

■店家的蝦餃、紅米腸等點心充滿廣府風味。

創立於清朝光緒6年，陶陶居是廣州歷史悠久的茶樓，魯迅、巴金等歷史名人也曾到陶陶居品茗，是當地赫赫有名的老字號。由於廣式點心口味正宗，品牌成功地將粵式飲茶文化推廣至內地多個城市，全國至今有44間店，深圳方面，由福田卓悅中心、南山萬象天地、羅湖金光華廣場到深圳灣萬象城，多個大商場

地址：福田區福華路卓悅中心東區2樓L233-234

交通：地鐵1號線崗廈站B出口步行約160米

名物：陶陶居大蝦餃、酥皮水牛奶菠蘿包

陶陶居 140年老字號點心正宗

也可找到陶陶居。店家點心堅持現場手工製作，食材新鮮拒絕預製菜，可謂信心保證。至於店內裝修亦典雅貴氣，座位舒適，難怪吸引不少港客北上前來嘆一盅兩件。「鎮店名物」陶陶居大蝦餃皮薄晶瑩通透夠Q彈，一隻蝦餃竟有3粒蝦仁，餡料豐富，可謂每粒必點。另一必食是「酥皮水牛奶菠蘿包」，菠蘿包表皮焗得金黃酥脆，一口咬下去內裏是嫩滑水牛奶，口感香醇不算甜，建議上枱熱辣辣快食，但可能會爆漿，切記小心。

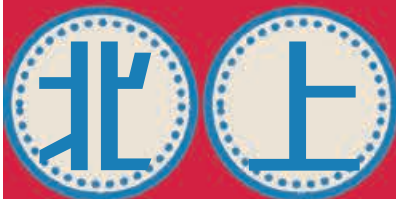


■酥皮水牛奶菠蘿包甜度適中，一啖爆漿。

■陶陶居菜品出色，分店遍布多個一線城市。小紅書@vva的小粉

港人一向熱愛到酒樓嘆一盅兩件，不少來自廣州的老字號茶樓在深圳經營多年，裝修滿滿西關風情，加上精緻手工點心及鄰近各口岸吸引港客捧場。百年老字號「陶陶居」於多個港客熱門商場有分店，憑馳名蝦餃令老饕魂牽夢縈；另外兩間來自羊城的茶樓「點都德」、「藜樓」各具特色，前者

尋懷舊老廣茶樓



粵食粵滋味

藜樓 西關風情何超蓮大愛

知名廣式茶樓品牌，與陶陶居一樣發跡於清朝光緒年間，輾轉空降深圳多年，至今已有十多間分店，成為不少港客北上飲茶的選擇，就連已故賭王何鴻燊女兒何超蓮亦曾多次幫襯。「藜」源於詩經中生命力旺盛的藜草，有生生不息、興旺發達之意，藜樓裝修保留傳統廣式西關風情，宮廷風氣圍令人彷彿穿越時空，一邊品茗一邊感受嶺南飲食文化的深厚底蘊，最適合喜歡懷舊風打卡人士。點心亦款款精緻，「香脆明蝦紅米腸」外軟中脆內彈牙，紅米皮包裹脆網與原隻蝦仁，點花生醬鹹香撞米香，一啖一件肯定無法停口；艇仔粥分量大粥底綿密，鳳爪亦充滿傳統風味。

地址：羅湖人民南路2002號佳寧廣場4樓（佳寧廣場店）

交通：地鐵1號線國貿站A出口

名物：香脆明蝦紅米腸、廣州荔灣艇仔粥

■藜樓裝潢滿滿西關風情。小紅書@Faye菲比尋常



■艇仔粥有蛋絲、花生等配料，層次豐富。

■嘆一盅兩件已成為不少港客北上必備行程。小紅書@LilyFung

的木質桌椅配雕花屏風，充滿民國風貌如同穿越時空；後者也在深圳遍地開花，紅米腸粉、艇仔粥等傳統美饌亦令人垂涎，大家不妨攜同父母北上深圳，體驗經典粵式好滋味！

撰文：龍獅



■大滿貫龍蝦餃飽滿得如同金元寶。小紅書@美食和酒



■金腿鹹水角造型夠可愛。小紅書@張家四小姐

點都德 古色古香龍蝦餃顯貴氣

點都德於1933年創立，2016年獲得「廣州老字號茶樓」稱號，並憑「蜜汁叉燒包」、「金牌蝦餃皇」兩款非遺點心名震羊城，主打現做手工點心與傳統禮餅，將老廣飲茶文化推向新高度，其明星產品「金莎海蝦紅米腸」亦曾連續多年榮獲「亞洲地標美食」稱號。至於店內滿滿嶺南風情，木質桌椅配雕花屏風，感覺古色古香，亦屬超級出片。北上港客記得提前在「美味不用等」app取號，節省排隊時

間。點心方面，除了蝦餃、紅米腸，店家最具特色首推「大滿貫龍蝦餃」，師傅將綠皮捏成鳳眼，咬開小龍蝦尾、海蝦膠、扇貝柱的鮮味直上味蕾，配上脆彈貢菜充滿層次感。至於燒鵝餐包也夠特別，表皮油亮光滑令人食慾大增，一口咬下軟熟餐包，裏面全是甜鹹多汁的廣式燒鵝餡，相比大家食慣的叉燒餐包，感覺截然不同。

地址：羅湖區布心路3008號IBC環球商務中心5樓

交通：地鐵3號線水貝站B出口

名物：大滿貫龍蝦餃、燒鵝餐包



■店家多年來傳承老廣州飲茶文化。小紅書@美食和酒