



太原洲际酒店惬意商旅品山西



精致格调

出则繁华，入则宁静。太原洲际酒店于2018年5月11日开业，位于长风商务区核心地带，毗邻汾河、万象城以及山西大剧院、会展中心，科技、美术、博物等多个展馆中心。酒店有330间豪华客房，配备一中一西两个特色餐厅及一个大堂酒廊，近1000平方米的无柱式大宴会厅及六个多功能会议厅，SPA、游泳池、健身中心、停车场等设施一应俱全。

特色礼宾 —— “深入洞悉”的服务理念

太原洲际酒店由洲际酒店集团管理，是太原乃至山西省的首家洲际品牌酒店。这一有着70余年经营历史、全球200多家酒店的品牌，通过优质的设施与细致的服务，传递国际化的精致格调，实现对客户的诚挚关怀。

酒店的首席礼宾司赵诚，同时也是太原地区金钥匙首席代表，山西省唯一一把国际“金钥匙”。曾经有一位客人在退房时将行李遗忘在酒店，且行李中有即将签约

的重要合同，但客人已经身在600公里以外的另一城市，为了不影响客人签约，当晚赵诚自行开车前往，将行李送到了客人手上，客人再三表示感谢。

凭借着良好的服务理念及服务意识，太原洲际酒店自开业以来获得了良好的客户反馈及口碑，在各主要第三方预订平台评分分数始终保持高分，并荣获了“最佳宾客体验商务酒店”“中国服务示范企业”“最受欢迎商务酒店”“年度旅行者之选”等诸多奖项。



优质品牌

晋善晋美 —— 为山西特色推广助力

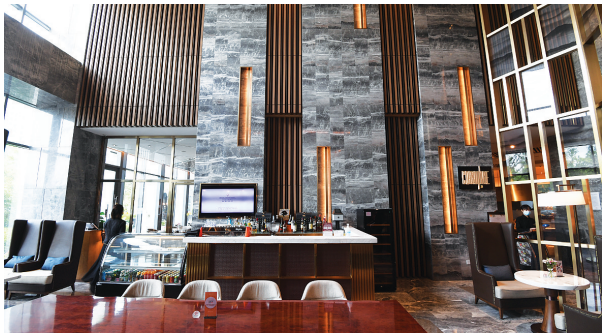
全球每一间洲际酒店及度假村皆融合当地传统文化及特色，太原洲际酒店亦是如此，从酒店的设计和布局，到餐厅食材和菜品搭配及为客人准备的伴手礼，再到酒店自有的吉祥物，无不在当中融合山西本地的文化，处于细节之间得以体现。

酒店大堂中间的灯饰设计灵感源自壶口瀑布，华丽倾泻的冰挂式水晶吊灯，赋予大堂极具文化内涵的生命力。其下方的艺术品更是由匠人独创，直径4米，高1.9米，其主体结构取自自水之形态，表面用树脂浇灌，形成特殊的肌理，通过色差渐变来显示太原四季分明，是宜居佳所。

彩丰楼中餐厅专注于保留原料的自

然风味，菜单上半数的菜品采用当地的农产品、肉类和调味料烹饪而成，以确保客人能够获得最地道的美食体验。餐厅最大的包间凤凰厅，其中心更是定制了包含山西知名景点的微型景观沙盘，五台山的白塔、平遥古城、应县木塔……可以一饱眼福。

太原洲际酒店于2018年开业之时，自行创作了以龙的卡通形象为吉祥物的“洲洲”，且申请了专利保护，进行了包括微信表情包、定制礼品行李牌在内的多种扩展开发。同时酒店为客人准备的伴手礼，如山西景点的冰箱贴、刻有“汇通天下”的书签，都有着浓郁的山西本地特色，让来到这里的外地客人能够更加了解山西，助力山西的特色推广。



多种经营



舒心环境



特色服务

推陈出新

——『有滋有味』的餐饮选择



酒店拥有源·咖啡全日餐厅、彩丰楼中餐厅及龙·酒廊三个不同的餐饮场所，满足多样化的餐饮需求。全日餐厅主营西式零点及自助餐，除定期更新的菜品之外，自助晚餐更是紧跟节日及潮流适时推出应季主题，如刚刚过去的母亲节以及即将来临的“520”，为节日送上浓郁的仪式感；彩丰楼中餐厅为集团旗下连锁中餐品牌，致力于将东方情怀与餐饮文化、粤菜川菜与本地传统相融合；龙·酒廊提供各式酒水及甜点，目前已跃升为太原本地热门下午茶打卡地，定期推出不同主题下午茶，成为时尚潮人的聚集地。

本月开始，彩丰楼中餐厅推出的“彩丰十味2021”，以十道匠心独运的精致佳肴，款待四方宾客。这份由彩丰楼主厨团队携手“粤菜教头”林振国大师所打造的菜单，不仅秉承了彩丰楼品牌融合传统与创新的一贯风格，更以“清、鲜、嫩、滑、爽、香、酥、脆、肥、浓”的食物本味为美的灵感，萃取中菜经典，借由主厨们精湛的厨艺与巧思得以精彩呈现出赏味经典与创意相融的味蕾之旅。如其中的“古法姜葱生焗龙虾”，滚烫的砂锅激发出葱姜蒜的香气，再加入龙虾以中火焗制，在揭盖之时，便香气四溢，使人味蕾大开。



健身休闲



宾至如归

文 摄影
字 牛
刘 晨
志 阳
刚



静享商务



会议大厅