

王品台塑牛排：一块全熟牛排的传奇



曾经有一块牛排，畅销22年，累计销量超过百万，这就是堪称传奇的台塑牛排。

对于台塑牛排，王品集团大陆事业群市场中心副总、新闻发言人赵广丰先生下了一个定义——“最适合中国人的全熟牛排”。之所以称之为“王品台塑”，是为了纪念这种全熟牛排起源于台塑集团王永庆先生的私房菜。

大多数中国人都不习惯吃带血丝的牛排，王品集团历经数千小时的精心研发之后，将牛排经72种中西香料腌浸两天两夜之后，再在250℃烤箱烘烤一个半小时。这样烤制出来的牛排是全熟的，还能保持100%鲜嫩度，而且汁水满溢。鲜嫩，全熟，多汁——

王品台塑牛排完全符合中国人的口味，所以被称为“最适合中国人的牛排”。

为了确保牛排在全熟之余鲜嫩多汁，王品集团更严格精选牛的第六至第八对肋骨作为台塑牛排的原材料，一头牛仅供六客，弥足珍贵。

正是这样严格的选材，秘制的配方，成就了这块全熟牛排。23年来，台塑牛排的口味几乎没有发生变化。独特的而美味的口感和味道自然而然就能印刻在脑海里，让许多饕客隔段时间就会想念不已，忍不住再来品尝。

而且更值得让人称道的，是王品台塑牛排采用套餐模式。精心设计的9道就餐环节，每个环节都

有三到五种菜品供您选择，严格遵循西餐程序和西餐礼仪。让您在品尝美味之余，更能品味西餐文化。

从前餐到沙拉，从主餐到甜点，顾客只需跟着菜单轻松挑选，身边还有专属服务人员全程陪同，如同私人管家，随时解决顾客中的顾虑和疑惑烦恼。

在上餐时，王品台塑牛排严格按照顺序上餐，犹如一场舞台秀，从开胃菜到沙拉，从主餐到甜品，餐点搭配高低起伏，错落有致。不但符合西餐的用餐礼仪，而且更符合人们的饮食规律，比如在香浓多汁的牛排后会有酸甜爽口的酸梅汤来解油腻，让你不但能够体会西餐文化，更能体会到餐厅细致周到

的餐点安排。

每道餐点还有服务人员为您讲解用餐方法，搭配，让消费者品尝西餐美味没有顾虑。同时，服务人员会视顾客的交谈气氛来控制上餐时间，让顾客交谈时不会冷场，更不会打扰顾客交谈的雅兴。更让客人在享用每道菜的间隔时能与亲友轻松交谈，随时能保持用餐的从容与优雅。

一套套餐下来，肚子早已被撑圆，美味仍流连在唇齿间，但西餐用餐文化和用餐礼仪，早已随着美味，被深深体味、品尝。

王品台塑牛排济南银座店：泺源大街66号银座商城3期F8
66228016 66228018

一头牛仅供六客

风靡20年招牌全熟牛排
赢得1300万人赞誉口碑



北京新光天地 上海正大广场 深圳华侨城 杭州杭州大厦 成都万象城 南京国际广场
广州、天津、重庆、苏州、青岛、大连、沈阳、宁波、东莞济南、福州、泉州、合肥、常州、温州、厦门、昆山

王品 台塑牛排

祝贺齐鲁晚报
《都市消费》创刊10周年

银座商城三期 8F
Tel: 6622 8016
济南市泺源大街66号

巴山夜雨酒楼贺齐鲁晚报《都市消费》创刊10周年

巴山夜雨

高雅别致的装饰风格 正宗地道的川味诱惑



君问归期未有期
巴山夜雨涨秋池
何当共剪西窗烛
却话巴山夜雨时

唐·李商隐



恒隆店地址：泉城路188号恒隆广场六楼

燕山店地址：经十路14620号（燕山立交桥西南）

老店地址：泺源大街1号（山东新闻大厦对面）

订餐电话：66669799

订餐电话：87177888

订餐电话：86999388

86903666

87177999

86951303