

□客人在店外透明玻璃看到師傅現製瑞士卷。

瑞士卷網紅店 the Roll'ING 今年3月空降深圳後瞬間成為人龍店，旗下的手作瑞士卷每日勁賣逾1,000條也不夠應市，必食的黑金抹茶芝士卷，竹炭粉配滿滿抹茶芝士 Cream，絕對是打卡之選。店家規定每人限購一條兼動輒要等1小時，仍掀起排隊「瘋」潮，the Roll'ING 不愧是瑞士卷界「勞斯萊斯」！ 採、攝：龍獅



■抹茶芝士 Cream 分量澎湃，非常邪惡。



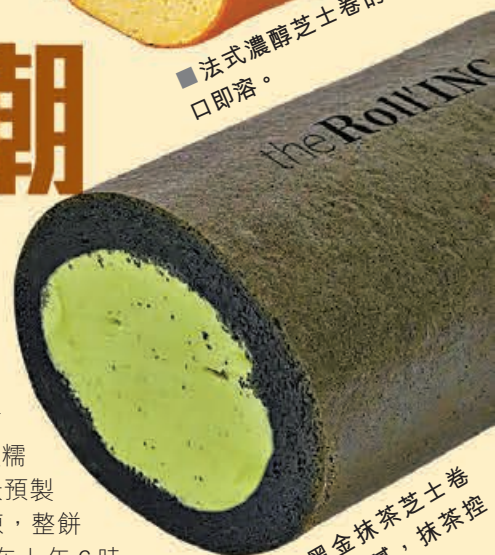
■港客鄭小姐(右)與家人滿載而歸。



■60%至臻生巧瑞士卷包着朱古力，口感豐富。



■法式濃醇芝士卷的 Cream 入口即溶。



■黑金抹茶芝士卷甜而不膩，抹茶控必食。

深圳排隊王 瑞士卷瘋潮

上海起家的 the Roll'ING，今年3月進駐深圳兩大商場，較近福田口岸的卓悅中心店成港客打卡熱點，逢周五傍晚至周日全日也超旺場。「卷」難求，絕對是深圳排隊王。品牌主打瑞士卷，亦有售賣咖啡及雪糕。近期深圳店提供四款口味，有法式濃醇芝士卷(¥39)、黑金抹茶芝士卷(¥49)、60%至臻生巧瑞士卷(¥49)及雪絨生椰荔枝瑞士卷(¥49)。全部瑞士卷皆是現製，統一長11-12cm，4款口味輪流製作，75分鐘最多有36條出爐，每日也會在店外提供不同出爐時間，即使實行「限購令」依然大排長龍，認真矜貴。

至於早前春日限定的生椰芒芒瑞士卷，該款味道製作較繁複，由於餡料有 Cream、果凍及糯米，要提前一天預製瑞士卷內的果凍，整餅師傅亦要提早在上午6時30分上班準備，每日最多只能製作140條，吃貨們至愛。

全藍包裝夠氣派

店家的瑞士卷包裝精美，擺放蛋糕的全藍色盒加「RR」字設計簡單，加上全藍色單據，型格及氣派兼備，袋內亦附有乾冰及刀。據知原味法式濃醇芝士卷、黑金抹茶芝士卷皆是港客手信之選，每款日均售出300多條，前者的奶香味濃郁，蛋糕皮軟綿具口感；後者滿滿抹茶芝士 Cream 相當足料，抹茶味濃郁卻不太甜。

港客朝聖密密掃

日前本報記者走訪卓悅中心店，閒日下午4時多已見人龍。港人鄭小姐一行三人，特地攜小朋友朝聖，購下兩個原味及一個抹茶味瑞士卷，她受訪時稱：「好多港人話好食，所以買3條試下，今次第一次嚟，好食就繼續幫襯！」另一邊廂，由於 the Roll'ING 獲港客熱捧，深圳多個商場也驚現山寨店，門面及包裝抄到足。the Roll'ING 早已在小紅書譴責侵權行為，而品牌於深圳現時只得卓悅中心、前海壹方城兩間店，大家要留意避免中伏。

爆餡牛肉三文治大滿足

風格，瀑布芝士亦頗受歡迎。人點，人均消費百零蚊左右。」他強調店家口味偏外國餐，多數點可頌(牛角包)，而牛肉三文治配料豐富都多客，假日就較多嚟深圳玩嘅港客，佢哋主要中午嚟食早午引不少港客捧場：「我哋平日主要招呼周邊辦公室的本地試難忘。店長姜先生受訪時指該店已開業5年，假日也吸的羅馬尼亞熏牛肉，配上軟熟三文治，肉香四溢令人一具人氣必定是打卡名物「滿口牛肉三文治」，海量超入味家特設室外用餐區，讓食客 Chill 住嘆早午餐，全店最自澳洲悉尼，主打西式簡餐，裝修走木系簡約風，店位於卓悅中心東區地下的人氣西餐廳 AUVERS 來

■手撕豬肉班尼迪可頌



■瀑布芝士烤腸夏巴特



AUVERS 打卡名物

手撕豬肉班尼迪可頌：

¥88

豬肉經5小時慢煮，手撕後再經焦燒煙熏，加蛋黃醬再混合流漿溫泉蛋，賣相超治愈。

瀑布芝士烤腸夏巴特：

¥88

芝士瀑布加流心太陽蛋，蛋液及芝士流到香腸，配外脆內軟的夏巴特麵包，層次感十足。



■滿口牛肉三文治最啱食肉獸。