

两道菜相差 390 元,是顾客疏忽还是商家失职?

一餐厅菜单价和“点评”价悬殊引误会

因为没看菜单,而是按大众点评的“推荐菜”点餐,顾先生和朋友在外滩 THE NEST 餐厅用餐结束后,发现有两道菜价格悬殊:平台显示 198 元的“生蚝”,实际收费 388 元,平台标价 488 元的“M5 扒肉眼”,实际收费 688 元。

“不知道商家是确实不知晓价格存在巨大差异,还是有意为之?”顾先生质疑,难道商家没有核对价格的义务吗?对此,该餐厅工作人员表示,大众点评推荐菜的价格系由网友填写,商家没有权限直接改价。然而,大众点评工作人员直接否认了该说法,直言商家有权改价。那么,这到底是顾客疏忽,还是商家失职呢?

顾客:两道菜相差 390 元

今年国庆前夕,顾先生的朋友从国外回上海,为尽地主之谊,他和朋友特地选了外滩一家名为“THE NEST”的西餐厅吃饭。“结账时,我发现比大众点评上的菜品标价贵了不少。”

原来,顾先生点餐时未看店内菜单,而是打开手机上的大众点评 App,根据“推荐菜”一栏和服务员点菜。

当天,顾先生总共点了 3 道菜,都是大众点评“推荐菜”里的前三名,分别是“主厨精选生蚝 6 只”“腌三文鱼拼盘”和“M5 扒肉眼”。

在大众点评 App 上,顾先生看到生蚝的价格为 198 元,“M5 扒肉眼”的价格为 488 元,然而直到他结账时看见小票,才发现这两道菜的实际收费分别是 388 元和 688 元,价差合计 390 元。

因为是请朋友吃饭,顾先生当场并未向餐厅提出异议,回家以后,越想越不对劲,“感觉像吃了个苍蝇”。



顾先生根据大众点评“推荐菜”界面点菜时的价格



结账时部分菜品的菜单价与大众点评的标注价相差较大

“餐厅难道没有核实线上平台价格的义务吗?”顾先生说,当时,他拿着手机出示大众点评界面点菜时,餐厅工作人员没有进行任何提示,并没有告诉他大众点评界面的价格不准确。

“不知道商家是确实不知晓价格存在巨大差异,还是有意为之?”在顾先生看来,“外滩作为上海的一张名片,‘THE NEST’又是外滩非常有名的一家餐厅,更应该注重服务细节。”

餐厅:菜品价格系网友上传

THE NEST 餐厅位于黄浦区北京东路中实大厦,在大众点评 App 上已收录超过 10 年。启信宝的信息显示,该餐厅的主体为上海

高世餐饮有限公司,2015 年成立,其经营范围包含热食制售、冷食制售等。

近日,新闻晨报·申度新闻记者来到该餐厅,针对顾先生碰到的情况,向餐厅求证。

该餐厅一名工作人员回应称,大众点评“推荐菜”栏目中的菜品价格可以由任何网友填写,甚至网友不用在店内消费就能填写。“我们要改价的话需要和平台申请,目前已经调整过来了。”

该工作人员表示,此前也曾有客人发生过类似的误会,例如实际售价 3000 多元的帝王蟹,在线上曾被网友标注为 1288 元;又比如此前“推荐菜”排名第一的“生蚝”是已经下架的菜品。“因为以前顾客点得多,所以它一直是推荐菜的

第一名。”

关于“生蚝”的价格差异,该工作人员解释道,现在餐厅提供的生蚝已更换品种,个头更大,实际价格为 388 元,而且餐厅本身会不定期变更菜品价格,线上菜品价格不一定是最新的价格。

记者看到,在商家提供的纸质菜单上,顾先生碰到的两道争议菜品,和当天纸质菜单上的标价一致。

该工作人员直言,因为纸质菜单上没有图片,所以部分顾客喜欢通过线上有图的“推荐菜”来点单。“但是我们也知道顾客到底是看的大众点评,还是其他网站,顾客看到的是什么价格,我们也不清楚,所以没法一一提醒。”

那么,后续将如何避免类似情

况发生,为顾客提供更精准、更优质的服务呢?

