

天香楼

创办于1927年，以经营杭州风味为特色，集杭菜之大成的老牌餐饮机构，盛名于全国及东南亚等地。针对人们口味的不断求新求异和南来北往人群的不同风格口味，在杭菜的基础上开辟新的菜品，推出了许多有代表性的地方菜肴，“西湖十景”全席是其较具特色的菜席。

品牌简介

天香楼，创办于1927年秋，初名武津天香楼，由苏州陆冷年出资创建。陆冷年的祖父川江清末任苏州知府，民国初迁居杭州，他以唐代诗人宋之问“桂子月中落，天香云外飘”的名句为该店命名。据传，当年陆冷年曾以重金酬谢为“天香楼”取名提出想法的书生。后来，天香楼声明远扬，又有人誉之为“国色天香”、“天下第一香”。

天香楼开业之初，生意不是特别好，陆冷年受到来西湖游玩的客人喜欢寻购杭州土特产，如丝绸织锦、龙井茶、天竺筷的启示，就决定以经营杭州风味为特色，因此改名为武津天香楼，以标榜其特色。陆冷年聘请杭州名厨能师，广搜杭州传统风味于一家。1929年，杭州举办西湖博览会，国内外宾客纷纷进入天香楼，天香楼的杭帮菜颇受赞誉。此后，天香楼在上海、香港开设“天香楼杭菜馆”，至今香港地区、美国和东南亚一些国家仍有餐馆使用“天香楼”的招牌，经营杭州特色菜。

1931年，陆冷年聘请杭州饮食业行家孟永泰经营，数年后孟永泰积聚财力，从陆冷年手中盘过“天香楼”经营。孟永泰是绍兴人，他善于揣摩顾客的心理，经营方式灵活。当时来杭的游客大多是上海人，他使用鱼、虾、蟹、禽等鲜货为原料，制作上讲究清鲜脆嫩，很适合上海游客的口味。他还兼营川、徽、苏菜、以广招来客，并聘用技术好的厨师按特长分工掌厨。同时不惜工本整修门面，建起了玻璃养鱼池，活杀现烹吸

引顾客。孟永泰还建立蔬菜、家禽基地，使时令佳肴不断应市，因而成为杭城的名楼。当时天香楼是杭州第一家购置电器冰箱的菜馆。夏令时节，天香楼自制“冰豆腐”供应食客，震动杭城。店主有坚持薄利多销的原则，时常坐在大堂观察顾客，听取顾客对菜肴质量的直接反映。一时间，“要划船，西湖六码头；要吃菜，杭州天香楼”的俚语不脛而走，名扬沪杭宁，生意越做越大。该店原设在教仁街（今邮电路）南侧，1956年迁至闹市区的解放路井亭桥边，继承和发扬传统经营特色，集杭菜之大成，花色繁多，尤以选料讲究、制作精细、滑嫩清鲜、香酥爽脆著称。杭人宴请外地客人或海外来宾品尝正宗杭菜，天香楼或许总在选择之首。1981年7月改建成三层楼，面积达2000余平方米，一次可接待宾客1000余人。天香楼经营的杭菜，口味纯正，特色鲜明，东坡肉、西湖醋鱼、龙井虾仁、叫化童鸡、干炸响铃、油焖春笋、鲜栗炒子鸡、春笋炒步鱼、火踵神仙鸭等均为该店的拿手菜。天香楼较具特色的一席菜是“西湖十景”全席。

天香楼一直盛名于全国及东南亚等地，随着改革力度不断深化，市场经济体制不断完善，行业竞争日趋激烈，老国有企业经营机制已难以适应自我生存和发展。调整经营机制，扩大规模刻不容缓，一个新的经营机制——浙江天香楼大酒店有限公司于1999年3月诞生，迁址在延安路与凤起路交叉口。投入巨资重建面积达4000余平方米，内有各种不同风格包厢36间，宴会厅、大厅4只，同时可接待宾客2000余人，年销售额达3000万元。新店在保持传统特色的基础上，相继开发了蟹粉鱼翅系列、百味鱼头系列、天然绿色蔬菜系列、潮州卤水、烧烤等系列。经营理念从传统走向现代，在继承历史的同时不断发展创新。针对人们口味的不断求新求异和南来北往人群的不同风格口味，在把传统杭帮菜做精做细做好品牌的同时，推出了许多有代表性的地方菜肴，如推出的野酱制品菜系列产品很受消费者的欢迎。特色菜如旱蒸养生鸭、布袋农家酱、大漠风沙骨、特色香干煲等也是广大消费者的选择。

虽然天香楼是老品牌，但是经营不再“老”，而是灵活多变，有江南特色的小炒，还有浓郁的西北风味菜肴。有各式大厅和大小的包厢，适合家庭聚会、商务宴请，还有婚宴。根据不同的消费群制订了三档婚宴菜单，竭力为客人打造一个人生只有一次的美好回忆。

弘扬杭菜美食文化，以高品质的服务和精美的菜肴来回馈新老消费者的喜爱，天香楼会在杭菜的基础上开辟新的菜品，让客人能够吃出杭菜的味道，更能吃出新意。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/txl-492436.html>