

你好，香港！

團餐篇

五一黃金周長假期昨日開始，為了讓內地團友有更好的用膳安排，旅遊業監管局較早時向接待內地團的本地旅行社發出「接受預訂旅行團餐參考資料名單」，除了16間食肆餐廳外，四個位於商場的美食廣場亦榜上有名，列出午市餐價每位40元至240元。

近日有內地旅行社在網上標榜「美食團」字眼吸客，其中一個創新行程包括K11美食廣場。大公報記者現場直擊接待內地團情況，導遊會向團友發放面值100元的餐券，可選擇不同美食。有內地旅客對美食廣場用餐讚不絕口，形容是「入鄉隨俗」，「貼地」遊香港。旅遊業人士認為，商場食肆接待團餐，是旅行社、旅客、餐飲零售業界三贏局面，未來會搜羅更多食肆納入可提供團餐名單。

大公報記者 鍾佩欣

食物款式多 內地客大讚

美食廣場辦團餐 創新行程締三贏

團客有SAY



環境舒服可休息
團客黃先生（四川）：也算是一種香港體驗，來到香港都要入鄉隨俗，感覺香港食肆出餐節奏快一點，這裏（美食廣場）用餐環境很舒服，也適合休息一下。



出餐快味道好
團客王先生（上海）：美食廣場較酒樓中餐的選擇多，出餐快又方便，味道不錯，香港人也會在這裏食，感覺融入當地。

旅監局提供的名單中，四個美食廣場分別位於油塘大本型、佐敦恆豐中心、尖沙咀新港中心及大角咀奧海城二期，食店種類繁多，包括車仔麵、日韓食店、海南雞飯等。大公報記者發現，不在名單上的K11美食廣場，也有開放予旅行團用餐。

近日有內地旅行社以「美食純玩K11系列」作為賣點吸客，行程包括西九文化區藝術公園、K11 MUSEA、天星小輪等，午餐有別於傳統酒樓的團餐，由美食廣場的餐券代替。

派百元餐券 自選美食

《大公報》記者以顧客身份向內地旅行社查詢，獲回覆餐券面值是100元，客人可因應自己喜好選取食物種類，若食物價錢超出100元，則需自費補回差價。職員說：「就一般的話，100元的餐可以吃到一份主食，再加一杯飲品。」旅行社表示，平均一團約有10至15名旅客，強調是「天天發團，訂完為止」。

大公報記者前往位於尖沙咀的K11 MUSEA，在B2層的美食廣場提供多種美食，其中五間食肆接受團餐餐券，涵蓋澳門葡式焗飯、日本拉麵等。食肆員工劉先生認為，過去酒樓團餐的款式有限，但在美食廣場款式更多，他更打趣說：「旅客看着數十款食物，都會有選擇困難症，旅客都會走兩圈先，想一想有什麼好吃。」

「他們食完也會收拾餐具！」食肆員工林先生說，有來自東北地區的旅客對葡式焗飯感興趣，指着圖片問「這是什麼？」用餐完畢後，亦主動收拾餐具放到回收處。

四川旅客：下次還會來

有來自四川的旅客認為，美食廣場是另一種出行體驗，較傳統酒樓團餐更多樣化，食物選擇更多，更以「入鄉隨俗」來形容，直言「下次還會來」。

「對我沒有什麼影響，這裏都是旅遊景點！」市民譚先生認為，K11 MUSEA鄰近星光大道、科學館等旅遊景點，若旅行社安排團友到來用膳，行程安排上可更靈活。他建議美食廣場與旅行社作充分溝通，以免阻礙原本食客，「要平衡一下，不可能全部旅行團，也過來這一邊。」

香港旅遊業議會預計，一連五日的「五一黃金周」將有60萬名內地旅客訪港，回復疫前六成。香港旅遊業議會總幹事楊淑芬表示，隨着訪港旅客增加，現時旅行團團餐不再局限土瓜灣一帶，旅監局近日向業界發放的名單，目的是為分流旅客在各區用膳，僅作參考用，有關餐廳必須接受預約，避開繁忙時間才符合條件，未來會繼續搜羅合適的餐廳，定期更新名單。

帶來新客源 食肆歡迎

「現時生意真的很難做，食肆真的渴求新客源！」香港旅遊促進會總幹事崔定邦表示，部分商場與旅行社合作招待內地旅客，相信對商場不會構成負面影響，而且「商場也需要客人」，本港仍處於復常階段，需要由外需提振經濟，商場商店及食肆需要客人光顧，所以讓旅行團到訪商場用膳，又可帶動消費，屬旅行社、旅客、餐飲和零售業界的三贏局面。



▲旅行團會向團友派發面值一百元的餐券，團友可在美食廣場自行挑選心水食物。
大公報記者鍾佩欣攝

走出傳統景點 屋邨酒家快閃用餐

多元體驗

位於黃大仙鐵鑛石山的公屋富山邨，屋邨內酒樓有提供遊客團餐，供應魚肉燒賣、炒粉麵、炆菜等食物。早前有網民質疑，富山邨向來並非專做遊客生意，邨內僅有數間民生小店，擔心影響街坊日常生活。不過大公報記者到富山邨實地了解，旅行團一般是「快閃開餐」，用餐後即離開，也遵守秩序，沒有影響居民。有街坊表示，香港是好客之都，歡迎旅客前來。

