



■ 海鮮控可以食龍蝦，食到飽。小紅書@伊一的美妙生活

地址：寶安南路 1881 號萬象城一期 L5 層 L543 號舖  
交通：地鐵 1 號線大劇院站 H 出口步行約 310 米  
營業時間：12:00 - 14:00  
18:00 - 21:00  
必食指數：★★★★★



■ 鑊氣小炒加串燒，可算是最強粵式美食。小紅書@伊一的美妙生活

## 東門深宵食堂 港式風味鑊氣足

### 鐵皮屋海鮮燒烤大排檔(深圳首店)

店家在珠海已開業十多年，去年尾在深圳插旗進軍港客熱蒲地點東門，主打海鮮小炒及砂鍋粥，同時炭火燒烤最強。至於位置鄰近東門天橋極易搵，裝修則超有港風以鐵皮圍繞，坐在店外邊吹寒風邊嘆小炒及串燒，讓大家可體驗小時候到大排檔的味道。食物方面，賣點是老闆有自家漁場，每日新鮮直送舖頭，難怪自開業後也人氣火熱。「避風塘炒蝦」(¥58)，混搭粟米及各種調味料，而蝦頭及蝦皮也鬆脆香口，配啤酒超夾。

「廣式脆皮燒雞」(¥48)足足一隻外皮金黃焦脆，兼且肉質鮮嫩不柴口，可感受到食材的新鮮。至於串燒亦有不同口味，全部以炭爐燒更能鎖住肉汁。此外，鐵皮屋最強優勢是凌晨 3 時多才關門，配合最愛玩夠買夠才晚膳的港客習慣，鐵皮屋實屬東門消夜天花板。

■ 廣式脆皮燒雞皮脆肉嫩，食唔停口。小紅書@伊一的美妙生活



■ 鐵皮屋裝修設計極具大排檔風格。  
小紅書@Lu 啦啦

## 喪食龍蝦蟹腳 高質放題回本之選

### 雍容薈(羅湖萬象城黑金店)

來自成都、已有 9 年歷史的高端海鮮自助餐店品牌「雍容薈」的華南首店落戶羅湖一線商場萬象城，同時亦是深圳第一家店，並已於去年 12 月 1 日試業，轉眼已經經營個多月，這裏環境寬敞坐得舒適，美食堪稱一絕，供應來自全球不同地方的精品海鮮，豐富程度超乎想像。全場有 200 多款美食任揀，晚市食盡 3 小時肯定回本。該店總共有 12 個檔口，幾十米長的現撈海鮮池氣勢十足，主打新鮮波士頓龍蝦、青龍蝦無限量任食，還有麵

包蟹、長腳蟹，清蒸食盡鮮味；其他美食如刺身有挪威三文魚、海膽、牡丹蝦等，亦有放題必食的香煎鵝肝多士，一啖咬下去油脂爆發。水果方面，有榴槤、西瓜等；至於飲品，紅、白酒當然不會缺少，一般飲品有果汁汽水，就連星巴克的罐裝咖啡亦可狂飲，食客臨走前更可狂擦哈根達斯雪糕作結，難怪店家每晚門庭若市。另外，現場亦有小鮮肉或少女店員歌舞演出，有得品嘗美食又有現

場表演，情緒價值滿滿。

### 2026 年北上深圳消費熱潮

方興未艾，集結最多港客的羅湖區亦吸引不少餐飲品牌進駐，提供不同種類美食慰藉上班日子無啖好食的打工仔。港客一向熱愛任飲任食的放題，近日最具話題性可算是空降萬象城的高端自助餐「雍容薈」，供應貴價海鮮讓老饕嘗盡珍饈百味；東門的「鐵皮屋海鮮燒烤大排檔」復刻港式風味小炒，鐵皮屋裝潢更具集體回憶。另外，新商場湖貝里亦有台式餐廳「大米屋」，各位可按個人喜好搵食，享受舌尖上的盛宴！

撰文：龍獅



■ 長腳蟹大大條貨真價實，絕不欺場。小紅書@CC 不嘻嘻



■ 店家大量貴價海鮮無限量任點，夠豪氣。

## 「深」入新食 Guide

還原寶島滋味  
簡約溫馨小店

### 大米屋(湖貝里店)

主打台灣風味的「大米屋」在去年 12 月於湖貝里開始試營業，台式滷肉飯、鹽酥雞、蚵仔煎、三杯雞通通也有供應，全力還原寶島的味道。至於店家裝修簡約，燈光柔和，充滿氛圍感，開放式廚房可見廚師烹調，保證食物質素。店家除了適合三五知己聚餐，一人食亦有選擇，1 人 (內向型人) 幫襯不會感尷尬，單人餐一碗「大米屋滷肉飯」在大眾點評團購僅 ¥38，加 ¥15 配古早味奶茶，有飲有食輕鬆解決一餐。



地址：湖貝路 1068 號湖貝里 B1-27  
交通：地鐵 2 號線湖貝地鐵站 A 出口步行約 330 米  
營業時間：11:00 - 22:00  
必食指數：★★★★★



■ 店家供應各款地道台式小食。  
小紅書@日常吃飯