

餐馆起名168例

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/zhishi/a/170183768438809.html>

范文网，为你加油喝彩！

2023年12月6日发(作者：皇帝的新装续写)

若要前行
就要离开你现在停留的地方



餐馆起名168例

1、兰桂坊酒家

2、临海仙

- 3、实惠坚
- 4、帕戈意大利餐厅
- 5、玉林高记少城春秋
- 6、松风轩
- 7、南海城海鲜餐厅
- 8、天香耳片餐厅
- 9、洞蜜园
- 10、康师傅私房牛肉面
- 11、巴国布衣
- 12、向群餐厅
- 13、桥南一品香苑
- 14、蜀都旋转
- 15、文汝馨居
- 16、创意吸引人的餐厅名字大全
- 17、食家庄
- 18、为人民服务
- 19、正宗川菜
- 20、晶采轩

- 21、四海一家
- 22、德大西菜社
- 23、有间快餐店
- 24、崇正天然蔬膳阁
- 25、香满楼
- 26、凯悦餐厅
- 27、泰和饮食店阿娘面
- 28、康师傅私房牛肉面
- 29、大碗厨

30、金河半岛餐厅

31、好再来

32、陶陶居餐厅

33、望湘园

34、花城海鲜餐厅

35、麻辣诱惑

36、川味观

37、帕兰朵

38、老格蔸川菜

39、滩万

40、兜幸福

41、香格里拉怡咖啡

42、午后的盘子

43、康乃馨食府

44、王府井餐厅

45、越来顺

46、有滋有味

47、食家庄

48、七零无烟烤肉

49、每日鲜小厨

50、玫瑰罗盘餐厅

51、西湘记

52、上雅铁板烧

53、喜胜客

54、豆捞坊

55、秀丽前提老妈蹄花

56、谭氏官府菜

- 57、豆捞坊
- 58、帕戈意大利餐厅
- 59、绿丰花园
- 60、餐厅取名
- 61、快乐一橱
- 62、一日三餐
- 63、望湘园
- 64、乌江鱼川湘馆

- 65、崇正天然蔬膳阁
- 66、有家餐厅
- 67、小公牛
- 68、川味泡菜馆
- 69、京湘川餐厅
- 70、威斯汀舞台餐厅
- 71、欧陆餐厅
- 72、牛舌那点事儿
- 73、一级棒餐厅
- 74、意粉屋
- 75、泮溪餐厅
- 76、豆瓣快餐店
- 77、百味鱼庄
- 78、顺星苑
- 79、望湘园
- 80、喜尚餐厅
- 81、仙炙轩
- 82、厨房制造
- 83、文信老铺

- 84、绿岛草堂
- 85、泰和饮食店阿娘面
- 86、皇朝盛宴。

- 87、蜀留香
- 88、吉范尼斯
- 89、老地方餐厅
- 90、大笨象西餐厅
- 91、煲煲好
- 92、给力快餐店
- 93、美京餐厅
- 94、隆兴面馆
- 95、名轩
- 96、香乐门
- 97、面酷
- 98、韩国料理店
- 99、唐人街
- 100、康乃馨食府
- 101、餐厅取名
- 102、谷屋
- 103、鹿港小镇
- 104、米家餐厅
- 105、头啖汤餐厅
- 106、知味观
- 107、珍味馆
- 108、雅新鱼翅

- 109、帕戈意大利餐厅

110、即食乐餐厅

111、醉京湘

112、康乃馨食府

113、金麟饭店

114、月光宝盒酒馆

115、花乐

116、新都里无二

117、湖庭

118、新概念火锅料理

119、美味独特

120、六七八酒食

121、豆捞坊

122、崇正天然蔬膳阁

123、山里

124、食悦阁

125、德大西菜

126、城市农夫

127、农夫之家

128、川芙蓉

129、沸腾鱼乡

130、雍雅山房

131、威斯汀舞台餐厅

132、隆兴面馆

133、大城小橱

134、无饿不坐

135、德大西菜社

136、炒豆合作社

- 137、红樽坊
- 138、新概念火锅料理
- 139、巴蜀家宴
- 140、金茂君悦精饼屋
- 141、兰桂坊餐厅
- 142、海渚渔上
- 143、名豪鱼翅海鲜
- 144、饭是纲
- 145、醉仙楼
- 146、燕江南餐厅
- 147、农夫烤鱼
- 148、大快活餐厅
- 149、新滨铁板烧
- 150、卧龙饭店。
- 151、威斯汀水晶苑
- 152、真的好海鲜

