

各位港客北上若想享受東南亞美食，深圳也有不少泰國菜館。位處地鐵科學館站旁邊、iN城市廣場的「曼谷街角東南亞風味小館」，價格對港客來說性價比高，最強打卡名物「泰式打拋豬肉飯」可自選雞蛋數量，4隻無菌蛋黃加香辣肉碎撈飯，水準不輸曼谷夜市小店；店家當然亦供應「泰式青檸蝦」、「冬陰功」等大路泰國美食，要嘆正宗東南亞風味無難度！  
撰文：龍獅

**深**圳地鐵1號線科學館站旁的iN城市廣場，前名新城市廣場，在深圳擁有悠久歷史，去年翻新後重開，華麗變身為結合購物、飲食、運動、親子、打卡、夜生活等多種場景的綜合商場，打破傳統商場框架，休閒體驗大升級。

### 泰式裝潢情緒價值滿滿

商場內的食店有不少選擇，如大家熟悉的「費大廚」、「八合里」、「探魚」等，各位到訪想試試新口味，亦可一嘗東南亞美食，「曼谷街角東南亞風味小館」絕對是不錯的選擇，門口的藤製椅及假椰樹，讓大家秒速投入泰國氛圍，裝潢亦以木及綠色系為主，讓食客放鬆心情。食物方面，該泰國餐廳水準不輸曼谷夜市小店，一般菜式也是¥50至¥90，最重要是人均約¥100左右已可落樓，性價比超高。



■店家的藤製椅及假椰樹讓大家感受暹羅風情。  
小紅書@饑頭醬的日常

### 四黃打拋豬肉飯超邪惡

作為充滿泰國風情的餐廳，到店必點絕對是「泰式打拋豬肉飯」，縱然是碟頭飯也賣相正宗，白飯配香辣肉碎，大家可選十級邪惡的「四黃太陽蛋」，價格約¥40多左右，汁液撈勻泰國香米，可謂午餐必食之選。至於喜歡泰式海鮮人士更幸福，「海鮮冬陰功 MaMa 麵」（¥58），冬陰功湯酸酸辣辣，大大碗材料豐富，有大蝦、魷魚、肉碎、磨菇及生蛋黃，麵質夠彈牙，超開胃食到唔停口。



■十級邪惡的打拋豬肉飯，鯨吞四隻蛋黃懶理膽固醇。  
小紅書@饑頭醬的日常



■海鮮冬陰功 MaMa 麵超足料，酸酸辣辣湯底夠醒胃。小紅書@減肥但干飯

# 北上穿越曼谷夜市 深圳嘗泰菜天花板



■各款菜式滿滿泰國風味。

### Q彈青檸蝦點醬夠醒胃

「泰式青檸蝦」（¥42）即大家食慣的泰式生蝦，蝦肉Q彈超通透，再配秘製泰式醬汁，酸甜度恰到好處。另外，值得一試還有「古法紅咖喱大頭蝦」（¥88），巨型羅氏蝦 Size 震撼，紅咖喱帶濃濃椰奶香，辣度適中，配白飯一流。「炭燒豬頸肉」（¥52）焦焦脆脆，肥而不膩夠香口；「泰式暴籽膏魷」（¥48）外皮酥香，咬下去滿滿都是膏，配綠色海鮮醬，不能錯過。還有乳山大生蠔佐泰式醬（¥18.8）、凍飲泰式鹹法酪（¥25），也可用舌尖感受濃濃泰國風情。



■泰式生蝦要配秘製醬汁才算圓滿。  
小紅書@減肥但干飯



■炭燒豬頸肉燒得香口，外脆肉嫩無得彈。  
小紅書@史迪醬

### 嘆咖啡發呆好地方



■紅棕色的裝修布局令顧客投入沙漠氛圍。

■高質美式咖啡一杯入魂。

去年中在iN城市廣場開設深圳第2間店的「沙丘咖啡」，位於商場LG層L28號舖，是大家行到叻，喝一杯飲品休息的好地方。該店以沙漠風為主調，以紅棕色串連整間店，相對深圳其他咖啡店可謂充滿獨特性。品牌除了一般經典咖啡，某些特調咖啡也融入了荒漠元素。例如「米香拿鐵」，濃郁咖啡豆香加上特製米乳布丁，同

時米香明顯，每一口滿是愜意，絕對是必點之選。至於不含酒精的「黑啤美式」，給喜愛啤酒口感的人士帶來不一樣的體驗；甜品方面，巴斯克芝士蛋糕一定要試試，扎實綿密的口感，在舌尖化開，與咖啡搭配相得益彰，一口蛋糕一口咖啡，坐在店內任何一個角落發呆，所有在生活中的苦惱也輕鬆一掃而空。