



■連城新天地的寺門老開  
封深受打工仔歡迎。  
小紅書@紅豆板栗粥

## 抵食羊肉膾麵 湯頭鮮甜暖身

寺門老開封(連城新天地店)

若果想簡簡單單投入「一人之境」，大家可到連城新天地的「寺門老開封」嘆一碗¥22的「羊肉膾麵」，該店在深圳有3間店，連城新天地店已開業逾10年，主要客源是附近上班族及港客，主打名物羊肉膾麵的闊身麵條夠咬口又彈牙，幾片羊肉片加配料茼蒿、粉條等，食飽飽亦不會有太大罪惡感，膾麵的靈魂羊肉湯湯頭鮮甜，不用加辣椒油才原汁原味，冬天嘆一碗肯定暖入心，可隨心配個水煎包或燒餅也不錯，店家亦有供應羊肉湯、羊雜湯。大眾點評團購的「單人羊肉膾麵套餐」僅售¥32，除了主食羊肉膾麵，更有鮮烤羊肉串、王老吉等，簡簡單單來一個另類「全羊宴」。



■羊肉膾麵的湯頭令「羊肉控」一試傾心。小紅書@黑色的小毛衣



■蒙羊鮮樓融合音樂加美食兩大元素。  
小紅書@吃蛋不吃蛋黃



■店家裝潢充滿地道內蒙古風情。  
小紅書@新一小公舉

地址：福田區農林路69號  
印力中心L406-01室  
交通：深圳地鐵2號線僑香站A出口步行約10分鐘



■全羊火鍋大大份，  
現點現煲驅寒又夠補。  
小紅書@史迪醬

## 現煲現烤羊肉 消夜天花板

文記西北鮮羊肉館(龍華首店)

店家滿滿西北風味，作為主打羊肉的小店，宣傳口號「羊肉不膾是基礎、現煲現烤味更鮮」，所有羊肉都是即日屠宰即日上桌，食客可品嚐最新鮮的羊肉。文記有羊肉砂鍋、燒烤、主食、涼菜等應有盡有，名物「手抓羊肉」半肥瘦，沾少少韭菜醬提鮮，味道即時提升；特色菜「肚包肉」，以羊肚包裹羊肉後燉煮，風味滿滿。「全羊火鍋」跟大家食慣的廣東羊腩煲不同，食材包括羊骨、羊

肉、粟米等，羊湯有大蒜及其他香料，未「開動」可先喝3碗湯，吸收所有羊骨精華的湯鮮而不膾，從胃暖到心，絕對是深夜最佳慰藉。大眾點評團購的「全羊火鍋雙人餐」僅¥188，包含全羊火鍋(小份)，肉類有鮮切羊後腿，配上麵餅、素菜四拼等，二人食剛剛好。值得一提，店家營業至凌晨12時，大家在深圳嘆羊肉消夜的最佳選擇。



■金牌烤羊排香回惹味，  
特地配酸甜醬解膩。  
小紅書@新一小公舉



■紙皮羊肉燒賣餡料豐富。  
小紅書@新一小公舉



■內蒙古奶茶有炒米、奶皮及牛肉乾等配料。  
小紅書@新一小公舉

## 內蒙古式宮殿 + 歌舞表演

蒙羊鮮樓·內蒙菜·鮮羊肉火鍋(印力中心店)

### 嘆烤羊排內蒙古奶茶

深圳也可以吃到地道的草原風味！印力中心的「蒙羊鮮樓·內蒙菜·鮮羊肉火鍋」開業不足1年，大家在福田口岸或深圳灣口岸打車到店也只是約¥20，地點就腳。店內裝修充滿內蒙古風情，又放了一排地道內蒙古服飾讓大家打卡，瞬間踏進大漠草原一樣，從視覺到味覺，完全沉浸在內蒙古宮殿氛圍。內蒙古包造型的卡座私隱度十足，適合姊妹或好友聚餐。店家主打內蒙古燒烤及傳統涮羊肉，每日從內蒙古空運到深圳的阿爾巴斯鮮羊肉。每晚7點至9點，更有3場內蒙古式歌舞表演，馬頭琴一響，歌手即載歌載舞，如同穿越到內蒙古。

菜式方面，「金牌蒙式烤羊排」的羊排外皮烤得焦脆，肥瘦相間，咬一口裏面帶汁及淡淡奶香，表面撒滿孜然粉及辣椒，肉香酥脆，越食越滋味。另外，「烤羊排」及「內蒙古牛肋條」每日新鮮到店，新鮮現滷牛肋條細火慢燉到軟糯鮮香，入口即化。至於想嘆涮羊肉，亦有羔羊肋腹、羔羊肉、羊腿肉等，配香辣鍋底暖身又醒胃。此外，店家供應鹹香醇厚的內蒙古奶茶、酸奶等，在大眾點評打卡收藏更送蒙牛甜筒，輕鬆體驗冰火交融的快感。