

37°C高温户外排队 30 分钟,没有人放弃离开

“罚站咖啡”为何开了 9 年排队 9 年

“大概排了 30 分钟,为了这个咖啡我觉得天热也没那么难以忍受。”“每次有新菜单我就会从杭州过来,大概来了 10 多次了,经常排队。”“现在排队时间不算长的,我之前国庆过来排了 2 个多小时呢!”上海连续高温热浪已持续半个月,但 37°C 的高温天里依然有不少人在太原路 O.P.S CAFE 门口排起了队。有的人打着遮阳伞、有的人热得拿手使劲扇风,却唯独没有人放弃离开。近日,记者来到现场采访了多位高温下排队的客人,为大家揭秘上海这家知名的“罚站咖啡”开了快 9 年排队也排了快 9 年的原因。

“来都来了!”
愿意排长队的多为游客

游客黄小姐站在 O.P.S CAFE 门口的队伍末尾,一边排队一边用手使劲扇着风。“我是第一次来喝这家咖啡,大热天肯定是不太想在户外排队的,但来都来了,这家咖啡店名声在外不打卡一下总觉得亏了。”黄小姐说。

记者看到,门口排队的地方拉了围栏,但没有遮挡、没有座椅,加上又是 37°C 的高温天,站一小会儿就会汗流浹背。而且这个位置的交通并不方便,最近的地铁站走过来也要 10 多分钟。即便如此,工作日下午这里也已经排起了队,据说周末更是要排 40 分钟起。

一对来上海旅游的闺蜜辛小姐和贺小姐笑着告诉记者:“我们从山西过来玩的,今天大概排了 30 分钟喝到的。这边的服务很到位,咖啡也好喝,天热排队也就没那么难以忍受了。”

“这家咖啡开了很多年了,因为觉得好喝,所以每次有新菜单我就会找机会从杭州过来,大概来了 10 多次了,排队等个 30 分钟是常事。”出差间隙,陆先生和同伴一起排队来喝夏季菜单。对于排队时长,他的同伴表示:“今天排队时间都不算长的,我去年国庆过来排了 2 个多小时呢!这个咖啡它值得,我们有机会就会来喝一喝。”



与游客们不同的是,住在上海的方女士看到排队长度就准备离开了。她说:“这边我来过好几次了,咖啡味道蛮好的,而且每次来都能喝到不同的菜单。但我一般都是路过看排队不是太久才会来喝一杯,排队长的话我就下次再来,这个天在外面排队超过 10 分钟吃不消的。”

一对一 omakase 式服务
或是排队主因

“这杯咖啡上层会有氮气打的泡沫,比较轻盈一点,所以要尽快喝掉它。风味会有一点点奶香,还有番茄带来的鲜感。”记者进入店内后,店员全程一对一讲解了点单咖啡的风味、制作特色、饮用方式等,和去吃 omakase 的感觉极为类似。当然,这样细致的服务方式必然会耗费较长时间,加上 10 多平米大的店内空间也不可能让多组客人同时入店,自然就造成了顾客需要在门口大排长龙的情况。

当领取好咖啡后,可以进入右侧的空间

拍照或是品尝,不过这里没有设立座位,大家只能站着喝,怪不得这里获得了“罚站咖啡”的名号。从圣地亚哥来上海度蜜月的新婚小夫妻告诉记者:“我们是在 Tik Tok 上看到这家咖啡店在上海很有名就过来了,没想到这边是需要站着喝咖啡的,很新奇的体验。咖啡也很好喝,值得来一趟。”

方女士也表示:“不排队的时候我蛮喜欢在这边喝咖啡的,店员细致的介绍很能提供情绪价值。站在这边喝咖啡大家可以互相交流,氛围很轻松。而且也会更加纯粹,不是为了坐一个位置去点一杯咖啡,而是为了咖啡本身。”

棒冰、冰贴……
免费送给排长队的顾客

不少客人告诉记者:“在这边排队久的话,店员会来送棒冰、冰贴,给我们解暑。”记者看到,顾客在外面排队时也会有店员提前出来给大家看菜单、预点单,尽可能地节约一点时间。

店员透露:“我们这边工作日中午排队的人是最少的了,特别最近因为天气比较热。其他时间可能需要排 20 多分钟,周末的话人比较多,可能要排 40 分钟。另外就是节假日,或者上海有一些咖啡相关的活动或是演唱会之类的人会比较多一些。”

值得注意的是,如果在店内喝完点好的咖啡还想续点的话不需要出去重新排队,可以随时和店员反映,他们会做好送过来并仔细讲解。

据了解,创始人 Siwei 与阿光 2017 年辞去传统咖啡馆工作,赴泰国考察后受当地创意饮品启发,回国创立了 O.P.S CAFE。初期以“拒绝常规”为理念,推出首张威士忌、西柚等元素的菜单,引发争议却迅速走红。如今时间过去快 9 年,这里没有像众多昙花一现的咖啡店一样消失在大众视野里,而是一直有人来排队,一直被追随,除了不断创新的菜单,或许也和对顾客细微处的关怀有着一定的关系。

晨报记者 商依琳 摄影报道

备受期待的“餐厅周”又来了

全国 800+ 甄选品质餐厅参与,今天开始预订

美食爱好者们注意啦!一年两度备受期待的“餐厅周”又来了!

