

人均 500 元的“宫廷饭”爆火

今日 最热搜

推开雕花木门，国风音乐萦绕四周，遮面的侍女盈盈一礼，将来宾带入“宫廷盛宴”的世界。眼前不再是熟悉的餐厅，而是一座流光溢彩的“宫殿”。

近年来，新中式沉浸式体验餐饮在全国各地火起来了。食客们花费数百元赴宴，只为穿着古装化个全妆，化身“佳人”“才子”，在精心编排的剧目陪伴下，品尝一道道“御膳”。

席卷全国的宫宴热，以沉浸式国潮体验为卖点，精准戳中了年轻人的好奇心。除了卷演出、卷妆造，一些餐厅甚至设计出了五花八门的主题菜肴。只是，这场如造梦般包装出来的华丽大戏，是否真的值回票价？

造梦式吃饭，仪式感拉满

如果误入这类盛宴现场，估计很难将此处与“餐厅”二字联系起来。

北京宫宴装潢古色古香；杭州宫宴环形剧场中央水檐檐，素纱如云幔般垂落；成都蜀宴赋几个舞台与食客座位穿插，好似真的还原了古代宫廷夜宴的场景。

既然是来 COS 皇帝的，主打随心所欲，妆造做不做都行。但往往开宴前两小时，“妆造司”就已经热闹非凡。

妆造也有严格等级，以全国连锁的“宫宴”在上海的价格为例，基础妆造（汉服及古风发型）收费 100 元/位，高级妆造加上了古风妆面，为 200 元/位。更高阶的“花神妆造”高达 400 元/位，如果对出片要求高，还可以再花 498 元，请摄影师拍照半小时。

虽说花费丰俭由人，但据网友总结，如果为了省钱只选基础配置，和同场宾客相比“很容易显得像一个误入现场的丫鬟”。

宫廷宴席，落座自然也有一定的规。所有席位都需要提前预订，但名额有限，一些餐厅的晚宴甚至可能需要提前一周预订。想要与朋友位置相连，或是坐在观看演出视觉效果更佳的中心位置，预约时间还要更早。

不同的座位价格也会不同，以成都蜀宴赋为例，坐席分为 VIP 区、普通区、特价区、夹层包间、二楼包间，收费为 398—1688 元/位不等。如果想有较好的视野，加上妆造的费用，看见菜品之前，每人至少要



杭州宫宴，大厅能容纳 300 人同时就餐 受访者供图

花出去 500 多元。

一通折腾终于落座开饭，大多数人此时已经饥肠辘辘，而对于花钱买稀奇的打工人来说，菜好不好吃也是体验感的决定性因素之一。

穗穗就曾经在朋友邀请下体验过当地的沉浸式盛宴，她总结为“吃也没吃好，看也没看好”。

首先是菜品分量小。或许是要参考古时参加宴席的皇亲国戚食不厌精，脍不厌细，宴席上饮食分量精致，“每道菜就给我们分一小块，像给你试试味，对于胃口大的人来说是不太够吃的”。

菜品口味并不难吃，但也没什么记忆点，“很多菜是一个味，让人怀疑是不是为了同时上菜，提前预制再分发的”。而且搭配上现场演出五颜六色的灯光，时不时冒出的烟雾特效，一些菜肴着实让人提不起食欲。

虽说每上一道菜就会搭配一个不同的节目，但总体来说并没有想象中精彩。对于想要干饭的穗穗来说，特意选在舞台边的位置就显得有些鸡肋。演员旋转起舞时，她几次担心翻飞的裙摆会拂过自己面前的碟子。另外，还要时不时地放下手中的筷子，为表演鼓掌、与演员互动。

席间，侍女温声软语上前侍茶上菜，吃着吃着，还会有演员突然从空中飞过。面对眼前这“昏君”体验，平时在公司唯唯诺诺做牛马的打工人，多少感到有些荒诞。

一部分人不习惯这样的服务形式，而这种“有人全心全意为您服务”的隆重仪式感，恰恰是另一部分人选择赴宴的主要原因。

盛宴之后，回归何处

近年来，沉浸体验式餐厅在餐饮界的势头不容小觑。

根据《2024 中国沉浸产业发展白皮书》统计，截至 2023

年底，全国沉浸式餐饮市场项目数量为 117 项，消费市场规模为 10.82 亿元，从 2019 年到 2023 年，全国沉浸式餐饮项目数量增长率为 303.4%，消费市场规模增长率为 266.8%。

