

东方网记者张力韵、通讯员罗欣悦6月28日报道：早上6时45分，坐落于静安区上海展览中心西2馆B1层的恒悦简厨在经过当天第一轮全方位无死角的消杀后，准时对外营业。

待白领和附近市民入店

时，早餐档口已是满满“烟火气”，锅贴

、油条、豆浆、刀切、麻球

、水饺....以及经典大排面、雪菜肉丝面等待着大家的挑选。

“前两个月在家，都没认真吃过早餐，现在虽不能堂食，但最起码有的吃，三餐规律些，对身体也好。”早7时20分，在展览中心工作的王先生来到该餐厅打包早餐，据了解，王先生因工作地点距离恒悦简厨较近，往日他习惯上班前来餐厅“饱餐一顿”，“早餐还是得吃碗面，舒坦！”

据了解，在菜品方面，除满满“烟火气”的早餐外，午餐和晚餐，恒悦简厨也是认真设计了套餐的菜品搭配，每日中、晚两餐提供十余款套餐搭配供顾客选择，价格在30元至40元不等。在可口营养的基础上，保证一周之内菜品不重样。

中午时分，附近白领、居民在工作人员的引导下，扫描场所码并查验核酸阴性报告后有序进入餐厅进行取餐，附近工作的白先生和同事更是一次打包带走36份盒饭，“我们都是老顾客了，往日中午都是一大帮同事一起来，现在没办法堂食，我们就

提前一天在微信上预定好套餐数和取餐时间，第二天按时间来，也省得排队。”

中午10时30分，位于延安中路841号东方海外大厦的闪客餐厅也传来阵阵菜香味儿，红烧大排、糖醋排骨、宫爆鸡丁、油面筋塞肉、百叶结烧肉、咕啫肉、咸鸭腿、杭白菜、蒜泥空心菜、番茄炒蛋等二十余种菜品均已制作完毕，餐厅员工在进行着午市盒饭打包的收尾工作。

午餐时间，附近白领、居民在工作人员的引导下，扫验“场所码”并查验核酸阴性报告后有序进入餐厅进行取餐。家住附近的宋阿姨更是不到十一点就来到了店里，打包了糖醋排骨、宫爆鸡丁、番茄炒蛋、空心菜四种菜品，“我们都是老顾客了，疫情前几乎都是一日三餐都来这吃，味道好，菜式适合我们老人吃，等到可以堂食了，我和老伴儿肯定第一个过来。”

据介绍，该餐厅每日提供近40种菜品，并且3天内菜品不重样，“我们面向的主要是‘双白人群’，所以目前，在菜品上面，要保证荤素搭配、新鲜度和口感，价格上面我们也与往日基本持平，顾客可选择现场点餐进行打包，或者购买盒饭。”闪客餐厅经理田海滨表示。

为节约白领们排队选餐的时间，闪客餐厅每日推出近十种盒饭套餐，“虽然套餐价格稍有些不同，但保证每一份套餐都会有一大荤加一份新鲜的时令蔬菜，比较健康。”记者了解到，该店推出的盒饭套餐中有25元、35元、40元三种价位。

25元的盒饭套餐广受白领们的喜爱，“中饭我是吃不了多少的，一荤一素就够了。”前来取餐的白领刘女士表示，同时，她也表示，同种价格的套餐里也会因菜式的不同，有两到三种搭配可进行选择，“比如说，今天25元盒饭中有糖醋排骨套餐、红烧大排套餐，店家都会提前一天将菜单发送到顾客群，方便我们了解第二天的菜品。”

目前，两家餐厅仅提供盒饭外带服务，因疫情防控要求，暂不提供堂食。餐厅保证一日三次的消杀频次，员工上岗前均需要查验24小时内的核酸阴性报告并开展测温管理。

作者：张力韵 通讯员罗欣悦

来源：东方网