



■店家燈光柔和加上座位寬敞，助食客放鬆心情。



■風味烤豬排骨醬汁濃郁，配粟米中和油膩感。小紅書@困困

炎炎夏日，各位北上港客若果不欲打邊爐食雞煲熱辣辣，精緻又具儀式感的西餐也是不錯的選擇。位於深圳地鐵1號線大劇院站相連商場KK MALL的西餐廳「拾號牛扒」，主打牛扒與西式料理，整體裝潢走浪漫風具格調適合打卡，名物「威靈頓牛扒」酥皮香脆肉質軟嫩CP值高，其他沙律、甜品也賣相吸引，各位北上想吃一頓具儀式感又不會太重負擔的「漂亮」西餐，該店絕對是不二之選！

撰文：龍獅



■幾百蚊已有一枱高質美食，可謂約會之選。小紅書@可欣

靚靚扒食大餐

北上尋儀式感

品牌在深圳經營多年，現時在寶安、羅湖各區有4間店，走進KK MALL的4樓，第一眼見到該餐廳就會被它的氛圍吸引，整體裝修具輕奢感，環境乾淨整潔，燈光柔和，食客甫坐下已自然放慢急促的節奏，特別適合情侶約會、朋友聚餐，甚至家庭慶祝。該店與其他品牌的快餐式餐廳不同，店家的氛圍更像一間能讓人安心細味晚餐的高級餐廳，既有西餐的儀式感，又不會讓人感覺拘謹，加上店員態度親切殷勤，給予食客滿滿情緒價值，因此多年來也吸引不少港客捧場。

高質靚牛餐肉獸

拾號牛扒當然以牛扒最出名，無論是¥188的「威靈頓牛扒」、¥198的「招牌牛小排」，還是¥288的「烤雪花牛扒」，都是必食之選。其中，鎮店名物威靈頓牛扒打卡最強，外層酥皮香脆，切開後能見到牛肉的嫩滑質感，配上黑椒汁，層次豐富，令人齒頰留香。招牌牛小排同樣受歡迎，肉質

厚實，熟度掌握得好，入口帶有肉汁感，牛味濃郁。如果想嘗試更有驚喜的配搭，還可以試試「牛肉粒野菌飯」、「鵝肝牛肉粒炒飯」等主食，牛扒加上具飽足感的米飯，肯定大滿足。

西湯沙律甜品出色

除了牛扒，¥96的「風味烤豬排骨」醬汁濃郁，用手套拿起大啖大啖啃，越啃越爽。此外，店家的配菜、前菜也值得一試，無論「法式野菌湯」、「酥皮海鮮湯」、「香芒蟹籽沙律」、「西班牙蒜香大蝦」等也是賣相出色兼且味道有水準，絕對是味蕾盛宴。甜品方面，黑松露蛋撻、提拉米蘇、焦糖燉蛋等不遜於西式甜品店，同時亦超級Instagramable，為一餐西式盛宴畫下完整句號。

雙人套餐情侶最啱

事實上，餐廳適合姊妹聚會或情侶，而且免服務費，不像很多餐廳也要加收費用，人均約¥150左右即可落樓。大眾點評的牛扒雙人餐¥388，配搭前菜、主菜、主扒、主食或沙律、小食、甜品等，情侶分享肯定食得飽，價格亦不貴，屬西餐廳中的性價比之選。與此同時，該店位處羅湖老牌商場KK MALL，對港客交通便利，商場人流不算多等位不會太久，是適合大家逛商場加晚餐一條龍的輕鬆行程。



■各款佳餚擺盤也具心思，令人食指大動。



■凱撒沙律有羅馬生菜及拾蛋，夠晒Fresh。

■男神檀健次剛剛官宣成為代言人。



英倫美學、手工細節與現代生活需求結合，讓餐瓷不止是器皿，更成為提升生活品質的精品。其實，品牌的餐具、茶具也材質細膩通透，質感輕盈，呈現高級餐桌氛圍；配合典雅設計兼融現代風格，大家無論送禮、自用或收藏亦很適合。



■各款茶具盡見英倫傳統古典美學。小紅書@木木姐

掃高級瓷器感受百年工藝

WEDGWOOD



■品牌吸引不少具消費力的Z世代幫襯。小紅書@木木姐

大家嘆靚西餐前，可步行約10分鐘到鄰近另一商場羅湖萬象城逛一逛，這個華潤萬象系高級商場集結不同類型外國名店，位於商場二期L3層的Wedgwood，是享譽全球的英國經典頂級高級瓷器品牌，早在1759年已創立，擁有悠久歷史。今年5月，官方更宣布邀得內地男神檀健次擔任全球代言人，相信也會吸引不少粉絲捧場。品牌的茶具以精緻工藝與典雅設計聞名，長年深受皇室、收藏家與品味人士喜愛。這個百年工藝瓷器品牌，最出色是將傳統