如果说这类体验式餐饮以前只在用餐环境上做文章，呈现出宫廷夜宴、主题盛宴等表演形式，那么现在也有不少餐厅选择另辟蹊径，不比演出“人多势众”，主打花样百出的国潮主题菜品，让食客在用餐之前就有“参与感”。

比如在上海某餐厅火起来的“书法牛肉”，据说是根据李叔同书法风格创作的“艺术美学菜”，服务员会用茭白蘸着墨鱼汁在牛肉片上题字，最后将“书法”包起来加工成小块。单看这个创意似乎还挺有趣，但得知其 958 元/份（一片）的价格，不由得让人两眼一黑。

在仪式感这个赛道，其他区域也不甘人后。被大家公认为“打工圣地”的深圳也已经“沦陷”：一首《鸣沙山月牙泉》，服务员会教食客如何用金黄的麦饼搭配牛肉和蓝色的白松露酱食用；埋单一看，568 元/例，最顶饱的可能是作为配菜的炒黄豆。

无论是沉浸式 COS “才子佳人”，还是花费高昂价格追求菜品特色，遍布全国的沉浸体验餐饮确实最大限度满足了当年轻人追求新奇、急需解压的心理。

但说到底，体验式餐饮本质是餐饮业，食物应该是重头戏。至少目前在完整体验整个用餐流程之前，食客基本是就着不甚清晰的菜单“开盲盒”。

有的商家的确将文化、历史与菜品完美融合，不但饭菜可口，演出也是赏心悦目；又或是体验全程用声、光、影等科技手段，为菜品呈现锦上添花。次一等的餐厅拥有不错的场景设置，菜品口



杭州宫宴现场 受访者供图

味见仁见智，但至少能让部分以出片为目的的人尽兴而归。

不幸的是，有一部分餐厅，只是跟风“卷”形式，服务质量不尽如人意，仪式感虚有其表。吃饭也只看作为一种为新奇体验付费的行为，食物的色香味本身，反而成了最不重要的环节。

比如，据《新安全》报道，上海一家人均消费 3888 元的餐厅，以“生态融合料理”为噱头，将大象粪便、蚂蚁等非常规原料搬上餐桌，后来被市场监管部门立案调查，涉事原料被封存，餐厅停止经营。

追求短暂抽离，寻求一些难得的仪式感本没有错，但当“情绪价值”的意义被无限放大，成为掩盖产品（食物）本身平庸甚至低质的高溢价借口时，体验式餐饮便失去了初心。

理想的沉浸体验式餐饮，应是形式与内容的统一。体验的深度和厚度不只体现在布景、妆造上，更应体现在对食物本身的尊重和对文化精神的恰当传达上。

否则，当新鲜感退去，再华丽的盛宴都只是一场空。毕竟“穿越”终有尽头，而菜品的滋味，终究要落在舌尖。

据新周刊

热搜榜单 截止时间：每天20点**百度热搜榜****津巴布韦一中资矿企遭抢劫
一中国公民中弹身亡****热度值 7809658****凌晨 3 点
被掏空的年轻人还在抓大鹅****热度值 7714368****“钱和车都没了
但我救了 1 个人”****热度值 7523206****微博热搜榜****宝妈卖劳力士收 32 万元后
银行卡被冻结****热度值 1172000****肠粉 硼砂****热度值 982000****成都冰雹****热度值 722000****头条 今日头条全国热榜****曝罗大美案被告人
当庭呛声检察官****生育补贴到底在鼓励谁生娃****罗大美案始末：
转账 200 万元仍被害****头条 今日头条本地榜****昆明警方：
防范孩子成为电诈工具人****女孩落水被冲入涵洞
警方紧急救援****五华区推行房票制度
公开征求意见****抖音热搜榜****成都冰雹****德爷 0 元挑战深圳第一顿****跟着洪剑涛
开启新疆逛吃之旅**