

專心經營 誠實第一 菜肴精美 品味上等



PACIFIC EAST 的東主 FREEMEN 經營餐館兢兢業業，他把事業當成是一種享受

位於克里夫蘭凱斯大學附近的 COVENTRY RD, 有一家 PACIFIC EAST JAPANESE RESTAURANT, 店來自馬來

主 FREEMEN 是一位西亞的華僑, 他是本報長期的支持者, 雖然他的廣告刊登的不多, 但是有時本報在最後一分鐘有誰改變主意不做廣告, 或者突然本報排版需要版面, 我就給他打電話問要不要把廣告放上, 他從來也沒有說不字, 他也從來不會對我說價格便宜之內的話, 這讓華報遇到

困難不怕不能解決。

店主 FREEMEN 話



語不多, 早在 2005 年因為他的店要開設馬來西亞菜肴, 他主動打電話給我說要刊登廣告, 開設星馬菜的主要原因是他自己想吃家鄉菜。他告訴我, 他到美國十多年, 由於他太太家屬從事日本料理生意的關係, 他和他的太太五年前也一起創業經營了這家日本餐館, 由於自己



十分想吃家鄉菜, 正好克里夫蘭也沒有一家地道的馬來菜餐館, 他想增加星馬菜肴, 雖然菜系上要比日本料理麻煩得多, 但他也圓了自己的思鄉夢, 為此他特意從紐約聘來他認識了 16 年的朋友為主廚。果然, 菜肴鮮美, 色香味俱佳, 別有一番風味。他說自己吃到了家鄉菜肴, 也能讓所有僑胞一起和他分享家鄉味。

最近, 我有機會和他隨便聊聊。店主 FREEMEN 細高的身材, 看上去和藹而厚道。他祖籍是馬來西亞, 二十歲不到到美國, 在紐約讀了二年

管理, 當時是一邊在餐館打工一邊讀書, 正好碰到一個機會就自己開店了, 也是實現了他的一個心願。他說他幸運, 開店 5 年來, 生意一直在上升, 主要原因是日本餐一道主要的菜式就是壽司, 其中生魚片是主要的原料, 因此新鮮上等的原料和衛生非常重要。5 年來他沒有一個顧客說吃得不舒服, 從來也沒有被衛生局檢查。他說: “食物一定要上等新鮮。一旦客人有了一次壞的經歷, 他就不來了, 而且會告訴親朋好友, 這樣餐館的信譽就沒

了。”同時他還說他最重要的經營之道, 他說: “通常人們會談到無商不好, 其實做生意只要規規矩矩, 誠實對人, 你的顧客是來品嚐好的菜肴, 顧客來花了錢得到了他要的享受, 顧客就會滿意。”

在飯店里, FREEMEN 夫婦配合默契, 他倆對待員工就象對待自己的家人,

FREEMEN 說: “做人要將心比心, 讓人家尊重你, 就要先尊重別人。”他說他開店五年來, 基本上沒有休息過

一天, 我開玩笑地說: 您從來沒有感冒咳嗽過? 他笑着說: 好象真的沒有。他主要經營飯店, 她太太幫忙, 二個孩子基本都是他的太太照顧。但是 REEMEN 一有時間就主動幫助孩子學習並堅持兩年送本餐館。本報

在 ETON MAIL 再開一家日

在這里衷心祝福他們生意興隆, 財源滾滾, 繼續為顧客提供上好的菜肴。



來自馬來西亞的阿明師傅

PACIFIC EAST
新增星馬美食
 身在北美, 盡享南國佳肴 價格合理, 歡迎光臨品嚐



首家馬來西亞菜館

星馬菜名廚再次親臨本店主理, 烹制正宗南洋菜肴, 敬請光臨品嚐!

香 潮式大蝦 奶油大蝦 檳城大蝦面 肉骨茶 佛手茶 海南雞飯

辣 廣府炒粉 辣子蟹 金龍雞 印度麵包 馬式串燒 蠔煎 干咖喱牛羊雞

電話: 216-320-2302 地址: 1763 Coventry Road, Cleveland Heights, OH 44118