的主题性较强,比如“愿者上钩”,配以陶瓷制成的渔夫钓鱼的雕塑,意境感十足,但就鸡尾酒的品质来说,些许感到甜腻。北京商报记者点了一个甜点套餐,五颜六色的中西式糕点排在半开放式的小竹笼里面,还配以一盏小灯供顾客拍照,在产品颜值上面很是到位。君子曰整体过于重视产品呈现形式,很多餐盘都放不下,且服务人员端不动。

聊斋的餐品无论名字还是形式均比较轻盈,产品有茶酒、下酒小菜和主食,小菜的分量较少且没有装饰,香辣醉蟹钳口味醇厚,蟹钳的处理很像青岛地区

的做法,导致北京商报记者一度认为店主是青岛人。令众多消费者满意的就是七龙珠(果味酒)了,总共有7种果味酒,小而精悍,口味醇香,同时炸酱面的做法也比较地道,分量刚刚好。

点评:两家餐厅的产品一个重形式,装饰过于繁复,另一个表面平平无奇,口味却值得回味,与餐厅的调性呼应,但服务人员随意的着装有点出戏。总体来说,君子曰形式大于内容,但适合打卡拍照,聊斋形式单一,但餐品出奇。一个在繁华的国贸商圈,一个在北京胡同的深巷,格调不同,消费者可按自己喜好选择。

北京商报记者 郭诗卉 于桂桂