

■餐廳裝潢走和式風格，亦設大量舒適卡位。



■海膽水潤有光澤，令人忘記膽固醇超標。



■豪華刺身拼盤有齊象拔蚌、龍蝦及鮑魚。



極上萬膳日料自助放題

地址：羅湖紅寶路139號KK mall 地下（近KK mall 北門）
交通：深圳地鐵1號線大劇院站出口步行數分鐘

港客到深圳搵食愛嘆火鍋或串燒，其實日式放題也大有市場。位於羅湖KK mall 的日式放題店「極上萬膳」開業5年，自去年初恢復正常通關後，假日晚市經常被港客「佔領」，全因可無上限喪食生蠔、海膽、刺身、鮑魚、海參、鵝肝等矜貴美饌，更有紅白酒清酒任飲，埋單¥400有找超抵玩！近日入冬更全新升級滋補鍋物，大家快快召集身邊大胃王拉隊北上！
採、攝：龍獅



■狂擦生冷食物後，嚟個韓式泡菜鍋暖暖胃。



■飲品櫃有啤酒及各式汽水任揀。

■生蠔隻隻肥美飽滿，盡情狂啲大滿足。

大胃王挑戰放題 蠔嘆鮑參刺肚

回本之選

奶香凍鵝肝

鵝肝入口即化，綿密順滑，配蘋果片口感清新。

■奶香凍鵝肝

磯煮鮑魚

Q彈滑口的鮑魚超入味，到店必點名物。



香煎紅酒鵝肝

嫩滑法國鵝肝配香脆多士，香芒令油膩感大減。

鮑汁海參

產自遼東的肥美海參，鮮味十足，滋補養顏。

霜降雪花牛肉刺身

以生牛肉配洋蔥絲，醬汁酸酸甜甜夠醒胃。

松茸海鮮茶壺湯

可愛小茶壺裝盛載海鮮濃湯，一口喝出鮮甜。

■松茸海鮮茶壺湯



■霜降雪花牛肉刺身



■磯煮鮑魚

■各款鐵板燒皆由師傅即叫即做，超有鑊氣。



香港大多數日式放題店的用餐時間僅得2小時，座位及通道也較狹窄，令食客的用餐體驗大打折扣。不過，若選擇北上消費則沒此煩惱，相近價錢更可嘗盡矜貴食材。去年有港人夫婦在Fb群組發帖，指北上幫襯金光華商場的極上萬膳，二人勁食70隻海膽，成為一時熱話，足見該類任飲任食放題店在深圳極受港客支持。

最長任食3粒鐘

本報記者早前到訪KK mall的極上萬膳，是該集團的旗艦店，面積達5,000多平方呎，餐枱、座位寬闊，亦有6間包房讓聚餐客人有較高私隱度。現場所見有多枱港客捧場，亦見有幾個閩蜜北上，邊嘆紅酒邊嘆生蠔。至於放題價格分兩種，包括豪華日式放題及極上日式放題，分別是¥398

及¥298，美團買券更抵玩。現時該店亦售賣套票，6張豪華日式放題券僅需¥2,000多元，折實一張¥378，若6人幫襯可即買即用，亦可在不同分店使用，性價比超高。值得一提，該店最強賣點是可任飲任食2.5小時，若入座前要求更可延長半小時至3小時，認真貼心。

假日港客佔六成

店家的美食款式比香港的放題店有過之而無不及，以豪華放題為例，可任叫生蠔、海膽、刺身除了一般三文魚、甜蝦外，更有龍蝦、象拔蚌、深海鰲蝦、霜降雪花牛肉等，回本無難度。熟食有多種鐵板燒、爐端燒、壽司、炸物、甜品，並供應Haagen-Dazs雪糕，包保食客飽到懷疑人生。店長麥先生受訪時透露最注重食客用餐體驗，因此該店平日晚市有三成是港客，假日高峰期更達六成。他稱：「港客主要叫冷盤，我哋所有刺身都係進口貨，有愛爾蘭鰲蝦、挪威三文魚，鐵板燒如羊架、牛柳粒、紅酒鵝肝都多人點！」他透露集團在深圳有6間店，未來也會繼續擴展版圖。至於深圳本地食客彭先生獨自前來，大讚燒海鮮及牛肉美味：「如果我去羅湖做嘢間間都會嚟晚餐，依度環境唔錯，可以坐2小時食下hea下。」