

「肉肉大米」

深圳人氣漢堡扒店

將登陸沙田

以現煎牛肉漢堡扒加無限添飯及味噌湯作招徠的「肉肉大米」，去年尾登陸深圳，食正港人北上消費熱潮，位於星河 COCO Park 的分店已成網紅店，假日大排長龍。肉肉大米華南地區負責人

向本報確認品牌將於今年內攻港，預計選址沙田，各位牛肉控密切留意！

文、攝：龍獅

深圳分店地址

星河 COCO Park 店：

福田福華三路 268 號星河 COCO Park 負 1 層 B1S-098 號舖(地鐵 1 號線購物公園站)

下沙 KKONE 店：

福田區濱河路 9289 號京基濱河時代廣場 L1 層 33 號舖(地鐵 9 號線下沙站)

前海壹方城店：

寶安區新湖路 99 號壹方中心北區負 2 層 027 號舖。(地鐵 1 號線寶安中心站)

■店家每日在門店現切現絞牛肉製成漢堡扒。

■原味漢堡扒加生雞蛋配白飯，打卡一流。



■店員在食客前現刨巴馬臣芝士，漢堡扒口感更豐盛。

為「No.1 一人食天花板」。較多港客幫襯的星河 COCO Park 店全場共有 34 個座位，店舖裝修簡約，半圓形吧台設計令座位環繞開放式廚房，每位食客皆可近距離觀察師傅製作漢堡扒的過程。

芝士味為一片半溶芝士放在漢堡扒面，師傅並會在食客面前現刨巴馬臣芝士，最適合打卡呢 like。

單身客多翻枱率高

肉肉大米星河 COCO Park 店副店長莫先生接受本報訪問，坦言日賣千多件漢堡扒屬平常事，而閒日及假日的顧客數目相差不大：「我哋港客、深圳本地人比例各佔一半；好多單身客嚟，因為食半小時已離座，所以翻枱率高，平時排隊最多約 40 分鐘已經可以入座，最好賣的套餐可日賣 150 份。」另一邊廂，近日有傳肉肉大米將進軍香港市場，品牌的華南地區負責人王小姐回覆本報時直認不諱：「我哋預計在沙田開店，至於日期未定。」事實上，蜜雪冰城、八合里等內地品牌已落實分別在沙田好運中心及新城市廣場開店，加上肉肉大米插旗，各位「沙田友」日後可以在本區食盡內地人氣餐廳。

■餐廳位於商場負一層近地鐵購物公園站 F 出口，非常易搵。



日本漢堡扒店「挽肉と米」上月初在中環開店，以炭火現烤牛肉漢堡扒及配上現煮日本越光米、味噌湯、日本蛋等套餐提供高質東瀛口味，風頭一時無兩。然而，深圳亦有一間與「挽肉と米」相似的現煎漢堡扒店「肉肉大米」，俘虜不少北上食買玩的港人，經常在網上見到食客的打卡照。

獲封 No.1 一人食天花板

肉肉大米的母公司來自日本，發跡於上海，主打現煎漢堡扒以多種套餐作招徠，價格比挽肉と米平一截，最基本的套餐 68 元人民幣已有交易，包括兩塊漢堡扒及一隻溫泉蛋或生雞蛋，同時飯、味噌湯及配菜西蘭花無限續添，獲內地網民封

牛味濃郁啖啖爆汁

以 100% 純牛肉新鮮絞製打成的漢堡扒現場即煎，口感細膩兼油香四溢，加上師傅拍打肉質扎實、牛味濃郁啖啖爆汁，配上溫泉蛋撈飯，層次感十足。店家除了提供原味及芝士味漢堡扒，不定時會推出限定味道，而

網紅蛋糕店羅湖聚人氣

以招牌橙色搶眼包裝聞名的日式芝士蛋糕店 KUMO KUMO 一向是港客必買手信之一，全因芝士蛋糕皆現場即製，芝士味濃加上口感軟綿，食客又可憑透明廚房觀看蛋糕製作過程。近期羅湖商業城翻生，

KUMO KUMO 也於今年 2 月殺入羅湖地鐵站負 1 層，不少經羅湖口岸坐港返港的「吃貨」臨走前也忍不住買芝士蛋糕作消夜或手信。記者於閒日晚間上近 10 時所見，即使多款口味沽清，仍有港客排隊，認真旺場。店員指顧

■經典原味芝士蛋糕口感綿而不膩。



客有年輕人也有長者，以 39 元人民幣的經典原味芝士蛋糕最好賣，每日至少售出逾千個；至於 19.9 元人民幣的三件裝半熟芝士蛋糕亦是不少捧場客的心頭好。

