

■外皮焦脆的炭烤活鰻分量細，三五知己分享剛剛好。

■品牌主打燒海鮮及串燒，人均百元已吃到飽。小紅書@吃蛋不吃蛋



10個北上港客9個也到過深圳東門，該區食肆林立，有不同類型餐廳經營至深夜，給大家買飽食夠才捧住肚返港！今次小編介紹營業至凌晨3時、距老街地鐵站F出口僅20米的「李小太·燒烤」（東門中海商城店），品牌主打各款海鮮及爆汁牛肉串，最爽是超高性價比，人民幣百多元已可嘆盡滿枱海鮮及串燒，感受深圳街頭滿滿煙火氣！
撰文：龍獅

■炭燒鮮魷爽脆彈牙，香味濃郁。小紅書@Apple

■椒鹽皮皮蝦（瀨尿蝦）每隻如手臂一樣粗，啖啖肉。小紅書@果凍

東門深宵搵食之選 平嘆海鮮燒烤盛宴

李小太·燒烤是一家內地連鎖串燒餐廳，在深圳開設多家直營店，主打串燒、海鮮等地道燒烤美食。品牌在羅湖區分店眾多，金光華廣場周邊已有兩家店，東門步行街的鴻展中心城、老街站對出的中海商城也有店，位置就腳適合港客。

串燒非死鹹食得爽

至於品牌每間店也環境整潔寬敞，空間感十足，亦提供不少卡位。店員們服務熱情，有問必答，為每位顧客提供細緻的服務。至於品牌的串燒，與深圳一般串燒店勁落調味料有分別，因此未算重口味，適合港客，大家較易品嚐食材原味道。

必試鰻魚肉厚多汁

美食方面，¥23已有4串「爆汁牛肉」，全是新鮮現切並以炭火現烤牛肉，香味四溢，外焦內嫩，咬下去瞬間肉汁大爆發，「食肉獸」難以停口。¥39的「炭烤活鰻」一份雖然僅5件，但鰻魚現撈現烤，肉質厚實多汁外皮焦脆，搭

配秘製醬料亦是必食之選。至於大大碟的「烤茄子」（¥12），茄子與蒜蓉醬汁完美融合，每口都是精華，重口味人士最愛。此外，其他必食海鮮有「古法香煎黃花魚」（¥49）、還有「椒鹽皮皮蝦」（瀨尿蝦），每隻超大件僅¥19（兩串起）。砂鍋粥方面，要嘗嘗「海蝦瑤柱砂鍋粥」（¥69），海蝦分量超多，粥底以新鮮海蝦與瑤柱煲成，鮮甜濃郁，米粒煮得滑而不黏，值得一試。

二人餐飽肚超抵食

各位到店港客如人少少，可以

在大眾點評團購僅¥163的二人套餐，包爆汁牛肉、雞軟骨、煎黃花魚、粉絲大蛤蜊（蜆），主食有「雙蛋炒粉」，包茶水及紙巾，再點啤酒或鴨屎香檸檬茶，人均¥100左右有飲有食，已可嘆到海鮮燒烤盛宴，認真經濟又實惠。小編溫馨提示，「德式小麥啤酒」泡沫豐富，麥香濃郁，一杯500ml僅賣¥19，是品嚐串燒解油膩的最佳選擇。



■煎黃花魚配炒米粉，感受男人的浪漫。

■粉絲大蛤蜊（蜆）湯頭清甜，勁多粉絲及蜆肉。



■1公斤黃皮王果肉滿滿，真材實料。小紅書@麗AKP



■店家成立於2015年，是深圳老牌茶飲店。小紅書@行街師傅

深圳本土茶飲品牌「星滿杯」是當地網紅店，一直獲網民封為茶飲界天花板，主打潮汕鮮果茶及奶茶，亦有自家製紫薯與抹茶，任君選擇。品牌的羅湖東門店也吸引不少Z世代幫襯，熱銷的「1公斤芋泥紫薯」與「1公斤芋泥抹茶」，每杯價錢¥30有找，每杯芋泥分量也超級多，能喝到芋頭顆粒，真材實料，不用吃也可以飲到飽。若大家不喜歡紫薯，可選擇天然抹茶，芋泥與抹茶的微苦中和，完全不會覺得膩，頂部放上滿滿鮮奶油，口感、味道更豐腴！另外，若果大家怕太油膩，店家亦有「1公斤黃皮王」，以新鮮黃皮果肉搗碎，加入清新茉莉綠茶，酸酸甜甜極級解渴，僅賣¥29。值得一提，大家買1斤裝茶飲會附送超可愛Mini杯，當紀念品拿回家也絕不失禮。

暢飲1公斤奶茶大滿足