2025 秋季“餐厅周”不仅参与城市众多,更有令人心动的价格直降。平时想吃都要“抖擻”的餐厅在“餐厅周”期间,午市只要 148 元,绝对为大家带来一场超值的美食盛宴。

先说价格,2025 秋季“餐厅周”套餐性价比比更高了!A 档晚餐从 298 元降至 258 元,直降 40 元;B 档晚餐从 198 元降至 178 元,直降 20 元。

具体来看,完整价格档位是 A 档午餐 148 元/位,A 档晚餐 258 元/位;B 档午餐 118 元/位,B 档晚餐 178 元/位;C 档午餐 78 元/位,C 档晚餐 118 元/位;Elite 档菜单价格由餐厅自行定价。

拿上海的餐厅来举例,南京西路上的 MUFMUF 的食生活日常人均 310 元,外滩华尔道夫酒店里的蔚景阁日常人均 478 元,黑珍珠餐厅逸道日常人均 399 元……这些平时想吃都要“抖擻”的餐厅在“餐厅周”期间都是 A 档套餐,午市只要 148 元。再比如 Laures·月桂西班牙餐厅日常人均也要 151

元,餐厅周直接是 C 档套餐。也就是说,最低 78 元就能享受一顿精致美味的大餐,这性价比绝了!

2025 秋季餐厅周 21 日上午 10 点开始预订,是银联卡会员享有的优先预订特权,只要你的银行卡是 62 开头且带有银联标识,就能在这个时间抢先预订心仪餐厅。这里要特别提醒大家,千万不要错过这个优先预订时间,否则热门好餐厅很可能会被抢订一空。

在 DiningCity 鼎食聚小程序就能参与预订,点击优先预订在页面上输入银联卡号前 6 位即可。成功进入页面后,点击左上角的“餐厅”,就能查看餐厅列表,还能点击查看详细菜单。目前,绝大部分餐厅都已上线,还可以通过这些选项筛选出米其林、黑珍珠餐厅,大家可以提前做好规划。

另外,所有参与餐厅预订后均可免费取消,99%的餐厅预订无需交纳定金,只有个别高端日料或法餐餐厅因需提前备菜会收取定金,但只要提前取消,也是无责的。预订餐厅无需信用卡担保,绝大多数餐厅提前一小时就能取消。即使万一忘记取消没去用餐,也

不会扣除费用,所以可以放心大胆地挑选并预订喜欢的餐厅。

据了解,2025 秋季“餐厅周”的参与城市遍布全国,覆盖上海、北京、杭州、广州、深圳、苏州、成都、南京、天津、重庆、西安、厦门、长沙、珠海等城市 800+ 甄选品质餐厅,其中

不乏米其林、黑珍珠。“餐厅周”活动每年举办两次,分为春季和秋季。2025 秋季餐厅周的用餐时间将从 8 月 27 日持续至 9 月 28 日,横跨整整一个月。

晨报记者 商依琳

渝水堂 高价收购

红木家具·老家具·字画·扇子·印章·像章·老服装·小人书·紫砂壶·玉器·瓷器·地址:多伦路文化名人街 182 号(近四川北路) 热线电话:65407260 13601926417 高经理 免费上门服务

遗失声明

上海市黄浦区市场监督管理局(统一社会信用代码:11310101320785521K) 遗失上海市行政事业单位资金往来结算票据存根,编号:1402615000 至 1402615100,声明作废。

保险公告

根据我司整体战略规划及实际经营需要,经国家金融监督管理总局上海监管局批准,新华人寿保险股份有限公司上海静安北京西路营销服务部机构住所变更为上海市静安区北京西路 669 号 7 楼、8 楼,机构编码 000019310106003,主要负责人为杨鲁,业务范围包括:(一)意外伤害保险;(二)健康保险;(三)传统人寿保险;(四)人寿保险新型产品;(五)传统年金保险;(六)年金新型产品;(七)经保险监督管理机构批准的其他人身保险业务,联系电话 60933069。特此公告。

新华人寿保险股份有限公司上海分公司
2025 年 8 月 21 日