富山邨已落成45年，附近有黃大仙廟、南蓮園池等熱門景點，方便旅遊巴停泊，因而吸引旅行社安排旅客前來用餐。

街坊：沒影響生活

有街坊表示，平日中午時段，約有兩至三個旅行團到邨內酒樓用膳，「香港人去到外地，也想見多一點不同的事物，情況很合理吧？」街坊黃小姐認為，屋邨活動空間較大，樓與樓之間亦有寬敞的休憩平台，旅行團沒有阻礙居民日常生活，而且「食完飯就走，有旅遊巴接他們」。

富山邨居民李先生認為，內地旅客行經屋邨，可說是體驗香港屋邨文化，行程不只局限於星光大道、西九文化區等景點，與此同時，也可帶動周邊食肆生意。

富山邨酒樓負責人盧先生表示，平均每日約有兩個旅行團到酒樓用餐，會提前與旅行社溝通，盡量分開用餐時段，避免同一時間人太多，阻礙附近居民用餐。

大公報記者現場所見，酒樓餐牌的菜式，主要分為早午餐，人均價錢40至80元。盧先生介紹，酒樓團餐的食物，不外乎白切雞、炒時蔬等菜式，但保證「七匙一湯，白飯任裝」。

薄利多銷 生意升兩成

盧先生又透露，旅行團團餐屬於薄利多銷，「賺不到多少，人工貴材料又貴」，酒樓開業至今仍是服務附近居民為主，旅行團團餐僅為開拓業務，生意額升近兩成。

「有生意來，我們都歡迎的！」港九新界屋邨酒樓業商會創會會長陳祥佐表示，團餐消費力不高，人均消費約70元，一直以薄利多銷形式經營，預料屋邨酒樓生意約增一至兩成。他指出，屋邨酒樓分散各個區域，現時飲食業界生意額未完全復甦，若有旅行團消費作為消費補充，酒樓業界也表示歡迎。

大公報記者鍾佩欣



▲富山邨一酒樓開拓團餐生意，負責人指生意額有兩成增長。
大公報記者鍾佩欣攝

茶記做團餐 港式奶茶夠地道

民間美味

根據旅監局的「接受預訂旅行團餐參考資料名單」中，一間位於港島半山區的茶餐廳亦榜上有名，提供乾炒牛河、星洲炒米等膳食，以旅行團薄利多銷形式出售，負責人預計人均價錢可低至40至55元，初步方向或以固定五款餐單供團客選擇，旅客毋須另外付費，額外食品除外，但詳情仍需與旅行社溝通。

茶餐廳負責人朱小姐接受《大公報》



五款餐單供團客選擇。圖為豆腐斑腩飯。

訪問時表示，餐廳鄰近中環的大館、孫中山紀念館等旅遊景點，期望旅行團途經時，可在茶餐廳內午膳或下午茶。早於兩周前，朱小姐致電旅發局登記其資料，朱小姐形容，開拓旅行團團餐是開源方案，過去餐廳客群以本地人為數，自兩地通關後，不時有外地旅客到訪，但佔比不高，「他們都希望試下正宗港式奶茶、咖啡、菠蘿油」。

該茶餐廳可提供40至50個座位，除了中午時段，早上及下午茶時段茶餐廳較為冷清。朱小姐坦言，現時正處於復常路上，經濟仍未完全復甦，飲食業仍在水深火熱中，期望開拓更多客源，正等待旅行社合作。

做好分流 不影響本地食客

「不想阻礙本地食客。」朱小姐期望，接待旅行團的前提下，不會打擾到原來食客光顧，接待旅行團前會與旅行社充分溝通，包括預先準備食材、餐點安排等，屆時或會分時段接待旅客和本地客人，避免同一時間餐廳人流過多，同時以免員工應接不暇，「我們不會不停接，量力而為」。

大公報記者鍾佩欣

訪港旅行團吃什麼

四個商場內美食廣場套餐

- 每位**\$40-\$240**
- 網燒牛扒定食（配味噌湯及飯）**\$158**
- 天婦羅軟殼蟹赤味噌湯拉麵**\$128**
- 韓式牛肉蔬菜拌飯 **\$85**
- 台式鐵板燒**\$240**

註：個別旅行團附上100元餐券，超出金額需自補。

「洋紫荊維港遊」觀光船餐廳團餐

- 午膳套餐四種，**\$64、\$90、\$130元及\$160**，七匙一湯
- **\$64**餐例子：咖喱雞球、胡椒豬肚、花生蓮藕炆腩肉、麻婆豆腐
- **\$160**餐例子：泰式炒青口、避風塘炒蟹、竹笙雞絲翅、蠔皇鮑魚扒時蔬

註：指定套餐，已包入團費

酒樓團餐

- 每位**\$60-120元**
- 白切雞、蒸魚、炒時菜等

註：指定套餐，已包入團費

茶餐廳飯餐

- 每位**\$40-\$55**
- 例子：乾炒牛河、星洲炒米

註：指定幾款飯餐，團友自選，已包入團費

資料來源：綜合「接受預訂旅行團餐參考資料名單」、相關接待酒樓、大公報記者現場抄錄