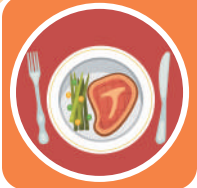


迎合食客追求性價比 提升品牌知名度

食肆求變 求存 ③



香港是美食之都，米芝蓮星級餐廳陣容鼎盛，隨着近年消費文化轉變，本地中高端食府紛紛變陣，推出套餐及性價比之選。有銅鑼灣高端餐廳負責人認為，高端餐飲仍有市場，但需推出不同價格的產品吸引客群；不過也有高級中菜食府堅持維持高價，透過提升品質，讓客人感到「物有所值」。

餐飲業界指出，新一代高端餐飲不再等同於「奢華」或「昂貴食材」，而是強調品質之餘，更注重品牌故事、文化內涵、創新及獨特體驗。高端餐廳「向下兼容」是積極現象，能讓更多人以較低門檻體驗高端餐飲，擴展客群並提升品牌認可度，經營者必須觸覺靈敏，認清自身優勢。

大公報記者 伍軒沛（文、圖）



▲黃浩誠的餐廳為吸引更多的客源，在午市推出較為平民化的套餐，人均300至900元；至於更高端的菜餚，則放在晚間供應。

高端食肆兼推平民套餐擴客源

CSC Collective 餐飲集團副主席黃浩誠接受《大公報》專訪時表示，以其位於銅鑼灣的高級日式餐館為例，他將全層場地劃分為壽喜燒、鐵板燒及烤肉三個不同主題的店舖，三店採用統一後廚，將人力重心轉移至前廳，部分烹飪環節更搬到台前，例如現場表演烤肉，以便即時了解客人需求。

「不能死守陣地，因應市場而變」

近年受本地消費力下跌，加上港人北上消費，餐飲業生意大受影響。黃浩誠認為，高端餐飲要留住客人，不能單靠超大場地或奢華裝修，必須依靠精細化細節取勝。「高端客群極重重器皿擺放、環境衛生等細節，高端餐廳在同一時段只招呼少量客人，更容易把控精緻度。」

「經營者不能死守一方陣地，必須因應市場不確定性適時而變。」他表示，早前將旗下的一間酒吧改造成為烤肉店，原因是酒吧雖然每月營收可達30萬至40萬元，但因酒類消費節奏慢、人均消費僅數百元，加上人力與食材成本

疊加，營收明顯觸及上限。為了開拓更大的營收空間，他決定將其改裝為高端烤肉店，並從日本聘請高級廚師及搜羅頂尖食材，成功將其餘兩店的熟客引流過來。轉型後，單在情人節旺季的2月份，該店單月營收便成功翻倍，證明在注重性價比的市場新常态下，靈活轉型是成功的出路。

為吸引更多客源，餐廳同時推出性價比之選，將客人分層。較為平民化，午市人均300至900元，使用較普通的食材，適配不同預算；至於更高端，過千元的套餐，複雜烹飪、需要日本主廚講解的菜品放在晚間。

提高品質 讓食客感到物有所值

高端餐廳面對的客人自然要求也比較高，而且不時會有刁鑽的要求，「甚至有客人來烤肉店，要求為部分人提供素菜，我們一樣能夠滿足。」他認為，要滿足高端客戶的要求，往往是「適度多做一步，給到客人附加價值」，例如「廚師發辦」（Omakase）套餐主動詢問客人是否需要加飯、追加食材，甚至贈送多點食品。小成本的額外付出，能夠換來客人再度光顧、商務宴請轉介紹，形成穩定的本地客群及商務客群。

高級中菜食府「紅棉」主廚邵德龍接受《大公報》專訪時表示，餐廳主要客源

為本地上市公司高管及輸入專才，這群人消費力穩定，是支撐高端餐飲的核心。他指出，香港高端餐飲圈層成熟，不能只靠傳統菜式，必須在傳統根基上改良創新，例如餐廳近年的爆款菜品改良豬扒飯、創新蔥油雞、焦香清湯鰻等，均在原有基礎上疊加風味與品質，好吃之餘，打卡熱度也很高。

