

港人最愛「烺下烺下」，北上消費的港客搵食首選當然是嘆火鍋。早前英偉達CEO黃仁勳與友人也貼地到訪連續8年入圍「大眾點評必吃榜」的「八合里」，享受一頓豐盛的潮汕牛肉火鍋。其實，店家亦是不少港人到深圳打邊爐必食名店之一，品牌在深圳各港客愛逛的商場也有分店，可謂「總有一間喺左近」，大家不妨抽空北上嘆吊龍伴、匙柄等新鮮手切牛肉部位，試試億萬富豪都愛吃的同款美食，體驗潮汕溫體牛的魅力！

撰文：龍獅

八合里是深圳極具代表性的連鎖火鍋品牌，2008年於汕頭創立，以現切溫體牛肉聞名，由於八合里價錢定位在普羅大眾，人均消費價格約¥100左右，相比一枱輕易消費兩三千的高端客，店家更在乎等位兩小時只吃約¥200多的基層情侶，因此深受香港、內地食客歡迎。

深圳網紅店 潮汕牛魔王

店家位置方便吸港客

福田區多個港客至愛商場也有八合里，包括福田區的領展中心城、卓悅中心、星河COCO Park；羅湖區的金光華廣場、東門亦有分店，可算是港客打邊爐的「穩膽」。不過，品牌是網紅排隊店，晚飯時間經常要等位，因此令食客又愛又恨。



卓悅中心店每晚吸引不少情侶或家庭客。



牛骨清湯鍋配手切牛肉、蔬菜及響鈴，飽肚又暖身。

牛骨清湯慢熬4粒鐘

相比重油重辣的麻辣火鍋，八合里的牛骨清湯湯底是純正牛骨慢熬4小時以上，清甜不膩，冬天喝一碗暖胃又舒服；同時由於主打新鮮現切牛肉，蛋白質充足及脂肪含量低，食客想減脂也能放心食，是店家的極大優勢。事實上，雖然深圳的潮汕牛肉店品牌眾多，但八合里多年來依

然吸引不少港客及深圳本地人捧場，當然有其過人之處，全因新鮮手切牛肉，同時店家服務貼心。不少港客幫襯的卓悅中心店位於B2層，距地鐵1號線崗廈站不遠，店內卡位眾多坐得舒適，門口旁的透明玻璃窗檔口，讓大家直擊師傅現切新鮮牛肉上碟，保證新鮮。

黃仁勳加持人氣大增

最意外是今年1月，英偉達CEO黃仁勳到訪深圳時無預警前往八合里領展中心城分店嘆潮汕牛肉，在包房點了包括吊龍伴、匙柄、牛肉丸、濕炒牛河等，鍋底是基本的牛骨清湯湯底，飲品有老鹽黃皮汁、鴨屎香手打檸檬茶等，7人共花費約¥800，

原來千億美元身家的「科技巨頭」亦與大家一樣嘆人均百多元的平民火鍋。最重要是黃仁勳當日表現平易近人，除了與店員合照兼與路人友善揮手，更大讚深圳的牛肉「很新鮮、很好吃」，大方幫店家免費宣傳，令這個品牌在深圳更火更高人氣。



黃仁勳大駕光臨八合里後激活店家人流。

潮汕牛肉不同部位各有獨特味道及口感。

必點吊龍伴肉香濃郁

至於店家名物，首推連黃仁勳也點的吊龍伴，肉香濃郁肥瘦均勻，放在鍋內烺8秒入口已是最佳享受；另一必點牛肉部位是超脆口的五花趾，筋肉交錯嚼勁十足，一碟肯定不夠。

另外，還有奶香十足的胸口油、肥牛、嫩肉等也不能錯過，牛肉丸亦爆汁彈牙。除了牛肉部位，還有新鮮蔬菜、菇菌、豆製品，一餐滿足不同營養需要，食飽飽也零罪惡感。

五花趾筋膜層次分明，爽脆又彈牙。

山系Cafe 體驗自然風

「SAANCI 山池咖啡」於2021年創立於深圳，現時在深圳已有約12間分店。Cafe以山系自然為主題，卓悅中心店以木系裝潢為主調，滿滿簡約工業風，巧妙融合自然元素與現代設計，即使坐

在店內打卡亦非常出片，因此深受年輕人歡迎。山池除了一般咖啡外，亦定期推出季節限定口味及不同烘焙包點供食客下午茶，小編推介蘋果肉桂卷，肉桂味濃加上堅果，口感絕佳，配一杯拿鐵CP值亦高，同時十分愜意。此外，店家亦供應啤酒及Cocktail，可算是非一般Cafe。



店家以木系融合工業風的新派裝修夠特色。



簡簡單單嘆杯咖啡，輕鬆掃走壓力。

