

# 母亲节,大优惠 在鲸鲨享受海洋饕餮盛宴

长沙自助餐  
市场调查  
·之二

4月26日,中午11点30分,长沙芙蓉广场。

在这个长沙市区最繁华的地段,一家海鲜自助餐厅早已人头攒动,人们早就拖儿带女、偕老扶眷来到此处用餐。在他们看来,在这家鲸鲨国际海鲜百汇用餐,能用相对实惠的价格享受到一顿饕餮海鲜盛宴。

在这里,你可以带着味蕾进行一场海洋旅行:燕窝炖品、鲍汁鱼翅羹、阿拉斯加雪蟹腿、冰海北极贝刺身、挪威三文鱼、新西兰羊排、美国牛扒、法式鹅肝、焗烤生蚝、海鲜盅、大闸蟹等四百多种国际美食,你可以无限量地享用。

■记者 侯小娟



鲸鲨的四百多种菜品让食客大饱口福。 本版图片均由记者 董迪 摄

## 四百多种菜品任你选

这里有入口即化的新鲜寿司,有鲜嫩的帝王蟹腿,有女生最爱吃的海鲜酥皮汤,有备受老顾客喜欢的焗蜗牛和鹅肝,还有烤生蚝、三文鱼、各类甜品……

这里还有独立的水吧,提供各种水果、进口冰激凌、咖啡、名贵花茶、红白葡萄酒、鲜榨果汁等,让消费者大饱口福和眼福。

据鲸鲨国际海鲜百汇的行政总厨庄士立介绍,鲸鲨的菜品非常丰富,有日式冷餐台、中式热炒台、港式点心台、广式烧腊台、日式铁板烧台、西餐欧式台、西点台等。“只有想不到的,没有吃不到的。”

“我们的帝王蟹、三文鱼、北极贝以及西餐调料、香料等都是从国外进口的,只有国外的那些调料才能让食材释放最佳的风味。”总厨庄士立说。

据了解,前不久,鲸鲨又推出了一款新式的寿司,厨师长说,这款寿司的口味在长沙应该是数一数二的,入口即化。

“要一口吃进去,香脆酥软的味道才会均匀。”

## 举行一场自助婚宴吧

如今,时尚、年轻、个性的欧式浪漫自主婚宴已经越来越受到年轻人的推崇和喜爱。

在长沙定居的白领小未准备7月份举行婚宴,思前想后之后,决定放弃原先定下的中式婚宴,选择一场时尚的西式自助婚宴。

“婚礼在老家都办过了,长沙这边的朋友都是以年轻人为主,所以他们肯定更喜欢自助婚宴。”小未说,自己也参加过很多次婚宴了,都是中餐形式的。“因为桌数太多,菜品都是大锅菜,味道会大打折扣,还不如自助餐来得方便,既保证了口味,还能吃到品种更丰富的菜品。”

据长沙鲸鲨百汇的副总经理王虹介绍,现在婚宴在鲸鲨的销售比例里已经占到了30%,越来越多的年轻人开始崇尚这种婚宴模式。在王虹看来,自助餐婚宴更节俭、实惠。“中式婚宴、宴会定

的是桌数,如果人没到那么多,定了菜肯定会浪费,钱还是得交那么多。而自助餐是按人数算的,所以不存在浪费之说。”

## Vip包厢,享受贵宾待遇

一提到自助餐,所有人第一反应就是:很多人在一个大的餐厅里挑选食物之后,原地就坐进餐。

不过,在鲸鲨,时尚典雅的用餐环境不仅有开敞的公共用餐区,还设有大型商务包房和私密性的小包房,小到亲朋好友小聚,大到商务会谈、公司聚餐,都可以在这里找到自己的归属感。

据鲸鲨的相关负责人介绍,现在一共有12间贵宾包厢,最大的可以容纳二三十人。“包厢可以让消费者拥有更多的私密空间。”该负责人说。

如今,很多自助餐厅都配备有包厢,不过在包厢里使用长条桌的仍然比较少,大部分都是使用圆桌。

“自助餐时一种很西方的用餐方式,长桌更加西式,吃起来才有氛围。”鲸鲨方面表示,而圆桌还是中式的味道。

## 优惠

### 母亲节,女士打8折,还送甜品哦

据王虹介绍,在今年5月12日母亲节当日,所有前来用餐的女士享受8折优惠,此外还额外赠送甜品一份,65岁以上的老人享受半价优惠。

## 业内动态

### 自助餐是餐饮发展的新方向

曾几何时,在长沙的餐饮市场上,中式餐饮一度风起云涌。老去的玉楼东、新华楼当年风云一时,现在只剩为数不多的几家店面在展示曾经的风采,不过,如今的风韵早已不及当年。

曾几何时,在长沙,中西餐厅此起彼伏,在波云诡谲的市场上进行着一场看不见硝烟的战争。有的折戟沉沙,战败沙场,早已大江东去;有的冲破重围,日益兴旺,还在长沙引领着餐饮的潮流。

不过,如今,长沙的餐饮市场又将发生一番变化。中式餐饮已经趋于饱和,而高端餐饮却是每况愈下,而定位中高端的自助餐却正如日中天,不仅没受到节俭之风的侵蚀,反倒更受欢迎。

在鲸鲨的掌舵人黄木祥看来,自助餐才是未来餐饮的方向。黄木祥从做高端餐饮起家,2010年回到长沙开始发展自助餐。

在他看来,如今人们的生活方式、消费理念已经发生了变化,人们更喜欢品种繁多、开放的生活。“从今往后,将停止中式酒楼的扩张,全力发展自助餐,这才是未来的发展方向。”黄木祥表示。

## 延伸

### 长桌与圆桌的故事

在很多自助餐厅里,大厅里的餐桌都是长桌,而包厢却变成了圆桌。“其实这种做法有点奇怪。”鲸鲨方面表示。

在他们看来,自助餐是一种西化的用餐方式,长桌才会有西式的氛围。

而最重要的一点就是,长桌更节约,更不易浪费。“在圆桌包厢里,圆桌的空间比长桌要相对大一些,很多人吃自助餐就会选很多东西,顺便给同桌的人也带一点,可是人家未必喜欢吃,这样势必会造成浪费。”鲸鲨的负责人表示,在圆桌包厢里,经常会看到很多顾客一桌一桌地浪费食物。“其实,自助就是自己选自己爱吃的,什么都给别人带一点,就不叫自助餐了。”



## 花絮

### 吃了三盘子生蚝,不让服务员收壳

在鲸鲨工作期间,王虹经常会遇到很多让她印象深刻的客人。

据她回忆,有个二十多岁的年轻小伙子,长得很帅,每次都是一个人来吃,每次来都会吃很多生蚝,最多的时候吃了三盘子,有十几个。但是,吃完之后服务员要去收壳,清理桌子,方便他进食,他从来都不让服务员收。

“有一次,终于忍不住好奇心问他为什么不收,他怎么都不理我,反正就是不收。”王虹说,我以为他喜欢收藏,要带走,可是他每次都不会带走。

据王虹介绍,现在,这位客人还是经常来吃饭,还是会吃很多生蚝,熟知他的服务员现在只要看到他,都会等他离开之后再收。