近年邵德龍憑綜藝節目走紅，吸引遊客慕名而來。但他強調，中餐核心標準是味道與上桌熱度，擺盤僅為加分項，不能本末倒置，面對食客愈加講求性價比，邵德龍認為無可厚非。

為了守住高端客戶，紅棉選擇了差異化經營，以「不降價、直接升級性價比」的方式加入競爭。他解釋，直接降價會破壞原有定位，日後難以恢復，但若反向提升食材用料、分量與成品品質，主動增加成本投入，讓食客感到物有所值，以此打造高性价比，同樣能穩固高端客群。

▶面對港人北上消費成風，邵德龍的餐廳選擇以「不降價、升級性價比」的方式加入競爭。



美食之都

不少高端餐廳負責人表示，香港旅發局在新冠疫情後，較多宣傳地道小食與深度遊，業界促請當局加強對於高端餐飲食肆推廣。

香港餐旅業協會主席梁熙指出，近年本港高端餐飲客群日趨多元，涵蓋本地、內地及國際遊客，高端餐廳「向下兼容」是積極現象，讓高端餐飲走向更廣闊市場。

CSC Collective 餐飲集團副主席黃浩誠坦言，夜市等活動難以形成長期效益，小型高端餐飲集團多只能自負盈虧，在本地舉辦國際盛事、藝術與商業博覽等大型活動，才能夠吸引高端客源，建議政府加大对高端文化產業的扶持，讓中高端餐飲從中受益。

經營「錦師傅日式料理」的錦師傅指出，過往參與旅發局活動成效一般，認為現時官方網站推廣的食肆品質參差，建議政府親自派員試食評估後才作推廣，以提高參考價值。

清晰晉升階梯 優化人才培訓

梁熙指出，香港高端餐飲的優勢在於中西文化薈萃，米芝蓮星級餐廳陣容鼎盛，亦有眾多食府入選「黑珍珠餐廳指南」（由「美團」及「大眾點評」打造的中國人精緻餐飲指南），新一代高端餐飲不再只等同昂貴，而是注重品牌故事與創新體驗，例如以中外聯乘的烹飪理念打造中法、中意融合菜或新式川粵精緻餐飲，極具吸引力。

另一方面，高端餐飲業面臨不少挑戰，包括年輕人因長工時與高壓而卻步、人才培訓成本高、優秀人才易流失等。梁熙建議，政府加強與職業院校合作，開設精緻餐飲實習與師徒計劃，提供清晰晉升階梯及海外交流機會，同時業界亦需改善工作環境與福利，吸引並留住優秀人才，以維持香港「美食之都」的獨特優勢。

大公報記者 伍軒沛



▲黃浩誠表示，要留住客人，不能單靠超大場地或奢華裝修，必須依靠精細化細節取勝。

「獎門人」：經營者要順勢而變

競爭激烈

「辣辣壽司邊個食！」經典節目《超級無敵獎門人》的遊戲環節，令不少觀眾印象深刻。當年負責捏壽司的錦師傅，至今已擁有38年日式餐飲從業經歷，創業22年來先後經營過超過8間餐廳。他認為，香港餐飲業在不同時代，也有其獨特的生存模式，經營者最重要的就是具備足夠的反應能力，懂得順勢而變。

錦師傅經營的「錦師傅日式料理」，店內提供由300元至千元以上不等的套餐，同時兼備單點及「廚師發辦」（Omakase）等多種吃法，藉此全面覆蓋普通食客與高端消費群體。自新冠疫情過後，他觀察到尖沙咀及銅鑼灣等核心商圈不少老牌壽司店相繼結業，反而平價海鮮放題逆勢崛起。

引進多國食材 豐富菜品層次

他分析，雖然這些放題門店生意相對穩定，但食材成本卻高達售價五成，只有資金與供應鏈實力雄厚的經營者才能支撐，老牌傳統壽司店若要在市場立足，就必須打造出差異化的競爭力。



