



■食肆在商業城4樓扶手梯對出，非常易搵。

■名典環境企理夠光猛，是不少港客的北上加油站。



■主廚炳哥嚴控廚房出品質素，招牌菜經典老娘黑叉燒令人驚艷。

開業約兩年的羅湖商業城名典酒家毗鄰關口，深得北上港客歡心，無論閒日、假日的中午茶市也一位難求。店家主打台山手工菜，多款名物如黃鱔煲仔飯、蒜蓉生蠔、煎墨魚餅、米酒雞等皆令食客讚賞，晚市更成為不少北上玩樂的「老友記」聚腳之地，個個食飽飽才過關。來自台山的名典老闆林潮東（東哥）期望更多港客享受到粵式農家菜「鄉」味，更豪言：「我哋無論一粒蒜頭、一舊薑都係嚟自台山！」誓要將嶺南家鄉菜發揚光大！

採、攝：龍獅

名典酒家

地址：羅湖商業城4樓4238號舖
營業時間：9:00 - 22:30（周一至周五）
8:30 - 22:30（周六、日及假期）



掃一掃睇片

■黃鱔煲仔飯大大份鮮味十足，飯粒飽滿令人垂涎。

■米酒雞是傳統家鄉菜，最啱一眾「雞精」。

■白切馬崗鵝回感嫩滑，肉味濃郁。

■迷你街市有齊薑蔥蒜等產地直送食材。

■老闆東哥堅持要以新鮮食材奉客，難怪名典客似雲來。



羅湖名典酒家 老饕

尋台山鄉味

鎮店名菜：

① 蒜蓉台山生蠔

選用台山鎮海灣水域鹹淡水交界養殖生蠔，肥美厚實、色澤乳白，以蒜蓉蒸帶出蠔鮮香，營養豐富。

② 招牌炭燒雞

以炭燒方式鎖緊肉汁，雞味濃郁，皮脆、肉嫩、骨香，隨碟附椒鹽及解膩的醃蘿蔔，令人食指大動。

③ 京葱焗老南瓜

傳統廣東家常菜，南瓜甜度適中，每件長長又厚身，咬口十足，皮脆肉軟，色香味俱全。



不少港人祖籍台山，知名藝人如梁朝偉、甄子丹、譚詠麟等也是台山人，而台山貴為珠三角知名「魚米之鄉」，很多識飲識食的北上港客已厭倦味道偏濃的外省菜，朝思暮想找回台山菜這類清淡的懷舊功夫菜滿足味蕾。小編早前到訪羅湖口岸港客必經之地羅湖商業城，商場4樓的名典酒家可算是大家不二之選，茶市除了供應大路傳統粵式點心，亦有薑汁撞水牛奶、炸順德脆奶、功夫薄餅等特色美食。

爽滑鱔肉配脆口飯焦

小編推薦大家過關回港前幫襯晚市，感受更濃厚的台山「鄉」味，必食好菜首推「台山黃鱔煲仔飯」，以傳統瓦煲烹煮，靠猛火高溫熱力把黃鱔焗熟，爽滑的黃鱔配搭台山大米，在猛火烹煮下，肉汁、醬汁一點一滴滲入米飯，香葱配脆口飯焦超香口，不用配菜已可鯨吞4、5碗飯，令人忘掉血糖煩惱。另一名菜「經典老娘黑叉燒」，燒邊半肥瘦叉燒油分充足兼且肉質鮮嫩，

台山直送食材保新鮮

該店老闆東哥受訪時力推店家選用的在地台山食材：「我哋無論一粒蒜頭、一舊薑、一粒米都係嚟自台山，同時我哋嚟當地有自己養家禽及種植食材嘅地方，全部每日新鮮運到深圳，可以幫助台山農業，回饋家鄉經濟！」談到名菜台山蠔、黃鱔飯等，東哥指台山靠山海，多年來未有發展工業，依然是農業為主，因此肉質肥美的生蠔未受污染，黃鱔亦見生猛新鮮。而名典堅持選用惠州鬍鬚雞，有足夠運動因此肉不肥，有雞味夠嫩滑。提及酒家的迷你街市售賣各種食材及調味料，他坦言不少港客也會選購一些帶回家：「我哋啲薑仲有啲泥連住，證明夠天然，蓮藕、番薯、黃皮、陳皮、仲有XO醬、蝦醬等都好受港客歡迎！食材靚，新鮮就吸引到回頭客。」

香甜蜜汁提升口感，令人回味無窮。

醫肚買饅一條龍搞掂

至於店內環境亦夠企理，裝修格局富現代感，光線明亮，大廳的數十張客枱，枱與枱之間通道寬闊，保證食得舒適。如果大家多人聚會，建議提早預訂可坐16位的超巨型圓枱包房，每晚最低消費僅1500元人民幣，人均最平不用100元人民幣已能夠在包房享受私人空間懷舊台山菜，其超強性價比遠勝香港一般粵菜館；同時名典任何時段也不加收一服務費，消費更見實惠。值得一提，店家特設迷你街市，售賣多種地道台山食材、調味料、醬油、龜苓膏等，吸引不少港客打道回府前買饅或入貨。