- 153、火龙堂
- 154、山川草木
- 155、胃享乐餐厅
- 156、三倒拐海
- 157、天鲜阁海鲜餐厅
- 158、米氏西餐厅
- 159、华苑餐厅
- 160、蜀香园
- 161、峥峥饮食
- 162、饭跑跑快餐
- 163、住家饭餐厅

164、李奥纳多达芬奇餐厅

165、威斯汀丽心吧

166、峥峥饮

167、味正香

168、初花

【相关阅读】

餐馆起名，吸引人的餐馆名字四大原则

一个好的店铺名称务必适合其目标顾客的心理需求，适合该店铺的经营宗旨和情调，这样才能树立完美的形象，从而增加对顾客的吸引力。下面为大家介绍，餐馆起名4项原则。

第一，起店名用字笔画不易过多，或读音生僻。这样会给一般的顾客增添不必要的麻烦，像“酒家”、“冉冉家常菜馆”。也就是说在给餐馆起名时用词应简洁并使用正规的简化字。

第二，餐馆起名切忌太俗气。有些名字不但听起来叫人不那么舒服，而且也缺乏文化修养，甚至有些店名会让顾客产生误解。如“吃着看餐馆”、“实心饺子店”“吃不了兜着走餐厅”及“威虎山土匪鸡店”等，对于那些不能产生良好效果的店名，应尽量不予起用。

第三，给餐馆起名必须要名实相符，不要把本来规模不大档次一般的餐馆，起名为XX饭店、XX大厦。还有些餐馆在起名时费尽了心思，总想与名牌餐馆混淆，采用移花接木以及音同字不同的手法起店名，如“谭佳菜”与谭家菜，“全聚得烤鸭店”与全聚德烤鸭店，“大糖梨烤鸭”、“大全梨烤鸭”与大鸭梨烤鸭等。要防止发生侵权嫌疑。

第四，无论餐馆起什么店名(应贴合《企业名称登记管理规定》)都应以汉字表示。应以易读、易记，念上去发音朗朗上口为宜，使顾客一听到店名便能听得清楚明白不发生歧义为准。如“新兴烤鸭店”，听后很容易被理解为“兴兴烤鸭店”或“星星烤鸭店”。再有“百万酒楼”很容易听成“白百万酒楼”。给店起名时字数不易过多，否则顾客在读出和记忆方面都会产生疑难，效果必然不好。比如“富兰

永福楼烤鸭家常菜馆”，听起来和叫起来都不顺口，而且难记。时间一长不但印象不深，反而削弱了自家的知名度。

餐馆取名忌讳

餐馆取名之中心原则

一般来说我们给餐馆取名的时候，要先给餐馆定位，而餐饮市场上面主要是包括了客源、定产品、定质量、定价格、定环境等五个方面的内同。而在服务行业中，这五个方面的资料主要是以客源为中心，产品、质量、价格、环境就像一辆车上面四个轮子，以市场的客源为主要目标发展。

餐馆取名之简单明了

餐馆的名字要简单明了，不要太晦涩，就应让所有的目标客人都能够轻易的看懂餐馆名字所表达的含义。而此刻很多餐馆取名的时候也是很精短的，比如在四川地方比较多的就是“锦园川菜管”、“川妹子”等等。而这很好的体现出了川菜的特点，也是很简单明了的。

餐馆取名之顺口易记

餐馆取名的时候必须要十分的顺口，这样方便客人的记忆，而传播的也是很快的，而要做到着必须餐馆取名的时候必须要讲究语言的韵味和通畅，并且还要思考抓住消费者的精神需求，能够与消费者产生共鸣，对于那些幽默搞笑的餐馆名字，消费者一般都是在不知不觉中记住了，如“巴渝人家”、“川胖子食府”、“海底捞火锅”等等。

餐馆取名之贴合习俗

中国地广物博，所以在风土人情方面差异也是比较大的，所以餐馆在取名的时候必须要认真了解并充分思考到当地的历史地理、风俗习惯等多方面的因素，不然你的餐馆取名稍有什么不慎，不但不能刺激消费者，相反还会产生一些负面影响。就好比有人在会面地区开一家餐馆取名为“百味香猪肉鲜包”折耳根就是一个禁忌，在回民习俗中是不吃猪肉的，而取这样的名字就欠思考了。

餐馆取名主要是迎合消费者的一个喜好还有禁忌的，而我们在取名的时候必须要思考到当地风土人情，还有禁忌之类的，而此刻很多比名字比较怪的生意区很火爆。就好比“六大队”“打折餐馆”等这些小型餐馆。而这些取名虽然很独特，能够让人一次就记住，但是在还是有相应的自己招牌菜才能够长时间留住客人。

