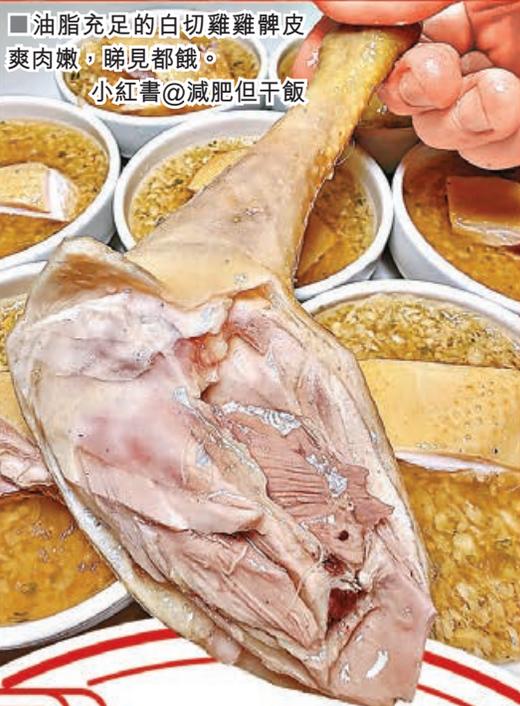


不少人對粵菜情有獨鍾，其實港客到深圳玩樂也不用每次也要重口味食火鍋、串燒或烤肉，更可以用相對親民價嘆經典手工粵菜。位於深圳蛇口、鄰近一線商場K11 Ecoast的另一商場花園城，去年新開一間寶藏粵菜館「粵迹嶺南家宴」近日人氣火爆，店家的白切雞、蜜汁叉燒、豆豉鯪魚炒油麥菜、菜乾燉豬骨湯等滿滿粵式美味，除了吸引不少深圳本地客探店，各位港客就算北上也可嘗到家的味道！

撰文：龍獅



■油脂充足的白切雞雞腩皮爽肉嫩，睇見都餓。  
小紅書@減肥但干飯



■蜜汁叉燒色水靚兼肥瘦均勻，到店必點。  
小紅書@減肥但干飯



■現烤羔雞外皮焦香，令人食指大動。  
小紅書@減肥但干飯

## 蛇口家常菜 粵食越滋味

### 深圳

有不少粵菜飯店，這間中式飯店於去年尾才正式在花園城開業，品牌宗旨傳承嶺南原味道，重塑粵式家宴溫情，嚴選嶺南當日新鮮食材，堅持還原「雞有雞味、肉有肉香」的粵菜精髓，與深圳一般中式餐廳極速上菜有明顯分別，每道菜全是明爐現炒現點現做，拒絕任何預製菜，新鮮口感食客可看得見、吃得到。

#### 必食經典白切雞

店家裝修滿滿嶺南風，環境寬敞舒適，食客踏進店內已即時放鬆心情。名物「王牌白切雞」（半隻¥59）肉質細嫩，雞味濃郁、入口毫無油膩感，雞皮帶油光，筷子一夾雞皮輕輕抖一下，肉骨之間帶一點透明雞凍，配小量沙薑蔥油，完全就是老廣的味道。另一必食名物「王牌蜜汁叉燒」（¥46）梅頭肉肥瘦比例剛好，以醇厚蜜汁

慢烤，甜香濃郁絕不油膩，肉質緊實多汁，絕對是叉燒天花板。

#### 家鄉小菜款式多

除了兩大王牌，店家的粵菜種類繁多，「黑椒孜然烤排骨」（¥68）、「海膽炒飯」（¥48）等也是不少人常點的傳統菜式，另一名物鹹香入味的「粵迹招牌窩雞」（半隻¥58、一隻¥98），雞皮焦香帶微脆，雞肉鮮嫩多汁吸滿秘製滷水汁，也是每枱必點之選。粉麵方面，「乾炒牛河」（¥29）大大碟鑊氣十足，性價比超高勁抵食，碳水控不用憂心。

#### 足料靚湯潤一潤

此外，廣東人最重要有湯水潤一潤，超大煲的「菜乾燉豬骨湯」（¥48）火候十足，有菜乾、豬骨、蜜棗、胡蘿蔔超足料，湯頭清潤回甘，經常熬夜人士最啱。值得一提，店家周一至周日也營業，即使上月農曆新年也未有停業誠意滿滿，因此各位北上港客到K11 Ecoast打卡玩樂後，不管家庭小聚還是朋友飯局也是不錯選擇。

■店家坐落大商場兼且環境闊落，是帶父母北上食大餐之選。小紅書@減肥但干飯



■菜乾燉豬骨湯清熱潤肺，滋陰補腎。小紅書@士多啤梨



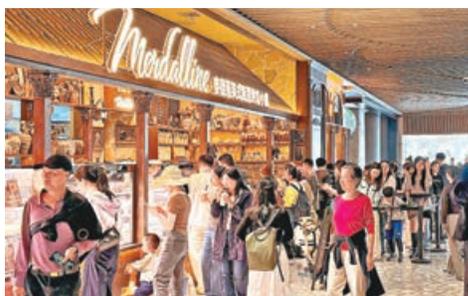
#### 粵迹嶺南家宴（蛇口店）

地址：深圳市蛇口花園城購物中心北區3樓336號舖

交通：深圳地鐵四海站D出口步行約270米

營業時間：周一至周日（11:00-14:00）、（17:00-21:00）

## 嘆英式巨撻順道打卡



■品牌落戶K11 Ecoast，讓麵包控沉浸式感受英式烘焙魅力。小紅書@小h超愛吃

來自美國紐約的烘焙店「Merdalline」（麥德蓮英式烘焙小鎮），品牌深圳首店在去年12月登陸蛇口K11 Ecoast北館，開幕後也吸引不少人潮。店家裝潢滿滿的英式復古風，暖黃色系配合精緻櫥窗設計，每個角落也異常出片，讓各位「麵包控」一秒穿越到英倫小鎮。品牌以懷舊英式鄉村撻聞名，還沒有進店就感受到了鮮果撻的香味。小編強烈推薦極高顏值的「英式櫻桃巨塔」



■英式櫻桃巨塔

（¥58），從展示櫃所見已非常吸睛，「英式鮮果巨塔」（¥45）有合時的車厘子、藍莓等堆成山的鮮果撻，新鮮水果吃到尾也不覺膩。至於鹹麵包也有不少選擇，如「英式十三香烤腸牛角酥」大眾點評團購價僅¥13.8，絕不會「踩雷」，人均¥50左右已可感受這間英式烘焙網紅店的魔力。



■各款鮮果巨塔也賣相精緻，令人垂涎。小紅書@小丁超愛吃