



说起香港的日本料理餐厅，**加太贺日式和风料理** (加太贺)必定是其中一个你熟悉的名字。

1993年，位于红磡崇洁街的加太贺只是一家大概只有二十平方米的小店，凭借出色及独特的食品与装潢，慕名而来的人更是络绎不绝，生意越来越好，短短数年已在崇洁街开设多间分店。随着店铺的增加，加太贺将崇洁街装潢成富有特色的日本食街，别致的日式红灯笼及锦鲤旗随处可见之余，更摆放不少日本空运到来的特色摆设。单单是餐厅的装潢，已令人赏心悦目。

除了着重顾客的视觉享受，加太贺对食物的创新性及质素亦同样重视。全港首创的「花之恋寿司」便是加太贺的其中一款独特、美味之港式和风菜肴。「花之恋」以三文鱼包着饭团成花状，再加入蟹子和沙律酱，卖相吸引，深受顾客喜爱。负责人**张先生**表示：「餐厅注重选用新鲜食材，因为食材流量较大，所以更能保证品质，使客人对我们更有信心。」



随着时代的转变，顾客对餐厅服务质素有更高要求。加太贺亦深明这个道理，选择了**世通餐饮管理系统**协助营运及管理。透过专业及稳定的系统，将点菜、厨房列印菜单及结账等工作全面电脑化，大大提高运作效率。此外，系统强大的报表功能更

助加太贺有效分析业务状况，例如各款产品之销售量，令管理人员作出更快更准的业务策略去提高业务收益。

使用世通，令加太贺全面提升营运效率，服务质素自然大大提高，顾客更能好好享受美味的加太贺日式和风料理。

