

不少港人也是「牛魔王」，對含豐富蛋白質的牛舌更是情有獨鍾。其實，北上深圳亦可嘆靚牛舌，位處上梅林的「牛利屋·極·炭火燒肉」以原條爆汁牛舌作招徠，名物「牛利屋一整根牛舌」，大大條上枱如成人手臂般長超誇張，加上附近就是大商場卓悅匯可慢慢逛街幫助消化，「牛舌控」絕對不能錯過！

撰文：龍獅

## 上梅林「肉」罷不能 必食高質靚牛舌

■ 食材除了牛舌，其他部位也牛味濃郁。  
小紅書@羅湖の康夫

■ 巨型牛舌肉質粉嫩，當然要相機先。小紅書@COCO

■ 啤酒配烤牛舌是經典絕配。

■ 餐廳滿滿日系風情，用餐環境舒適。

■ 品牌賣點是採用單一產地咖啡豆。  
小紅書@悠閱四季

各位到卓悅匯，可試試商場 L1 層的 Grid Coffee，作為精品咖啡品牌，主力提供高質、便捷和個性化的咖啡體驗。品牌理念圍繞效率、創造力及社交連接，致力在大城市的快速節奏生活中為食客帶來片刻的平衡、享受。店家採用高質的單一產地咖啡豆，並使用專業煮咖啡設備 Marco SP9 和定製烘焙曲線，確保咖啡品質穩定，最大程度展現咖啡豆原生的香氣、風味。

嘗非一般精品咖啡

遍布深圳各大商場

Grid Coffee 截至 2024 年底，已在全國 9 個城市開設 56 家門店，現時單在深圳各大商場亦已有約 14 間店。除了拿鐵、Dirty 等經典咖啡，熱推一杯 ¥36 的「大康寶藍 pro」，是一款焙茶風味咖啡，亦是店家明星產品，結合了焙茶粉與豆乳、咖啡花蜜或黃油牛乳等，口感豐富，同時也帶出獨特的烘焙香與順滑感。食客第一口喝到頂部的奶油，第二口奶油混合改良過的半美式，突出咖啡風味及醇厚質感。第三口攪拌均勻，清爽又伴隨隱隱焙茶香，咖啡豆整體偏酸，最重要是品牌的咖啡豆確是來自肯尼亞的精品豆，完美還原咖啡豆原味。

■ 大康寶藍 pro 是必點之選。



■ 大蝦天婦羅出品精緻。  
小紅書@雪兒蛋糕

深圳各區也有不少炭烤燒肉店吸引港客，今次推薦的牛利屋·極·炭火燒肉可算是深圳福田區的必食店，在上梅林站不遠，裝修滿滿日系風。餐廳有包廂有卡位，既寬敞又舒適，地板不會油淋淋。店家最正的是店員會全程幫食客烤肉，保證火候十足，肉香四溢，與伴侶約會、朋友聚餐也是不二之選。

### 一條牛舌兩種口感

超巨型的「牛利屋一整根牛舌」是店家招牌必點名物，以炭火燒熟後簡單落胡椒、海鹽等調味，大大條牛舌厚實又 Q 彈，靠舌尖部分脆口彈牙；舌根部則較爽口，一條牛舌有兩種口味的口感，輕鬆食出牛舌原味超 Juicy，單點價是 ¥268。若果大家是一班朋友北上，可選擇團購 ¥698 的四人餐，已包這個必食之選，亦有其他主食、小食、天婦羅、飲品等。

### 鰻魚天婦羅大滿足

除了牛舌還有其他必食之選，包括

¥198 的「和牛西冷」，油脂分布均勻，烤到粉嫩，入口奶香濃郁，蘸上蛋液入口即化。¥88 的「薄切橫膈膜」有咬口，層次豐富。同樣 ¥88 的「牛利屋日鰻魚」，鰻魚現撈現燒超新鮮，肉質鮮嫩，加上蒲燒鰻魚汁，十級滿足。此外，「大蝦天婦羅」（¥68）及甜品「烤可頌冰淇淋」（¥28）等也具特色。最後，嘆烤肉當然要配上店家超大杯朝日啤酒，冰凍解膩，絕配！此外，店家在港客北上熱點水圍亦有分店。



■ 大家盡情嗌夠成枱美食，享受東瀛美味。  
小紅書@雪兒蛋糕

### 牛利屋·極·炭火燒肉 (上梅林店)

地址 梅林街道梅林路怡景大廈 102

交通 深圳地鐵 4 號線 上梅林站 J2 出口步行約 260 米

營業時間 11:30 - 14:00  
17:30 - 22:30