

春節腳步漸近,消費市場熱度升溫。共吃團圓年夜飯是中國春節 傳統年俗,不少家庭喜歡在除夕之夜選擇一間口味、環境都不錯的 餐廳、酒樓,免去煎炒烹炸的麻煩,全家人其樂融融享用一頓豐盛 的「團年飯」。香港文匯報記者走訪深圳酒樓餐廳了解到,受通關

時間延長等利好因素影響,質優價廉、服務貼心的深圳年夜飯市場 吸引了不少港人前來品嘗。臨近口岸商圈的食肆,年三十晚近六成 港人提前預訂,逛買吃後再返港等待新年鐘聲,感受兩地不同的年 ◆文/圖:香港文匯報記者 郭若溪 深圳報道





# 圳年菜花樣多 北上團年飽口福

# 質優價廉服務貼心 近口岸商圈食肆逾六成港人預訂

**→** 上中華傳統文化中備受重視的瑞獸。香港文匯報記者走訪發 記者了解到今年深圳酒樓的龍年年夜飯價格多數在1,000元至5,000元 人民幣之間;在套餐上設有多個主題款式供顧客自行選擇,豐儉由 人。部分酒店年夜飯包廂已一間難求,除了花樣翻新,還主打「龍元 素 | 來突圍「年菜大戰 | 。

### 主打「龍元素」爆款菜受港客歡迎

走進福田區COCOPark商場的木棉餐廳,隨處可見紅色、金色、 龍年等吉祥喜慶元素的布置,感受到濃厚的新春氣息。 [今年我們 準備了以粵菜為主的『龍行龘運·喜迎龍年團圓宴』,甄選了王牌 獲獎菜品和人氣爆款,根據價位主題及用餐人數分為花開富貴、閻 家團圓、五福臨門、大展宏圖四款新春限定套餐。」木棉總經理陸 偉明介紹,菜單中風生水起撈金雕、椒鹽鮑魚等「新年好彩頭 菜」,初戀咕嚕肉、龍井煙熏太爺雞、桃膠節瓜燉螺頭湯等「創意 粵菜上榜菜」等都非常受香港客人喜愛。

「我們有不少香港客人,過年聚餐也會點名要燒鵝,作為年夜飯 的標配意頭菜,寓意『鴻運當頭』『紅紅火火』。」陸偉明表示, 臨近新春有很多香港人會到內地來探親,周末消費的香港家庭客很 多, 佔客流量五成左右。木棉提前一個月就已開放年夜飯的預訂, 今年年夜飯分為兩輪,一輪是17至19點,一輪是19點至21點,年 夜飯需求大部分是家庭聚餐的大桌。目前包間、大廳已基本訂滿。

### 港客提前預訂盆菜打包回港

粤港澳飲食習俗中,過年一定少不了盆菜。盆菜代表盆滿缽滿、 團團圓圓的美好之意,飽含對幸福生活的嚮往。港人王先生和太太 是木棉餐廳的回頭客,到深圳逛街時經常都會到餐廳吃上一餐, 「深圳新式餐飲很多,不過我們夫婦還是最愛粵菜,吃得最習 惯。」因家有老人,不方便外出,王先生就打算預約一份「新春山 海至味」盆菜,提前打包帶回家,全家人一起在沸騰的湯汁中翻找 美味,其樂融融。「盆菜的分量足,價格也實惠,打包都很抵。食 嘢要講好意頭,一盆攬盡新年好意頭! | 王先生笑道。

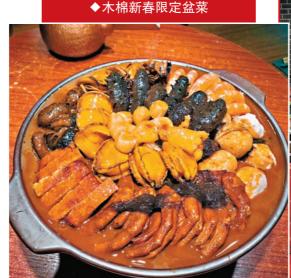
緊鄰地鐵會展中心站的半島豪苑酒家,平時就有很多香港客人到 店,廣州半島投資集團深圳區域總經理江文棚介紹,餐廳早上的茶市 港客佔比四五成。春節期間,為食客奉上金玉滿堂、金玉聚寶等多款 盆菜禮盒,將鮑魚、遼參、魚翅、金蠔、花膠等十餘款山海珍饈共冶 一爐,湯汁濃郁,回味綿延。而盆菜、臘味都是港客年夜飯的心頭 好,多款「新年發財大盆菜」已被香港客人預定打包至家中享用。

