

尋隱世寶島風味 水圍隅樂胡椒蝦



■廚師以強力風筒令胡椒粉均勻滲入蝦肉，難怪鮮嫩彈牙「巨好吃」。



□店家裝修木系氛圍為主，充滿家的感覺。



■整棟建築包含酒館、Cafe及台灣菜館。



■台灣鹹酥雞充滿鹹香，令人欲罷不能。

北上「搵食」已成不少港人每周例行節目，若果大家對火鍋、烤鴨或烤肉已食到厭，其實在深圳亦有特色台灣菜，小編為各位推介位於地鐵福民站旁的「隅樂胡椒蝦」，招牌菜胡椒蝦一鍋僅賣¥158，約有8至11隻羅氏蝦，蝦肉多膏，香口Q彈，配鹽酥雞、台式生蠔等再加罐裝果西打或珍珠奶茶，不用坐飛機已可感受到在地寶島風情，絕對是港客的「寶藏餐廳」！ 採、攝：龍獅



■多款飲品從台灣直送，啱晒港客胃口。

□經典胡椒蝦是到店必點菜式。

深圳多個鄰近關口的地區也是不少港客的熱門玩樂勝地，除了打卡、唱K、購物，這些地區亦有全國不同省市口味的特色餐廳，滿足港客奄尖的味蕾，故此大家每次揀餐館醫肚也容易出現選擇困難症。毗鄰福田口岸的水圍、皇崗一帶雖然沒有知名大型商場，但一樣食肆林立，如椰子雞、牛肉火鍋、串燒等，亦有不同水療及按腳的好地方，加上多種具吸引力的特色餐廳小店，要在水圍食足三餐計劃一個一日遊行程可謂易如反掌。

■每鍋胡椒蝦也分量十足，令客人魂牽夢縈。

更快吸收胡椒精華，蝦肉更濃、更入味。

大推寶島風味雙人餐

店家必食名菜除了「撈汁鮑魚」、「台式生蠔」，家傳戶曉的台灣小食鹹酥雞（鹽酥雞）亦熱辣夠香口，越食越滋味。小編推介大家在大眾點評選購「寶島風味雙人餐」最抵玩，僅需¥268，包胡椒蝦、鮮美清甜的絲瓜蛤蜊（蜆）、台灣鹹酥雞、撈汁鮑魚及韭菜、羊肉串、雞脆骨等，兼有兩碗白飯打底，每一口也充滿幸福感。近日新品「臭臭鍋」，材料有大腸、蜆、豆腐、蟹柳、青菜等，大腸提前滷過特別入味，加上其他配料也吸盡湯汁，味道100分。值得一提，多款飲品由台灣進口，有珍珠奶茶、蘋果西打、黑松沙士等，邊飲邊嘆胡椒蝦，給食客身在寶島的悠閒感覺。

用台灣胡椒粉夠正宗

小編採訪當日，也有少少港客幫襯，每枱客人亦必點「名物」胡椒蝦，果然名不虛傳。老闆蔡總受訪時稱，台灣菜於水

圍、皇崗一帶較難找到，而港客亦一向鍾情台灣菜，加上隅樂的裝修時尚、整潔，同時冷氣強勁，不用怕邊食邊抹汗，因此深受港客愛戴。他又透露，羅氏蝦每日新鮮運到，確保蝦頭夠大及蝦膏豐腴，選用的胡椒粉亦是從台灣入口，成本比平常的貴4倍，足見店家要將原汁原味的台灣風味帶到深圳。對於在深圳開台灣菜館，蔡總稱：「我之前做設計行業，曾經在台北、新竹住過兩年，喜歡當地的夜市文化，因此再帶這些味道來深圳！」難怪店家無論裝修、美食也充滿品味。

台灣炒山蘇

台式生蠔

撈汁鮑魚

港客必食推介



掃一掃睇片

撈汁鮑魚 5.5.5.5

賣點：以廚師自家研發特製醬汁調製，芥辣味濃越食越開胃。

台灣炒山蘇 5.5.5

賣點：鮮綠爽脆，山蘇口感似海帶，夠清新充滿台灣特色。

台式生蠔 5.5.5.5

賣點：每隻蠔有成人手掌般大，入口飽滿，蒜香味十足。

水圍隅樂胡椒蝦

地址：福民路22號皇興大廈1樓1號舖

交通：地鐵4號線福民站C出口步行2分鐘

營業時間：11am - 翌日2am

小清新簡約打卡勝地

開業約3年的隅樂胡椒蝦位處在福民站C出口側的全季酒店旁邊，整棟兩層、如同別墅一樣充滿特色的白色建築內，地下門口右方是胡椒蝦台式餐廳，左邊是Cafe。隅樂胡椒蝦的裝潢有着滿滿小清新感覺，以白色木系裝修作主調，環境簡潔明亮，最啱網紅前來影相打卡；同時座位寬闊又乾淨，絕對適合一大班人前來飯聚。餐廳2樓更有3間包房，視乎光顧人數，消費¥800至¥1,200已可包房，擁有獨立私人空間，當然沒有限時交枱，亦是吸引港客消費的重要因素。店家的招牌菜「胡椒蝦」是每枱必點名物，有檸檬、奶油、芥末、鹽烤等不同味道，選用每日從紹興新鮮運到店的肥美淡水羅氏蝦，每件大隻彈牙多蝦膏。由於蝦的大小有別，因此每鍋8至11隻不等，店家以特製狗母鍋烤熟蝦後，再以強力風筒狂吹，令蝦