餐馆起名方法

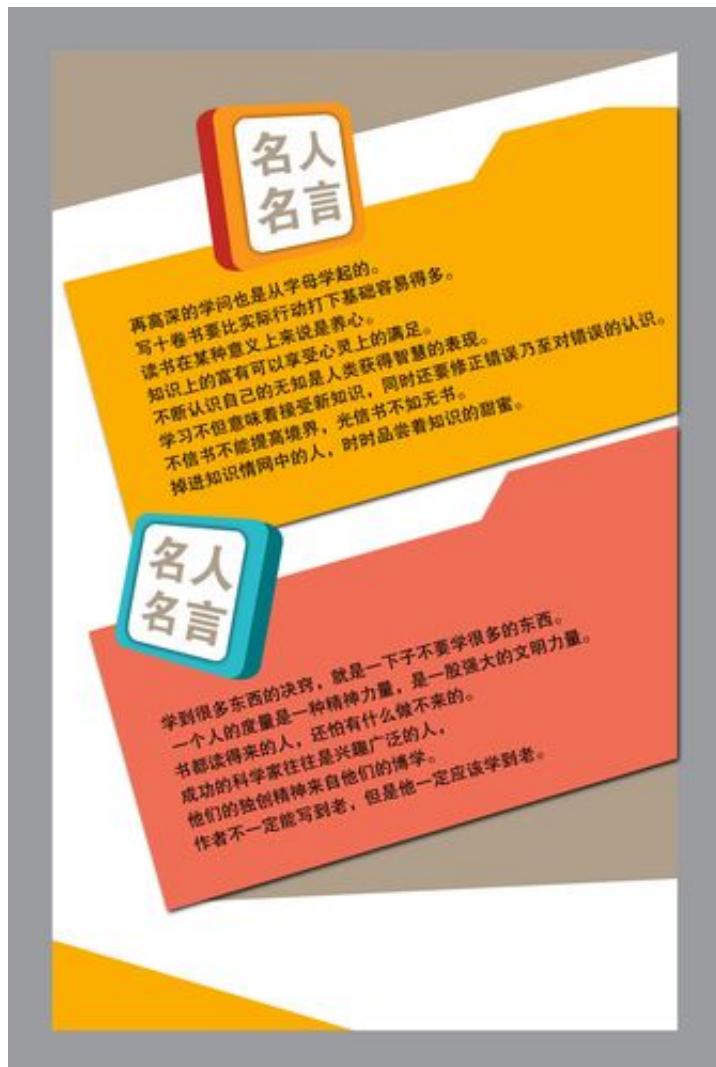
1、以地名起名。以一个城市的区、县或街巷命名的餐馆也不为少见。好处是突出地区，了解餐馆的地理位置和方位，就餐更容易找到。比如，正阳门酒楼，一般应在前门大街周边，再如地安门小吃店、新街口饭店即必定就应在地安门一带和新街口周围。但那里应提醒顾客，在北京由于重复的地名较多，特殊的状况也应三思，比如：“三里河烤鸭店”，三里河这个地名，北京至少有二处，一个是珠市口以东，称

之为崇文区的东三里河，一个是社会路大街以西，称之为西城区的西三里河，两地相距十几公里。滨河路和顺城街在京城同样也不只一处，过去各个城门（外九里七门）都有叫作滨河路和顺城街的。为了使顾客就餐方便，在餐馆起店名时，更应把其店的详细地址和方位告诉顾客。

2、以姓氏起名。用姓氏为餐馆起名早已有之，如谭家菜、烤肉季、羊蝎子李、馅饼周等。这些店共同的特点不但店名突出自己的姓，而且从店名中能体现出其经营的具体资料。比如，烤肉季虽说不清名是什么，但可得知老板姓季，是一家经营北京烤肉的馆子。诸如此类，那馅饼周也就是周姓老板开办的一家既卖馅饼又卖粥的餐馆。这种取名法能让顾客一目了然，透过店名分析出所经营的具体资料。

3、以风味起名。有些餐馆起名不但有姓氏、地区，往往最主要的还是尽量突出自己的经营资料和具体的风味特色。如供应老北京面食的“老北京炸酱面大王”，供应正宗川菜的“金山城重庆火锅城”，“功德林素菜馆”等，顾客会一目了然的理解出是专供素食的餐馆。

以风味起名的餐馆，不但能使顾客一目了然其风味特色，方便顾客对菜肴的选定，而且还可节约顾客的时间，使用餐有的放矢。



更多在线阅览 请访问 https://www.wtabcd.cn/zhishi/list/91_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](http://www.wtabcd.cn/fanwen/)开发