



飲，絕配。小紅書@雪疆

各位港客北上「就腳」最緊要，當然能夠開懷大吃，寒冬下嘆羊肉、牛肉串燒肯定最滿足！距福田口岸5分鐘地鐵車程的皇庭廣場有大量餐飲食店，位處G層西廣場、開業約1年多的「草原時刻·烤串」來自內蒙古呼倫貝爾的烤羊肉，亦有「草原奶嚼口」、「火雲餅」地道美食，令食客「肉」罷不能，大家即使在深圳也能享受地道草原牧場風味。

撰文：龍獅



每一串串燒也能感受到呼倫貝爾的味道。



店家裝潢充滿草原風情。小紅書@香香芹兒



草原時刻·烤串
(皇庭旗艦店)

地址：福田街道福華路皇庭廣場G層西廣場G-3
交通：地鐵1號線會展中心站C出口步行約460米
營業時間：11:00 - 24:00



麒麟大口茶開到皇庭廣場，衝擊其他餐飲品牌。

「草原時刻」自2024年於龍崗萬達廣場開設首間門市後，憑藉其高質食材、無煙烹調設備及服務，在深圳成功打造出別樹一幟的串燒品牌。去年品牌進一步拓展版圖，除了在上梅林商場卓悅匯，亦於福田皇庭廣場開設旗艦店，讓經常在會展中心一帶覓食的食客不用遠赴龍崗，亦能享用來自草原的高品質串燒及羊肉。品牌採用來自內蒙古草原的草飼牛肉，肉質清甜、低脂高蛋白，含Omega 3，每日低溫空運直送，安全可靠溯源。

草原好滋味 北上肉罷不能

主食，外脆內韌，可與串燒搭配食用，賦予傳統烤串新穎層次。飲品方面，提供「沙棘汁」、「森林莓果酸奶」等，滿滿草原風味的「草原奶嚼口」既可清爽解膩，亦具文化特色；而¥22的「馬奶酒」則為草原風格代表性飲品，適合聚餐或祝酒之用。

排隊超時送羊排肉

值得一提的是，皇庭廣場店面積達300平

方米，有室外及室內用餐區，全場44張枱，最多可同時接待百多位食客。據知由於店家位置超方便，每逢假日也要等位，假日到店食客逾一半也是來自香港；同時由於每日開至凌晨12時，最適合「夜鬼」港客前來消夜。此外，店家特別承諾若果排隊40分鐘仍未有位，會送半打「精品羊排肉」，80分鐘則會送上一打。店外亦供應果汁、即製爆谷等位的食客，極度貼心。

¥72嘆牛多個部位

招牌美食方面，兩大必食分別是「呼倫貝爾招牌羊肉串」、「招牌鮮牛肉」。前者12串僅售¥72，選用新巴爾虎右旗核心產區之羔羊，平均每千平方米僅飼養一隻，於天然草場放牧達180日，每串羊肉涵蓋3種不同部位，入口不膻不腥，且具淡淡奶香。至於「招牌鮮牛肉」同樣12串僅售¥72，可嘆齊牛里脊、牛肋條、牛腿肉等不同部位，可謂一次過滿足多個願望。不少港客也會在大眾點評團購，¥168的「嘗鮮雙人餐」包羊肉串及鮮牛肉兩大名物，含「豬五花肉」、「風味烤腸」、「脆五花」、「特製魚豆腐」等美食。「鮮烤乳山生蠔」與「烤南瓜」、「烤蔬菜卷」等蔬菜亦是受歡迎之選。一份¥20的「火雲餅」則為創意



牛肉屠宰後3小時送到餐枱，保證極致鮮味。

小紅書@瑞吉



草原奶嚼口奶香濃郁，配多士及拌炒米狗地道。

小紅書@雪疆



牛肉燒賣與港客食慣的廣東燒賣截然不同。

爽嘆雲南口味檸檬茶



店家只賣一款檸檬茶，分店卻愈開愈多。小紅書@圓圓愛吃

來自雲南保山、2017年創立的特色檸檬茶品牌「麒麟大口茶」去年尾空降福田皇庭廣場B1層。品牌宣傳口號是「榮獲12個金獎的一杯茶」，現時在深圳有8間店，店家不做其他飲品，只賣麒麟大口茶，分正常糖、少糖及微糖三款，確保品質穩定、口味獨特，旋即風靡不少港客，即使閒日店外也經常大排長龍。品牌特別以「一生只做一杯茶」作賣點，主打使用雲南高山糯米香茶底與獨特香水檸檬，結合手工冰糖漿，口感清新，與大家平日飲的港式檸檬茶及鴨屎香檸檬茶有別，並強調天然無添加，追求「大口喝、大口笑」的爽口體驗，一杯檸檬茶¥17的價位亦可接受。