记者当天留下联系方式,希望就此与餐厅负责人取得联系,但截至发稿,记者并未收到回复。

律师:商家应及时修正价格

针对顾先生碰到的问题,记者联系了大众点评工作人员,对方表示,平台商家“推荐菜”板块中的菜品信息、文字菜单、网友图片等信息均由网友提供,仅为消费参考,具体情况需以商家实际经营情况为准。

“消费者上传推荐菜后,如信息有误,商家有权在后台根据实际情况修改菜名及价格,网友也可在相应页面进行报错,或联系客服反馈。”

对于顾先生遇到的问题,天達共和(上海)律师事务所富贵律师认为,顾客用餐时应以餐厅提供菜单价格为标准,要求商家退还差价的诉求难以得到支持。

对商家而言,为避免线上平台价格对消费者产生误导,在自身有改价权限的情况下,应当及时调整价格,否则可能因差评或顾客投诉对商家经营产生负面影响。

“商家真实的菜单如果没有及时在平台上更新,就可能误导部分消费者,产生不必要的麻烦,毕竟线上平台上也是商家的展示渠道,也相当于自己的店面。”

富贵律师提醒,顾客在消费前应该主动和商家确认菜品价格,而非轻信第三方平台价格,一旦产生误会,消费者权益难以得到保障。另外,商家也应当及时修正平台价格,如果平台和实际价差很小,一般消费者也能接受,但如果价差很大,达到几百元甚至超过 50%,那么也会对商家的信誉等产生不良影响。

晨报记者 陈泉

“现在的大闸蟹只有鲜味,还不肥满”

大闸蟹也在等降温!吃蟹还要再等等

一夜之间,申城仿佛从夏天跑进了秋天。其实,大闸蟹也在等这波降温“好消息”。“现在的大闸蟹只有鲜味,还不肥满,一定要降温后大闸蟹才会肥满,这是大闸蟹的自然生长规律。”沪上知名大闸蟹养殖基地——上海鱼跃水产专业合作社相关负责人表示,气温和大闸蟹的生长、品质有密切关系。

昨天一早,记者去宝山沪太路一家菜场转了转,3 两母蟹 35 元/只,3 两公蟹 25 元/只。买蟹的顾客不算多。“我牙齿不太好,但是又喜欢吃蟹,现在的大闸蟹,壳还不是很硬,能咬得动,到后面硬了,我反而不吃了,太费劲。”一位顾客说。另一位顾客却表示,吃蟹还要再等等,“11 月,那时的蟹更肥、更壮,壳变硬,就连蟹脚里的肉也长满了。”

无论是菜场还是线上买菜平台,大闸蟹早在国庆之前就已经上

市,国庆假期开始,逐渐上量。不过,在资深大闸蟹养殖户看来,现在还不到吃蟹的最好时节,出品松江“大湖”蟹的上海鱼跃水产专业合作社相关负责人介绍,“我们也一直在等降温。大闸蟹天冷之后才会长肉,才会更饱满,现在吃蟹只是吃鲜味,要吃肥美一定要等到天冷。”

所谓“秋风起,蟹脚痒”,这里面其实蕴含了天气和大闸蟹生长、品质之间的关系。据悉,眼下大闸蟹已进入黄金育肥期,就等着降温来助力,向着肥大、鲜甜、多油的品质和口感做“冲刺”。崇明、松江、宝山等本地大闸蟹都还没有正式开捕。

不仅仅是 9、10 月的气温对大闸蟹有影响,在整个大闸蟹的生长过程中,气温都有着重要作用。夏季如果持续高温,就会影响大闸蟹的脱壳,导致脱壳晚、大规模的大闸蟹

少等情况,如果不对蟹塘采取人工干预措施,严重的可导致蟹的大量死亡。比如,去年持续高温,外地一些蟹塘没有及时采取措施,养殖密度又大,造成不少蟹死亡,给养殖户带来经济损失。今年,养殖户们

吸取教训,降低养殖密度或者在高温时采取提升水位、加大增氧、减少喂料、扩大水草覆盖面积等措施,来缓解高温对大闸蟹生长的影响,避免经济损失。

根据最新天气预报,未来几天,

上海的最高气温不超过 30℃,周六之后更是不超过 25℃,看来,秋天真的要来了。爱吃蟹的朋友们,再耐心等待等等。

晨报记者 郁文艳



上海蓝天经济城

2016-2018 上海市著名商标

南翔游戏谷

◆ 游戏产业集聚区 ◆ 充足空间规划 ◆ 优质配套政策 ◆ 租金减免

联系电话: 18918526217 (朱先生)、13661404363 (张先生)

物资回收

渝水堂

高价收购

红木家具、老家具、字画、扇子、印章、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



南翔·元谷 文体旅元宇宙生态区

◆ 南翔古镇新地标 ◆ 租金减免

联系电话: 13651936939 (金先生)

总部地址: 上海市嘉定区南翔镇银翔路 655 号

总部热线: 59129999, 59122222

投放热线: 22895373

(新闻晨报)综合分类、遗失、注销各类声明广告