# 配合延時通關 深商家服務提質

今年春節,羅湖口岸、深圳灣口岸首次實行延時通關,為深圳餐 飲業帶來利好。臨近口岸的商圈商家都有計劃着手應對。有羅湖口 岸附近的奶茶店表示,歡迎港人來消費,每天都會根據客流量延長 時間;潮汕海鮮店店員則表示,年三十晚近六成港人提前預訂,去 年以來,服務的港客多了,店員也從聽不懂粵語到可以聽懂基礎粵 語,能夠更好地服務港人。

港人胡先生認為,在深圳吃年夜飯性價比較高,在香港吃一個菜的 價格,在深圳可以吃到兩三個菜,出品不差,服務也好,「最重要是 沒有時間限制,不會擔心要趕緊吃完趕緊走,過年最重要就是開心, 何況還有部分食肆會給港人額外再贈送點心。」

陸偉明表示,木棉餐廳也會配合延時通關的措施提前做配合,在 菜式上,搭配推出了多款雞尾酒新品,希望港客在體驗粵菜的同 時,也能感受到一些不同的氣氛。







◆半島豪苑酒家的經典燉湯:海 苔百合燉大連鮑



◆陸偉明



◆江文棚



◆香港客人唐太太(左一)和親友北上深圳飲早茶。

# 港客:同價在深飲早茶 多吃一倍點心

「中國人過年,講究全家團圓。一年 裏難得和家人在一起,我要好好安排一 番。」在深圳點都德 KKone 店,港人 唐太太正在品嘗軟糯酥脆的金莎紅米 腸,「這家的特別正宗,外皮軟糯、網 皮酥脆、內裏蝦仁鮮美Q彈,三重口 感,不管第幾次吃都驚艷。」唐太太 説,她現在特別喜歡到深圳飲早茶,過 年也都和親戚約好要來多次。「很划 算!同樣價錢,我在這裏能多吃一倍的

唐太太跟香港文匯報記者算了一筆 賬,東鐵30多港幣,坐深圳地鐵3元 人民幣,即便是算上過路費,也比香

港的性價比要高。而且這裏飲早茶空 間更寬敞,服務也夠貼心,不像香港 一樣限時,可以吃到盡興,這給了她 前所未有的消費體驗。

### 港客佔比逾六成 餐廳服務增五承諾

據點都德深圳區運營區長蔡春燕介 紹,去年以來,點都德多了很多香港 朋友過來消費,尤其是皇崗店港客佔 比達六成以上。「香港客人過來吃東 西,最喜歡我們說廣東話,一聽就覺 得很親切。」她説,在服務方面,點 都德不斷創新,推出了五大承諾:招 手必應,熱情耐心;上錯菜,免費

> 送;客人對菜品不合 口味無條件退換;因 員工工作失誤,結賬 多收的錢返一倍;務 實求真,不誘導客人 給好評。

◆點都德深圳區運營 區長蔡春燕(右)表 示,在服務方面,點 都德不斷創新,推出

了五大承諾。



# 菜品多元體驗新 火鍋炒菜受青睞

隨着消費需求的變化,年夜飯的用餐場 景、獲取方式、菜品形式變得多元化。年輕 的消費者更能接受吃火鍋、鐵鍋燉等年夜 飯,甚至有消費者選擇錯峰用餐以便能提升 聚餐體驗感和享受更好的服務和菜品

海底撈卓越店經理袁雪介紹,卓越店距離 羅湖口岸車程僅十分鐘,有很多港客會去打 卡這裏的海底撈全國首家牛肉工坊。「每天 差不多要接待150桌的香港顧客,他們一般是 家庭聚餐或者親友聚餐,這已是我們的一大 固定客源。」 袁雪説,在人員和物品儲備 上,年夜飯會比平常周末多準備一些菜品, 還有一些常用的物料,如等位桌椅、小零食 和手工作品等。

