

東門眼鏡城位於金世界百貨2樓及4樓共兩層，由於每逢假日也有大量港客前往東門吃喝玩樂，很多人亦會順道配眼鏡。東門眼鏡城最大優勢是在老街地鐵站附近，從東門地標 1234space 商場步行前往不用5分鐘已到達，附近有太陽百貨、東門町等玩樂勝地，因此該眼鏡城已成不少港客必到熱點。東門眼鏡城去年年中重新裝修完成升級大改造，集合更多眼鏡店，開幕日更邀得藝人任達華當嘉賓，場面浩大。

自設工場一條龍服務

小編早前到訪同樣在去年7月開幕的「依視路眼鏡」，店內裝潢簡潔明亮，一般鈦金屬鏡架¥79起，無論你想找時尚潮流款，還是經典斯文款，保證能找到心頭好。店家亦提供不少可愛卡通人物兒童款鏡架，因此深受港客歡迎。依視路也彙集了眾多進口、國產品牌鏡片，深受港客熱愛的進口鏡片如蔡司、依視路、HOYA全部3折起，包括普通鏡片、功能鏡片等，全視線鏡片連鏡架¥168起，價格比一般香港眼鏡店有絕對優勢。店內的驗光服務亦非常專業，採用先進設備精準高效，同時在4樓自設工場，提供銷售、加工一條龍服務，配近視鏡即日取貨，漸進鏡、全視線鏡片約需3至7日不等。

全家齊配鏡各取所需

小編探店當日即使是閒日，亦見有不少港客幫襯，店長陳小姐受訪時稱：「我哋消費嘅主要都係港客，佢哋都鍾意一家大細嚟配眼鏡，小朋友配防控制鏡，父母就配漸進鏡，亦有



依視路眼鏡

地址：東門街道解放路2003號金世界百貨二樓東門眼鏡城2041號舖
交通：深圳地鐵1號線老街站E出口
聯絡電話：18025463568
(微信同号碼)

■店家提供不同款式及材質鏡架，任君選擇。

東門

深圳配眼鏡 性價比高

依視路吸港客

「啲30、40歲嘅客人配防疲勞鏡片！」她透露曾經有一名港客一次過配5副眼鏡，非常誇張。陳小姐稱：「佢係退休人士，配太陽鏡、漸進及變色鏡，仲有兩副老花鏡留嚟屋企用！」她指一般港客到店消費約¥2,000，店家的國產鏡架亦有質素保證：「好多客都買鈦金屬鏡架，貪夠輕又唔容易爛！」值得一提，依視路眼鏡有專業證書驗光師駐場，亦有懂廣東話的職員協助港客，大家在店內配好眼鏡，若之後未能親身北上取鏡，除了可郵寄到港，3個月內戴得不適亦可返店更換，他們的售後服務確實完善。

■兒童款鏡架得意又實用。



北上消費已成新常態，相信大家身邊亦有朋友在深圳配眼鏡，去年重新裝修的東門眼鏡城集合數十間眼鏡店，踏進「城」門後必定眼花繚亂。小編今次介紹位處2樓的「依視路眼鏡」，有齊全視線、老花及近視鏡片，價格親民，包括港客最愛的鈦金屬鏡架，全店共有2,000副國產鏡架供顧客選購，最快數小時即可取貨，至啱喜愛早去晚返玩到盡的北上港客！ 採、攝：龍獅



■東門眼鏡城位置優越，難怪吸引不少港客光顧。



■依視路有專業驗眼儀器，顧客大可放心。



■店家在眼鏡城4樓自設工場及貨倉。



■國產鏡架 SEROVA 貼近亞洲人臉形，並有男神張藝興代言。



■依視路眼鏡僅需¥79已有一副鈦金屬鏡架，性價比超高。



掃一掃睇片



■原味烤生蠔每隻肉質飽滿，超巨型汁水豐腴。

■炭烤大海蝦的蝦肉緊緻結實，食到唔停口。

嘆合時肥美湛江蠔大滿足

各位在東門配完眼鏡，可到訪位處東門町歡樂城斜對面的「李記湛江蠔莊」醫肚。李記是10年燒烤老字號，店家在湛江有自家經營的生蠔養殖基地，對食材品質把關嚴格，所有食材都是每日新鮮到店，確保每一位食客都品嚐到最新鮮的美味，而每年11月到次年4月正是生蠔最肥美季節，肉質鮮嫩細膩，各位「蠔」客

絕對不能錯過。李記主打原味烤生蠔，亦有蒜蓉烤生蠔，小編推介原味烤生蠔，每隻大大隻，差不多有成人手掌大，店員亦會即場在食客面前開蠔，保證新鮮。大家可先喝蠔殼內的清甜湯汁，喝完再食蠔肉，連接「瑤柱」部分的蠔肉有一點嚼勁，其白色蠔身超巨型，非常嫩滑，口感如果凍，鮮而不腥，爽到爆裂。早前在大眾點評團購的3人餐，包8隻蠔及多款串燒、鍋物及炒米粉，僅需¥169。若果食蠔食得「唔夠喉」，另外散叫6隻蠔僅需¥72，超

級抵玩。另外，炭烤大海蝦亦是港客必試，海蝦吸收海晶的味道，蝦殼脆鮮焦香扎實，蝦肉緊緻細膩，蒜蓉味融入蝦肉，香辣入味，如小紅書網友所言「巨好吃」。飲品方面，李記有生啤、原漿啤，亦有一般進口啤酒，三五知己嘆住肥蠔把酒談歡，一樂也！