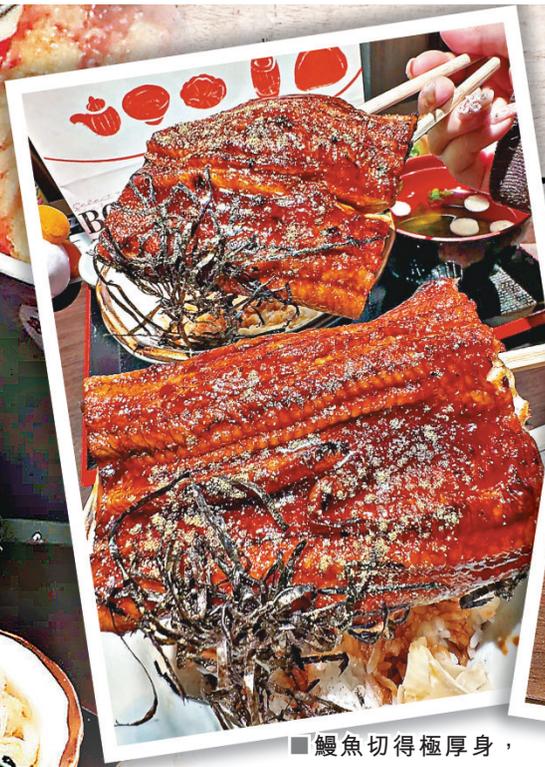




■難得幫襯人氣網紅店，當然要相機食先。  
小紅書@kim大king



■鰻魚切得極厚身，配燒汁送飯一流。



■一人獨享的天婦羅套餐，齊有齊食及前菜。

# 福田超人氣排隊王 必食天婦羅寶藏店

踏入 2026 年，深圳不少新食肆相繼開業，一向多港客消費的福田星河 COCO Park，不同地區美食包羅萬有，1月尾空降該商場的「博多·天一天婦羅·牛排飯」人均約 ¥50 已有套餐可食飽飽，因此瞬間人氣火爆。作為品牌華南首店，吸引超多港客及深圳本地人排隊，繁忙時間動輒要排逾 2 小時，成為人氣網紅店。店家除了招牌天婦羅、鵝肝、鰻魚等并飯賣相出色又好食，各位想北上感受異國風味絕對不容錯過。

撰文：龍獅

創 立於 1930 年的天一天婦羅，是來自日本的知名天婦羅并飯連鎖品牌，以現炸天婦羅及高質日式料理聞名，分店遍布日本、內地多個城市。天一天使用新鮮又富季節性的海味食材製作天婦羅，完美保留日本傳統炸物風味，讓每位食客也能夠吃到純正天婦羅。

場先後開店，今年初進駐深圳福田星河 COCO Park，成為品牌在內地第 12 間分店，更是華南首店，開業至今也人氣旺盛，是該商場現時最強人龍店。店家的天婦羅套餐包沙律、湯及凍豆腐，亦可免費加泡菜，滿滿東瀛風味。至於店家裝修亦算簡約，特設吧枱座位，食客可近距離欣賞師傅親手現炸天婦羅，適合愛打卡之人，同時情緒價值滿滿。

### 麵粉鎖食材鮮味

天一天以現炸天婦羅、鐵板鑊氣牛排飯作招徠，天婦羅使用冷水調製麵粉包裹食材，油炸後外皮既薄又鬆脆，絕不會掩蓋食材本身味道，食客吃完後口腔也沒有油膩感，最重要是天婦羅炸得剛剛好，麵粉內的蝦肉鮮嫩彈牙，蔬菜如南瓜、蓮藕等也保留清甜口感，因此深受喜愛日本料理的食客歡迎。

### 手作卷物夠精緻

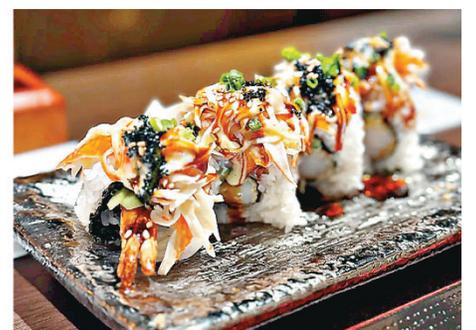
人氣最強的「海陸空套餐」僅 ¥48，有天婦羅蝦、魷魚、豬肉，天婦羅外皮鬆脆，蝦及魷魚鮮嫩多汁，配白飯剛剛好。另一必食的 ¥68「鰻魚飯套餐」，勁厚身鰻魚淋上濃濃醬汁，底下有嫩滑玉子燒，即時大滿足。至於同樣賣 ¥68 的「招牌鵝肝飯」也值得一試，煎得焦香的大量鵝肝鋪面，入口即化，「鵝肝控」肯定投降，配菜有菠蘿解膩，口感清新。另外，店家也有多款手作卷物，如「牛小排鵝肝卷」（¥28）、「北海道雪蟹卷」（¥20）等也賣相精緻，一份勁抵食，大胃王不夠飽可以加鏟，非常貼心。

### 吧枱賞師傅手藝

品牌在杭州、西安、北京、天津等大城市的商



■師傅在食客面前現炸天婦羅，感受舌尖上的美味。  
小紅書@吃蛋不吃蛋黃



■北海道雪蟹卷細細份，最啱過口癮。  
小紅書@周圍轉一Look

**STAPLE**  
地址：福田區福華三路 268 號  
星河 COCO Park 一期 L1-016  
交通：地鐵 1 號線購物公園  
站 C 出口步行約 7 分鐘

■貴為潮牌也推出特別版T恤，願深圳本地客。

## 街頭簡約風 潮人必買 Tee

紐約街頭休閒服品牌「STAPLE」於今年 1 月落戶福田星河 COCO Park，亞洲第二家店就在福田區。品牌的上海旗艦店於去年 10 月開幕，是 STAPLE 進軍亞洲市場的里程碑，為其在內地的長期發展奠定了堅實基礎。STAPLE 這個品牌也積極在不同文化地標城市，與當地潮流社群建立連接，而福田星河 COCO Park 的潮流濃度高，有日

系的 BEAMS 及戶外服 THE NORTH FACE 等，集合多個國際品牌吸引不少 Z 世代眼球。STAPLE 的標誌性鴿 Logo 極具代表性，帶出一股美式街頭休閒風，店內隨處可見獨特元素細節。作為一個享譽全球的街頭服飾品牌，STAPLE 除了高人氣波鞋，簡約而富質感的 T 恤也融合紐約街頭文化與精密心思，福田店售賣多款深圳限定特色 T 恤也值得入手，是大家在炎夏降臨前其中一個選擇。

■店內裝潢流露出濃濃美式街頭文化。