

杭城西餐为啥火不起来

文 / 徐秀秀 摄 / 胡梅铭

西餐一直以来都被人们贵族化,一刀一叉的干净利落,让人走进西餐厅时总是会显得有些拘谨,不像中餐那么大张旗鼓地热闹开饭。杭城的西餐厅开了一家又一家,增加的不算少,关闭的也不在少。是杭州人不爱西餐,还是西餐不爱杭州?

西餐,开一家倒一家?

雷迪森的意大利餐厅厨师 Wilson 用“开一家倒一家”这样一句话形容时下杭城的西餐行业。他认为杭州人对西餐注入的是一种很奇怪的情感,接受和推崇者不乏,却始终带着排斥的心情吃着盘中之物,不是嫌牛排太生就是嫌口味太冲。

西餐厅瞄准杭州纷至沓来。但是,能在杭城站稳脚跟的西餐厅并不多。以地道意大利菜为招牌的季诺意式餐厅在今年上半年关门。在此之前,主打法国经典菜的罗素欧陆餐厅也黯然退场。更早收场的有老牌的海丰西餐,最近的则是拉贝尔西餐。这些店最后的命运都让店家以及旁人始料未及:进驻杭州,俏倚西子湖畔,美景映衬美食,却都难以逃脱关门的厄运。

“消费层次没有把握好,高不成低不就,是一个重要原因。”香格里拉西餐厨师长张军对罗素等店关门发表了见解。他认为很多西餐厅在口味上并不能适应杭州的消费群,太地道反而生意惨淡,现在杭城的西餐消费群并不成熟,人们对于西餐的认识大部分仅停留在口味上而不是文化上,真正接受西餐的客人并不多。而很多西餐厅的推广很被动,经营方式很单一,在招揽生意上与中式餐馆相比往往略输一筹。

中西结合的创意菜受欢迎

记者在一些西餐厅了解到,除了地道的西餐外,他们往往会搭配推出一些中式菜肴,或者用中西结合的创新菜抓住顾客。不少业内人士认为,这样有助于中餐品质和卖相的提高,扩大消费市场。

雷迪森西餐厅新近推出的更新菜单中就增

加了中意结合的菜系。比如它的意大利虾饺(Prawn ravioli with chinese greens and oyster sauce),跟我们平时吃到的港式口味的虾饺完全不同。另外,意大利烤鸭饭(Risotto with chinese herbs and Peking duck)是在做北京烤鸭的同时配上意大利拌饭,于是米饭中便有了烤鸭的香味,当然装盘的形式是仍然西式的。

“好的创意菜必须诱导懂得花钱的客人,并要夺人眼球。”Wilson 告诉记者,雷迪森西餐厅的这些中意结合菜很受中国客人的喜欢。

日本料理红过西餐

西餐在被业内说不景气的同时,杭州的日本料理,包括韩国料理近几年却悄然以可观的数目增长。

有专业人士说,日本料理之所以被人接受,很大一个原因是口味上接近中餐。另外,日本料理确实有其出众的地方。首先,日本料理不用油,相对于比较油腻的中餐来说更为健康;其次,日本料理的原料很新鲜,都是以最简单的烹调方法制作,保持食物的原汁原味,更保持了营养。还有,日本的热菜做得很精致,讲究食物的人很容易就喜欢上它的造型。另外,日本铁板烧也正以其独特的气氛热销全球。

西餐消费群难培养

Wilson 告诉记者,杭州西餐界比较低调,不能火热的原因之一是他们不会大张旗鼓做推广。原因之二是杭州人对西餐文化的认识只停留于形式,因此很难从根本上接受西餐。

杭州不够国际化,不属于商务城市,是以休闲为主题的,因此需要外来商务带动西餐,要培养起一大批的西餐人群,还有待时日。“现在时机还未成熟,但前景肯定一片光明,当年的上海也是这样走过来的。”Wilson 说。

在张军等一些与西餐打交道多年的专业人士看来,在杭州发展西餐绝不能为屈从消费者而降低档次,或改良口味,西餐必须是地道的,原料必须要选好,这样才能保持地道西餐的健康发展,也能更好地引导消费者的口味。



西餐要吃地道的

华伦天奴西餐厅

通透的落地玻璃窗,简单的双人和四人桌,和 Wilson 聊天的时候正好遇上雷雨,一切谈话伴随着闪电,以及从玻璃上急速流淌的水,更显得这个餐厅的独特格局和情调。这里的中西结合菜系很受中国客人的欢迎,一来觉得新鲜,二来这两种风味的结合确实充满了惊喜。

地址:国大雷迪森饭店

Peppino 西餐厅

Peppino 环境很好,坐在靠窗的位子,可以很舒服地望向西湖边茂密的绿荫。这里的 PIZZA 是用原木放在石炉里烤出来的,吃的时候会特别香,而且是醇厚木香。除了各种 PIZZA,这里的牛排做得特别好,比如香酥迷迭香脆牛排(Milanese veal steak)等,虽然是 5 成熟,却丝毫不感觉到腥,唯独留下鲜味。

地址:香格里拉饭店

绿茵阁西餐咖啡厅

典型的西餐厅。正如其名,环境透着一个雅字。地处黄金地段,因此透过落地玻璃你还可以看到下面繁华的街道,感受到不一样的情”。东西味道也挺不错,服务很周到,环境挺安静的,适合各种氛围。

地址:解放路 89 号星河商务大楼 2 楼

华缤霓意大利餐厅

玻璃的房子,空阔的座位,大理石台面的开放式厨房,感觉“像在主人家做客”。

可以看到厨师在烤肉,做沙拉。这里的意大利餐是最为高档和纯正的。代表北部浓郁口味的“牛仔片配金枪鱼汁”和南部清淡口味的“烤意式香腌羊排”都可以在华缤霓细细品味。

地址:南山路 147 号 8 号楼 2 楼西湖天地内

橡树园

浪漫的氛围很有情调,英国进口的餐具十分雅致,服务态度不错,是个适合约会的地方。牛排的用料没得说,面包也做得不错。但其他菜就没什么可圈可点的了。

地址:建国北路国际假日酒店 3 楼

西街画廊

一个曾被评为市级特色酒吧的地方。环境很怀旧,陈列着许多古老的留声机、照相机以及好莱坞明星的经典照片,让人有种时光倒流的感觉。每晚 9 点以后还有现场音乐表演,歌手是加拿大人,唱着怀旧的蓝调音乐。

地址:武林广场 1 号杭州大厦 C 楼底座



你喜欢吃西餐吗?

咖啡豆,公司职员,34 岁

说实在的我不爱吃西餐,总觉得都是糊弄人的,形式大于内容。主要老公爱吃,只好稍微地钻研一二了。

Toby, IT 业,26 岁

对于吃西餐倒没有具体的喜欢不喜欢,和中餐一样都能接受。只是吃西餐规矩太多,约 MM 去吃也怕失礼,所以多数还是比较喜欢选择中餐,简单、热闹、方便。

食客猫,学生,20 岁

喜欢西餐,要吃就要吃讲究的。西餐还是要看牛排,如果不用那么专业,就是烤制的食品。还有,最喜欢芥末、蜂蜜,西餐必备哦!如果开了新店,告诉我一声,一定捧场。

阿萨德,编辑,38 岁

经常去吃,感觉还可以,就是太贵,而且吃得落胃,还是喜欢自己做家常菜吃。

小狼,建筑设计师,年龄未知

情调是西餐不可缺少的东西。我补充一下,西餐还有一大特点是中餐比不了的,那就是营养搭配全面,比较健康,不像中餐用油多,喜欢油炸。