



■杯回的開心果碎
令口感更豐富。

近年深圳南山區成為不少港客放假北上消費的後花園，全因該區有多個大型商場，經常舉辦不同打卡展，亦有人才公園、荷蘭花卉小鎮、世界之窗等不同名勝景點；與此同時，南山區各地美食薈萃，包括大量日系餐廳小店，小編搜羅不同日式美食，有輕食、茶點及豐盛晚餐，包括咖喱蛋包飯、抹茶糕點咖啡及新派日式串燒，全部CP值高又具特色，大家赴南山一日遊，也可輕輕鬆鬆嘆盡和風好味道！

撰文：龍獅

和風美食薈萃

鹿兔山 隱世小店治癒抹茶控

一家以手作抹茶主打的日式森林風咖啡店，調製的甜品全是日本抹茶粉製作，充滿和式風情。咖啡店鄰近南頭古城，招牌名物「經典抹茶提拉米蘇」，食材包括士多啤梨，無糖抹茶蛋糕，加上士多啤梨醬及抹茶醬等，整體甜度不高，融合得天衣無縫，賣相靚靚打卡一流。飲品方面，「藻澤厚抹開心特調」，杯口滿滿開心果碎，加上抹茶、奶油及鮮奶，層次豐富入口順滑，抹茶濃度達5星級，有一種無法形容的幸福；還有「冷萃抹茶慕絲」，頂部的抹茶慕絲濃郁得像液體版蛋糕，混合抹茶拿鐵的味道，抹茶控肯定超治癒。另外，店家位於大廈14樓，居高臨下可看到南山區風光，最適合下午high Tea放空，享受休閒時光。

地址：蓮花廣場B座14樓1406

交通：地鐵中山公園站B出口步行約220米

營業時間：11：00 - 18：30（周一至周五） 10：30 - 19：00（周六、日）



■店家的抹茶蛋糕及特調飲品顏值滿分。

小紅書@Astra

（萬象天地店）

OMU

手作咖喱蛋包飯 日式洋食一飯封神

日式咖喱蛋包飯在港一向有不少鐵粉，OMU全國首店剛落戶萬象天地，是深圳知名蛋包飯店「堂本家·二代目」的升級版，裝修環境整潔明亮，空氣裏都飄着咖喱香，如同日劇中的小食堂。品牌選用越光米，米粒晶瑩透亮，自家製咖喱以新鮮蔬菜熬製而成，貼近和洋風味。「鰻魚蛋包飯」有原條鰻魚超誇張，「炸黃金漢堡排蛋包飯」，漢堡排厚實並由純牛肉製作，咬下去軟嫩得會回彈，滿口都是超濃「牛鮮味」，完全不柴，咖喱熬得綿密，再配上藏在牛肉裏的酸洋蔥，超級解膩，吃完一大碟也不覺膩。

地址：

萬象天地北區LG層NLG14號舖

交通：

地鐵高新園站A出口步行230米

營業時間：

11：00 - 21：30

■厚切鰻魚配蛋包飯，大滿足。

■瀑布芝士雙層漢堡排咖喱蛋包飯令人忘卻卡路里。



■店家有不同套餐選擇。

（海岸城店）

漫火串燒

深夜食堂新派風味



■食客揀好串燒再交給廚師現烤，保證新鮮。

來自福建泉州的日式串燒店「漫火串燒·深夜食堂·酒場」近年極速崛起，品牌深圳首店今年7月在南山開業，位處人來人往的保利文化廣場，晚市時段曾經要排3個小時才能入場，人氣旺盛。店家主打深夜食堂理念，食材每日現串現烤，食客想食什麼便拿什麼，以托盤自選串燒後交給廚師以炭火燒烤，煙火氣十足，配合日式居酒屋的用餐環境作賣點，人均百元左右。店內有吧枱，桌上亦配海鹽、黑胡椒、辣椒粉、白糖等調味料，要鹹要辣悉隨尊便，完全滿足個人口味。由於以日式新派串燒作招徠，店家的串燒有幾分日式串燒店風格，口味偏甜不似深圳一般串燒偏重調味。至於串燒價格亦不貴，活鰻魚串、鹽烤黑虎蝦、青椒牛肉、蔥燒雞肉、雞皮串、牛肋條、松板肉、炙燒玉米等，價格約¥6至約¥20。漫火亦有壽喜燒、牛舌飯等主食，並有燒黃花魚等，邊嘆串燒邊點啤酒小酌一番減減壓，如同置身東京的居酒屋一樣！

地址：保利文化廣場A區1樓A-42

交通：地鐵後海站E2出口步行90米

營業時間：17：30 - 26：00



■百香果生啤解膩又夠fresh。



■串燒種類繁多，各種海鮮及肉類任君選擇。



■店家使用備長炭，有效鎖住食材原味及肉汁。