# 商家推新春活動 增互動體驗

「這家火鍋店有很多在香港難以吃到的食 材,比如繡球菌,看着像銀耳,但其實是一種

菌類,口感很脆,吃過還想再吃,每次都要多 打包一份帶回去。」港人溫女士説,她的口味 偏清淡,內地巴奴毛肚火鍋的酸蘿蔔豬肚鍋、

番茄鍋底等口感醇厚,刺激性不強,她可以 接受。「吃完也不會上火,已經對這裏的

味道上癮了,過一陣兒就會想吃。」

巴奴毛肚火鍋卓越中心店店長陳愛民接受 香港文匯報記者採訪時表示,平時就有很多 港人專程來吃,除了價格實惠,他們更關注 食材是否新鮮,更樂意體驗新品。「節假日 港客佔比較大,在25%至30%之間。」陳愛 民表示,為了迎接即將到來的新年熱潮,巴 奴推出了新春「肚」幸運活動。在2月6日至 16日期間,顧客等位超過30分鐘以上可以參 與紅包抽獎,內容包括300元火鍋基金、黃麻 托特包、部分菜品以及趣味祝福等,還能製 作自己的「私定紅包」,以增加個性化的互

「過了關就要吃辣椒炒肉。」除了火鍋, 各式特色炒菜也吸引港人。距離羅湖口岸一 步之遙的費大廚辣椒炒肉深圳金光華店,有 超過40%的顧客是香港人。春節期間各門店 正常營業,人員儲備充足,食材儲備也比平 時增加30%以上,針對港人北上消費不斷增 多,費大廚經過多方協調,會安排聽得懂粵 語的服務人員做好接待工作,遇到只能使用 港幣支付的顧客也會積極墊付做好兑換工

# 商家推低折套餐 手機線上訂座吸客

特稿

再有幾天就是2024年的除夕 夜了,香港文匯報記者從美 團、大衆點評獲悉,連日來, 網友對「堂食年夜飯預訂」關

注度高,相關關鍵詞搜索量月環比增長超五 倍·爲此,一些餐飲商户通過美團、大衆點 評等平台推出了低折年夜飯、團圓餐等到店 套餐,提前鎖定春節期間市民遊客的堂食需 求。美團數據顯示,最近一周,深圳地區在 美團上線「年夜飯」主題堂食套餐的餐飲商 户數周環比增長超110%。

# 港人線上訂座 選到心儀卡座

香港文匯報記者了解到,爲提前鎖定春節 期間市民遊客的堂食需求,一些餐飲商户通 過網絡平台推出了低折年夜飯、團圓餐等到 店套餐。據了解,海底撈社區營運於1月19 日上線兩款春節限定套餐,分別是龍鳳呈祥 套餐和龍行龘龘套餐,可供五至八位親友聚 會,多款新年新品也同步上新。

此外,線上訂座的新消費趨勢下,不少餐廳 開通了年夜飯桌位手機預訂功能,將店内大桌 餐、多人包間等適合家庭聚餐的位置「搬」到 線上。美團相關負責人表示,平台已設置「歲 末團圓夜家宴提前訂」線上專區,即日起到春

節期間全程推廣提供此類服務的門店,幫助門 店提升訂單,增加確定性收益。

港人周女士就體驗了「線上訂座」新式消 費,她向香港文匯報記者介紹已預訂了海底 撈的年夜飯。她說,今年是小家庭第一次到 深圳過年,爲了能選到心儀的卡座位置,她 很早就開始留意,並且成功提前選到位置。 她希望吃個熱鬧又新式的年夜飯,體驗一些

# 預製菜成部分家庭年夜飯餐桌主角

香港沒有的菜品。

此外,香港文匯報記者了解到,方便快 捷、免切免洗、加熱即可食用的預製菜,也 成爲不少家庭年夜飯餐桌的主角。近期,無 論是預製菜生產企業、商超,還是餐廳,均 在預製菜上發力,推出多款預製菜產品,其 中不少菜品中都使用了「圳品」食材(是指 符合供深食品標準體系要求,由企業自願申 報並經評價合格的食品或食用農產品)。

潤園四季椰子雞「圳品」預製菜產品經理楊息 鋒介紹,他們在預製菜的加工環節,採用的是負 40度的速凍鎖鮮技術,同時對生產車間的每一個 加工環節有更嚴的要求。進軍「圳品」預製菜頻 道,對公司也是一個全新的嘗試,爲給顧 客提供更安全、更健康的食材。