

王品集團－Tasty 西堤餐廳

投稿別類：觀光餐旅類

篇名：

王品集團－Tasty 西堤餐廳

作者：

劉祥盟。私立宜寧高級中學。觀二乙班
黃韋禎。私立宜寧高級中學。觀二乙班
吳幸容。私立宜寧高級中學。觀二乙班

指導老師：

卓慧如老師

壹●前言

目前市面上有上千種的牛排餐廳，依照供餐內容、餐廳服務等級皆可分出多種餐廳。我們這次選擇 Tasty 西堤餐廳是個家喻戶曉也經常與家人、朋友、同事一同聚餐的最佳場所，但卻未能深入了解背後的經營集團、經營方式、經營理念、餐廳服務等級…等。我們透過這次的小論文決定對 Tasty 西堤餐廳加以研究、討論。於是我們聯絡了台中市文心店店長，特地造訪、吃了一餐並訪問文心店店長。我們將餐廳背後的經營集團、經營方式、經營理念、餐廳服務等級、店內特色、菜單特色…等作為本次的研究主軸。

貳●正文

一、歷史背景

Tasty 西堤牛排屬於王品集團旗下之一。在民國九十年台灣出現首度經濟負成長，但在這一年王品卻快速發展並在七月份由王品集團靈魂領導人物戴勝益董事長創立「西堤牛排」，讓大家在經濟負成長的生活下也能吃到高級餐廳中的平價牛排。(註一)

二、Tasty 西堤餐廳服務等級分類

Tasty 西堤餐廳在「餐廳服務等級分類中屬於高級餐廳 Fine Dining Restaurant」。店長強調 Tasty 西堤餐廳是以「餐桌服務 Table Service」加上熱情活潑、最快速的服務顧客(註二)。Tasty 餐廳服務生服務屬於分區制。

三、Tasty 西堤餐廳經營理念

「以誠實(SINCERITY)、群力(TEAMWORK)、創新(INNOVATION)、滿意(SATISFACTION)，簡稱 S.T.I.S，是我們奉行不渝的經營理念」(註三)

四、Tasty 西堤餐廳店內特色



(一)我們在 Tasty 西堤餐廳台中市文心店內，可以看到簡約的都市裝潢，讓下了班到店內用餐的顧客有放鬆心情的感覺。

圖一、店內裝潢設備



(二)在訪問過程中，其中一位同學突然想到曾經電視報導過：**Tasty 西堤餐廳**員工掃完廁所會親一下自己掃過的馬桶。藉此我們也詢問了店長，店長證實：員工掃完廁所會親馬桶一下表對自己清掃的十分滿意，員工都敢親了主管也會認同，所以西堤廁所絕對是乾淨的。

圖二、店內廁所

五、菜單特色

(一)



圖三、迎賓水。加上檸檬片別有一番滋味喔。

(二)開胃菜



圖四、開胃菜－**鮮蝦蘆筍**。蒜香優格醬加上幫你撥好的蝦子以及蘆筍很好吃。

(三)前菜



圖五、前菜－**法式牛肉焗麵包**。



圖六、前菜－**焗烤蘑菇+方塊麵包**。方塊麵包是無限量供應，而且是現烤的，加上焗烤蘑菇，超好吃的喔！

(四)沙拉



圖七、鮮蝦洋芋沙拉



圖八、蘿生美沙拉



圖九、義式牛肉沙拉

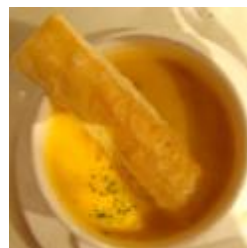


圖十、鮮時水果沙拉

(五)湯



圖十一、義式海鮮清湯



圖十二、杏鮑菇南瓜濃湯



圖十三、松露野菇濃湯



圖十四、法式洋蔥牛肉丸湯

(六)沙瓦

在上主餐之前，喝沙瓦可清清味蕾，去油解膩，較不影響主餐味覺。



圖十五、一人一小杯喝完可續杯的沙瓦

(七)主餐



圖十六、Tasty 原塊牛肉



圖十七、Tasty 酥烤牛排



圖十八、西西里海陸雙拼(牛+海鮮)



圖十九、法式烤雞

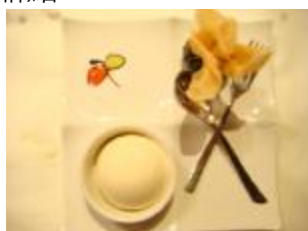


圖二十、歐式豬腿排

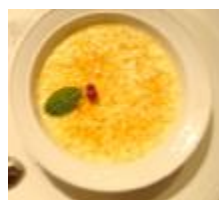


圖二十一、義式鮮烤牛排

(八)甜點



圖二十二、巧克力袋冰淇淋



圖二十三、法式烤布蕾



圖二十四、香榭奶烙

(九)飲品



圖二十五、美式炭培冰咖啡



圖二十六、風味水果冰



圖二十七、情人果香芒冰沙



圖二十八、雪沁藍橙 (註四)

六、餐廳收費

因為 Tasty 西堤餐廳屬於套餐菜單，故均一價 NT.499(加 10%服務費)

參●結論

一、為何取名 Tasty 西堤餐廳？

Tasty 原有美味之意，公司想表達的意思是要有好的餐點加上優質的服務。

二、請問 Tasty 西堤餐廳是否有配合節慶做特別的活動？

否。但若餐廳得知是到店慶生時，在剩最後餐點時，會先讓壽星戴上壽星帽並有服務生幫壽星唱生日快樂歌，讓顧客感覺回到自己的家中吃完豐盛的晚餐後還有人幫你唱生日快樂歌。

三、菜單設計是否與餐廳型態吻合？

是，高級餐廳菜單通常以套餐菜單(Table d' Hôte)為主，此種菜單為提高餐廳的平均消費金額而提供有限選擇的數套餐食，有固定的上菜順序並收取固定費用。

四、評分

若要我們利用這次的訪問給 Tasty 西堤餐廳評分的話，我們將給予 Tasty 西堤餐廳台中文心店 85 分。我們希望他們可以在小細節上做更正。像是店長有提到，他們服務生是以「分區制」，但我們好像發現，真正為我們服務的都是別區的，我們這一區的服务生只有來幫我們倒過 3~4 次的水、還有上過 1~2 次的菜。

肆●引註資料

註一、誰可介紹西堤牛排的基本資料 。 2010/11/10

<http://tw.knowledge.yahoo.com/question/question?qid=1106112301342&q=1610030100275&p=%E8%A5%BF%E5%A0%A4%E7%89%9B%E6%8E%92>

註二、夏文媛、吳錦芬 。餐旅概論 II (P.30~P.31) 。台北縣：龍騰

註三、104 人力銀行－王品餐飲股份有限公司 。 2010/11/10

http://www.104.com.tw/jobbank/cust_job/introduce.cfm?j=50604224346c3e2240323c1d1d1d1d5f2443a363189j48&jobsource=&is_manage=1

註四、TASTY 西堤牛排 。 2010/11/10 <http://www.tasty.com.tw/menu.htm>