▲錦師傅的餐廳不再拘泥於日本進口食材，更引入多國食材，豐富菜品。



▲錦師傅認為，香港餐飲業要懂得順勢而變。

為了突圍而出，錦師傅積極改良並獨創專屬菜式，其店內招牌「火炙左口魚邊壽司」，以醃製後的魚肉經炙烤釋放油脂，再搭配紫菜、蔥花與芝麻，此菜式講究上桌後必須在10秒內食用以凸顯香氣，成為店內的招牌菜式之一。

食材選用方面，他不再拘泥於日本進口，而是跨界選用匈牙利鵝肝、南非慢煮自製鮑魚等多國原料，豐富菜品層次。同時，餐廳更貼合新興的打卡潮流，特別設計視覺化用餐體驗，他更精心為菜式規劃享用時間，刺身與壽司上菜時搭配乾冰造霧，前兩分鐘煙霧濃郁適合拍攝影片，兩分鐘煙霧消散後則適合拍照，拍完後剛好是最佳食用時機。

他認為，中高端餐飲的成功，裝潢環境、菜品出品、服務招待三者同等重要，「餐飲業的激烈競爭從來沒有停止過，店舖結業的同時，也持續有新店開業。要在長江激流中勇闖，創意以及向下兼容的靈活性，是必須具備的生存條件。」

大公報記者 伍軒沛

業界倡善用盛事經濟 加強推廣高端餐飲

香港精選餐廳 (部分)

殿堂級中菜與頂級粵菜

餐廳名稱	菜系	區域	賣點
大班樓 (The Chairman)	粵菜／新派中菜	中環	榮登亞洲50最佳餐廳榜首，傳統與創新結合
永 (Wing)	現代高級中菜	中環	享譽國際，現代烹飪技巧融入傳統佳餚
龍景軒 (Lung King Heen)	米芝蓮星級粵菜	中環	四季酒店內，俯瞰維港景致
VEA	中法融合料理	中環	8創意奢華中法融合品味菜單
家全七福酒家 (Seventh Son)	傳統高級粵菜	灣仔	傳承傳統高級粵菜，選用上乘食材



經典港式點心與平民滋味

餐廳名稱	菜系	區域	賣點
添好運 (Tim Ho Wan)	港式點心	深水埗／中環	代表性平價米芝蓮點心店，酥皮焗叉燒包
金華冰廳 (Kam Wah Cafe)	港式茶餐廳	太子	經典菠蘿油與奶茶
泰昌餅家 (Tai Cheong Bakery)	港式餅店／甜品	中環	歷史悠久，牛油皮蛋撻
劉森記麵家 (Lau Sum Kee Noodle)	傳統竹昇麵	深水埗	遵循古法打麵，招牌蝦籽撈麵
廟街海鮮大排檔 (Temple Street)	大排檔／夜市小吃	油麻地 (廟街)	體驗港式鏟氣與夜市文化

環球星級與精緻餐飲

餐廳名稱	菜系	區域	賣點
Caprice	米芝蓮星級法式料理	中環	四季酒店內，頂級法式菜肴
8½ Otto e Mezzo Bombana	米芝蓮星級意大利菜	中環	名廚Umberto Bombana主理，意大利境外唯一米芝蓮三星意菜
Estro	現代拿坡里料理	中環	入選亞洲50最佳，應季菜單
Andô	日西融合料理	中環	日式與西班牙料理融合創新菜式



頂級酒吧與夜生活

餐廳名稱	菜系	區域	賣點
Bar Leone	意式雞尾酒	中環	亞洲50最佳酒吧榜首，融合意大利社區文化
COA	龍舌蘭特調	中環	屢獲殊榮，主打龍舌蘭酒文化
Argo	創意雞尾酒	中環	四季酒店內現代酒吧，可持續發展概念
DarkSide	爵士特調	尖沙咀	瑰麗酒店內，結合現場爵士樂表演

特色甜品與景觀體驗

餐廳名稱	菜系	區域	賣點
Lady M	高級精品蛋糕／甜品	尖沙咀	著名千層蛋糕，打卡熱點
Aqua	高空景觀餐飲／意日料理	尖沙咀	結合維港景致與精緻餐飲

來源：香港旅發局