

离过年不足百天,多家餐厅开启预订

## 不少昆明人的年夜饭已经订好了

都市时报全媒体记者 尹安达 实习生 肖丽娟

距 2026 年春节不足百天,昆明年夜饭预订市场已悄然升温。多家餐厅开启预订,其中老顾客成为预订主力,部分餐厅包间预订率超 30%。今年年夜饭套餐人均消费普遍在百元左右,在保留汽锅鸡、炊锅等传统滇菜的同时,各大餐厅还推出了融合创新菜品,满足消费者对“团圆饭”既要地道又有新意的需求。

## 老顾客早早锁定吃年夜饭餐厅

位于西山区希望路水岸艺城东门 A 栋 7 号的臻味厨房,今年的年夜饭预订已经开启,“10 月便有部分老顾客锁定席位,目前 18 个包间已订出 6 间,剩余席位仍在火热预订中。”店长田云龙介绍,餐厅总餐位 320 个,含 1 个可容纳 15 桌的小型宴会厅,4 间大包房最多可坐 18 人。

菜品方面,田云龙介绍说,臻味厨房以川滇融合菜为主导,重点突出老滇味特色,主推老滇味炊锅、独创的菌香焗鲈鱼、臭豆腐酸菜涮牛肉等菜品,避免过多搭配海鲜。年夜饭套餐价格从 1180 元至 2680 元不等,基础为 10 人餐;2680 元套餐可满足 16—18 人就餐需求,适配大包房使用场景。

滇铺子作为本土滇菜知名品牌,最早的门店正有 13 年的经营时间,滇铺子目前在昆明呈贡、西山、五华等区域布局 7 家门店,其总负责人兼主厨董家爱介绍,年夜饭预订已于近期启动,主要针对老顾客,为他们预留了半数席位。正式接受预订时间为 12 月下旬,每年的年夜饭预订都十分火爆,基本是老顾客就全部订完,每年都有新顾客预约不上的情况,后续餐厅将通过回访收集意见优化菜单。

“年夜饭对云南人来说说是团圆的象征,既要地道家乡味,也要有新意。”董家爱表示,滇铺子年夜饭以老滇菜为核心,比如云南汽锅鸡,保留炖全鸡的做法,鱼也是保留整鱼的做法,寓意“年年有余”“有头有尾”。同时每年菜单都会做更新,结合老顾客反馈意见进行调整,例如:针对耄耋老人及返昆游子调整菜单,重点强化家乡味的呈现,还有部分菜品将根据当季食材灵活调整。

价格方面,滇铺子年夜饭推出 888 元到 1588 元之间的 10 人餐,其中 1288 元的预订人数最多,人均 100 元左右最具性价比。不同价位的套餐菜品数量一致,只是菜品不一样。且所有套餐均预留“剩菜空间”,契合民俗寓意,也就是餐厅做菜的时候分量会多出一些



昆明多家餐馆已开启年夜饭预订 本版图片 都市时报全媒体记者 尹安达

来,寓意“年年有余”。值得一提的是,品牌拥有连续消费 12 年的忠实老客,今年仍将优先保障老顾客预订需求。

位于盘龙区穿金路煤机厂的山茶花开·满院,古风庭院式的餐厅别具一格,过年期间,餐厅会增添一些装饰来应和节日氛围。据唐店长介绍,餐厅一共有 30 多个包间,加上散桌,可以容纳 400 多人同时就餐。

山茶花开·满院餐厅今年推出 4 个价位的年夜饭,价格在 800 元到 2000 元,800 元的套餐适配 8 到 10 人,2000 元左右的套餐适配 20 人。菜品方面以过年应季菜品为主,滋补羊肉、过江鸭嘴鱼等招牌菜品一直受新老顾客喜爱。

## 老牌餐馆预订数已近半

滇菜老品牌福照楼的年夜饭菜单还在加紧定制中,老顾客的预订就已经开始了。据品牌负责人介绍,7 个直营店共计可接待 200 多桌年夜饭,虽然菜单标准、价格定位还未出炉,但是老顾客的预订已接近半数。福照楼的年夜饭在传统滇菜的基础上会加一些创新菜品,年味浓,有新意。

宣威味道的年夜饭也很受欢迎,

余味乡宣威菜推出的年夜饭以家乡风味为主,相关负责人表示,不仅让在昆明的宣威老乡吃到家乡菜的味道,昆明本地市民的接受度也很高。年夜饭价位从 588 元/桌至 2288 元/桌不等。目前在昆明有 8 家直营门店,遍布昆明东南西北各区域。

## 高端餐馆兼顾性价比与品质感

记者随后来到了西山区滇池旅游度假区滇池高尔夫会所,会所二楼的滇池边上·臻萃云南菜,是一家主打云南菜的餐厅。餐厅坐拥得天独厚的自然景观,背靠西山睡美人,面向辽阔滇池,高尔夫球场的绿茵草坪也为食客增添了良好的视觉效果,在 26 个包房都可以直览高尔夫球场第 18 号洞景致。

餐厅主管周发旺介绍,餐厅可同时容纳约 300 位宾客就餐。为满足不同家庭的团圆需求,今年推出的年夜饭设置了 5 个梯度价位,从 1380 元至 3980 元不等,兼顾性价比与品质感。春节期间,餐厅还将通过悬挂灯笼、粘贴对联福字,搭配喜庆氛围音乐等装饰布置,让宾客在沉浸式感受滇池风光与高尔夫球场景致的同时,沉浸式体验浓厚年味。

作为本土餐饮新品牌,今年是首次推出年夜饭,餐厅在菜品特色上深度挖掘云南本地食材优势,以融合滇菜为主,力求为消费者呈现一场兼具口感与地域风情的团圆盛宴,打造滇池畔独一无二的年夜饭体验。

高星级酒店中餐厅的年夜饭也开启预订模式。记者在昆明中心皇冠假日酒店四楼茶花轩中餐厅了解到,深耕云南本土风味与深得星级餐饮精髓的茶花轩,正式推出 2026 马年年夜饭系列套餐,以“滇味为本、融合创新”的烹饪理念,加上市中心黄金区位与沉浸式节日氛围,为春城家庭与挚友团聚打造兼具仪式感与烟火气的新春家宴,目前预订通道已在陆续开启,年夜饭包间人均 400 元起,散台人均 300 元起。

餐厅负责人介绍,作为昆明高端滇味融合菜的标杆,茶花轩中餐厅由深谙“融合之道”的王朝义主厨领衔,其团队曾凭借五道创意野生菌菜肴冲击“昆明首届野生菌美食推荐榜”,获业界权威好评。2026 年夜饭菜单延续“本土坚守+跨界创新”的核心思路,将云南州市风味与粤式清雅、川式酣畅完美融合,既保留传统年菜的吉祥如意,又注入令人眼前一亮的创意巧思。

“菌子季是云南餐饮人的年度大考,年夜饭则是对团圆味道的终极诠释。”王朝义主厨表示,“我们希望通过每一道菜品的匠心打磨,让食客在星级服务中品味云南的山野风味与节日温情,让茶花轩成为春城家庭的团圆宴席首选地。”



云南人的年夜饭既要家乡味,也要有新意