



說起香港的日本料理餐廳，**加太賀日式和風料理** (加太賀) 必定是其中一個你熟悉的名字。

1993年，位於紅磡崇潔街的加太賀只是一家大概只有二十平方米的小店，憑藉出色及獨特的食品與裝潢，慕名而來的人更是絡繹不絕，生意越來越好，短短數年已在崇潔街開設多間分店。隨著店舖的增加，加太賀將崇潔街裝潢成富有特色的日本食街，別緻的日式紅燈籠及錦鯉旗隨處可見之餘，更擺放不少日本空運到來的特色擺設。單單是餐廳的裝潢，已令人賞心悅目。

除了著重顧客的視覺享受，加太賀對食物的創新性及質素亦同樣重視。全港首創的「花之戀壽司」便是加太賀的其中一款獨特、美味之港式和風菜餚。「花之戀」以三文魚包著飯糰成花狀，再加入蟹子和沙律醬，賣相吸引，深受顧客喜愛。負責人**張先生**表示：「餐廳注重選用新鮮食材，因為食材流量較大，所以更能保證品質，使客人對我們更有信心。」



隨著時代的轉變，顧客對餐廳服務質素有更高要求。加太賀亦深明這個道理，選擇了**世通餐飲管理系統**協助營運及管理。透過專業及穩定的系統，將點菜、廚房列印菜單及結賬等工作全面電腦化，大大提高運作效率。此外，系統強大的報表功能更

助加太賀有效分析業務狀況，例如各款產品之銷售量，令管理人員作出更快更準的業務策略去提高業務收益。

使用世通，令加太賀全面提升營運效率，服務質素自然大大提高，顧客更能好好享受美味的加太賀日式和風料理。

