



穿過葵芳港鐵站的閘機，美食的香氣已先一步竄入鼻腔，港鐵站旁的葵涌廣場被譽為「平民掃街天堂」，承載着無數港人的青春印記，多年過去，老商場非但未顯疲態，反以更洶湧的煙火氣吸納新舊食客。本地街坊在此解決三餐和採購日常用品，學生黨成群掃蕩百元飽足的地道小食、大戰夾公仔機，甚至還有遠道而來的美食獵人和遊客都專程打卡。總之，葵涌廣場集購物、美食、娛樂於一身，可以滿足訪客的各種需求。今期怪妹也來葵涌廣場掃街，為大家推薦幾家值得一試的美食。



掃碼睇片

X2劉住您



■ X2 劉住您深受街坊喜愛。

X2 劉住您主打蝦湯拉麵，極受街坊歡迎，即使非用餐高峰都總是大排長龍，現場更有食客稱，專程



■ 蝦湯拉麵濃郁鮮香。

搭半個鐘的車帶朋友來品嚐。所有拉麵的湯底都使用蝦頭魚乾熬製，濃郁鮮香，濃稠到可以掛在湯匙。招牌「最強蝦湯拉麵」(\$65)碗中有五隻炸大蝦，肉質新鮮、飽滿彈牙，湯底中還加入些許櫻花蝦點綴，更添口感層次，鮮上加鮮。裹滿湯汁的拉麵煙韌有嚼勁，入口瞬間多重鮮香席捲味蕾。若想升級體驗，還可選擇蝦蟹蠔蝦湯拉麵，或單點爆炒卜卜蜆、燴青口等海鮮惹味小食，食材新鮮、滿口留香，可以平民價錢品嚐到高級料理的靈魂。

# 殺入葵廣掃街 平民美食天堂

**食**檔 Bunny Churros，售賣西班牙油條和意式雪糕，門面裝潢風格清新，獨具特色。油條即點即炸，保證最佳口感。新鮮出鍋的油條外層酥脆，內裏鬆軟，有肉桂的香氣；還有多種類型的蘸醬可以選擇：黑朱古力醬、海鹽焦糖醬、辣車打芝士醬等。若喜好酸甜口味，怪妹推薦雜莓果醬，更加酸香解膩。此外意式雪糕也是必試，除了最火的「開心果派對」，新推出的口味「曲奇王國」也較受追捧，濃郁奶香中嵌着 OREO 碎粒，入口順滑不甜膩。新客可以直接選擇「意式雪糕+西班牙油條」(\$70)的組合套餐，冷熱交融的幸福感滿足味蕾。



■ 「意式雪糕+西班牙油條」組合套餐。



■ Bunny Churros 售賣西班牙油條和意式雪糕。



## 阿佳拌麵

阿佳拌麵以特色台式粉麵、拌麵聞名，但店內No.1的招牌卻是超大隻的爆汁貴妃雞卷(\$26)。雞皮包裹着大塊足料的雞肉，放到光波爐上慢慢炙烤。最終雞皮烤至金黃焦脆，已經沒有了油膩感，口感酥脆；內裏包裹的雞肉也緊緻多汁，咬下時肉汁迸發，雞肉香味充滿口腔。還可以自行添加店家提供的辣椒粉、海苔粉等調味粉，口味更加豐富。



■ 阿佳拌麵主打台式粉麵。



■ 爆汁貴妃雞卷是招牌No.1。

## 鮮果園

掃街難免油膩，只售賣鮮榨果汁的「鮮果園」便是最佳救星。食檔門口豎着大型餐牌，放眼望去有上百種果汁可以選擇。夏季最受歡迎的必屬鮮榨西瓜汁(\$10)，即切即榨，可以選擇製成冰沙，口感更加涼爽。果汁的清甜可以沖散食物的油膩，緩解夏日暑氣帶來的燥熱。此外，還有各種混合果蔬汁可以選擇，健康與美味並存。



■ 解暑解膩的鮮榨西瓜汁。

## 屯の大阪章魚燒



■ 屯の大阪章魚燒有多種口味可以選擇。

愛好章魚燒的食客一定不能錯過這家屯的章魚燒，有多種口味可以選擇，配料可以添加明太子、蟹籽、黑松露等等。若只想品嚐最經典口味，則選擇招牌元祖大阪章魚燒(\$30/6粒)，麵糊煎得外脆內綿，每隻都包裹兩顆大粒的章魚，搭配在熱氣中舞動的柴魚片，一口一個大滿足。另一超人氣小食是黃金爆漿雞皮餃子(\$18/份)，雞皮包裹着飽滿的肉餡，油炸後酥脆爆汁，罪惡感與滿足感同步飆升。



■ 章魚燒量大餡足。

## 夾公仔聖地



■ 夾公仔機有限量款 Labubu。

食飽喝足後再來一場餐後娛樂，在此體驗一下夾公仔的樂趣。葵涌廣場的每一層都有排列成奇幻走廊夾公仔鋪頭。Pop Mart 盲盒、Jellycat 毛絨公仔、Labubu 隱藏版都陳列其中，吸引粉絲忍不住手癢試手氣，也有資深玩家專程前來「打台」，滿載而歸。