

跟貪食余做吃貨 北上嘆神級 TACO壽司



■各款菜式擺盤花心思，絕對適合打卡。
小紅書@desson



■店家各款TACO壽司也真材實料。

今年初再奪視后的余詩曼(阿余)，2月尾忽然在社交平台發布到深圳大擦「焦糖鵝肝TACO」、「照燒鰻魚TACO」等創意料理的靚相。不過，照片中該幾款美食及餐廳背景也熟口熟面，原來這位視后竟北上港客熱點卓悅中心的平民排隊店大嘆日式融合菜，更排足半粒鐘才有位，非常貼地。大家不妨跟住阿余的足跡尋味，嘆盡視后力推的同款美食！
撰文：龍獅

早前阿余低調到深圳光顧一間人氣食店，發布多張化身「貪食余」的照片，原來這位視后也到訪港客蒲點「卓悅中心」搵食，更為美食犧牲半粒鐘排隊。她在社交平台寫道：「排隊都值！呢餐超滿足。我哋得兩條仔都叫咗咁多嘢，因為真係樣樣都想試，用半小時等候，換一刻味覺感動。」字裏行間展現出對這間餐廳美食的讚美及滿足。

體驗日式料理高級感

網民從照片所見，發現該店是日式融合菜餐廳「一樂の食堂」，該店是深圳極具人氣的日式融合菜餐廳，深圳除了羅湖金光華廣場，阿余今次到訪的是福田區卓悅中心店。店家一向也是商場排隊店，營業時間基本上大部分時段也有人等位，據知獲阿余加持後更旺場，平日晚餐時段要等1小時、周末或假日更要2小時。至於餐廳環境不算大，如同日本漫畫中的小食堂，讓人彷彿置身東瀛小店。餐廳提供應多款日式料理，包括日式漢堡扒飯、TACO壽司、烏冬等，人均消費約¥120左右已能吃到日式料

理高級感，令不少港客趨之若鶩。

打卡無敵一口入魂

店家主打的神級TACO壽司可謂到店打卡必點，全部餡料豐富，同時分量十足。阿余點了多款該店招牌菜式，包括賣相吸引的「奶香咖喱烏冬」(¥59)、「流心雙層肉餅飯」(¥78)及店家極具特色、餐廳主打比手掌大的神級TACO。阿余打卡的「照燒鰻魚TACO」(¥39)，鋪上面的超級長身鰻魚，鰻魚控肯定大滿足。另一款她喜愛的「焦糖鵝肝TACO」(¥38)，頂層大塊鵝肝，中間夾住玉子燒、芒果、肉鬆等，肉嫩多汁餡料足，也是必試名物。另外，還有「雪花鵝肝肥牛TACO」(¥39)

二人餐¥188嘆招牌菜

至於流心雙層肉餅飯(¥78)也是店家人氣之選，兩層厚實肉餅疊在芝士及飯上，頂部

加上生蛋黃，顏值、味道一流，也是店內必點主食。此外，大家亦可在大眾點評團購「深圳打卡二人餐」，只需¥188，已有3款人氣TACO壽司，如「照燒鰻魚TACO」、「三文魚TACO」、「炙燒焦糖蟹柳TACO」，一份創意料理、一份主食，兼且包凍飲，絕對是平食之選。值得一提，食客任意消費後在大眾點評收藏及打卡，即送土豆泥沙拉(薯仔沙律)或燒鳥(雞肉串)一份。



■阿余望實超巨型焦糖鵝肝TACO，秒速變為食妹。

■百味天婦羅有南瓜、蝦及粟米。
小紅書@水蜜桃不加奶昔



■炙燒焦糖蟹柳TACO，焦糖的甜配蟹柳的鹹味融合得剛剛好。
小紅書@水蜜桃不加奶昔

■鵝肝滷肉飯是飽肚之選。
小紅書@desson

■一樂の食堂各款菜式也賣相精緻。
小紅書@水蜜桃不加奶昔

PATTPATT 日式蛋糕店
地址：卓悅中心西區L201號舖
營業時間：10:00 - 22:00

■抹茶茉莉青提蛋糕細細件易入口。

人氣低糖蛋糕零罪惡感

卓悅中心作為港客消費熱點，近日再有新店進駐。來自廣州的「PATTPATT 日式蛋糕店」在2月尾試業，3月12日正式開業。品牌主打2吋的小蛋糕，以高顏值、口味多元化的出品深受廣州Z世代消費者歡迎。今次深圳首店落戶卓悅，裝

修主打工木系復古懷舊風，相信將吸引不少港客幫襯。該店的奶油蛋糕選原食材本身味道，特調奶油戚風蛋糕使用新鮮熬製果醬及甄選全球進口的奶油麵粉製作，拒絕人造色素，最重要是堅持低糖、低脂的健康理念，絕對對準崇尚健

康的港人口味。此外，每件蛋糕獨立包裝，賣相精緻。蛋糕超級鬆軟，入口即化，奶油亦不膩。另外，每件蛋糕雖然看起來高級，但價格親民，栗子蛋糕、芒果牛油果蛋糕等，均價約¥40左右，值得一試。

