



南山復古西餐廳 烤出美式牛滋味

■一身牛女造型，融入德州牛仔主題之旅。
小紅書@美羊羊

■漢堡包肉質多汁不柴，滿滿經典美式煙熏風味。

各位「食肉獸」若果周末北上，除了「大路」的潮汕牛肉火鍋、串燒或韓式燒肉，其實也可試試美式西餐。位於南山區蛇口K11 ECOAST的「Ranch & Sage美式煙熏餐吧」主打美式燒烤風味，全店滿滿復古牛仔風氛圍，招牌菜「朱古力欖球羊肉串」，以原個美式欖球送上枱面，外殼竟是可以吃落肚的朱古力，一次過滿足鹹甜好滋味；所有肉類採用果木（如蘋果木）低溫慢熏12小時以上，肉質軟嫩，煙熏香氣濃郁，肉類一點不柴，食肉獸大愛！
撰文：龍獅

■美式BBQ
正中不少港
客口味。



■餐廳裝修簡約，如同置身美國街頭快餐店。



■可食用欖球盛載着羊肉串，儀式感十足。

坐落於深圳南山太子灣K11 ECOAST北館的Ranch & Sage，位置臨海鄰近太子灣站，是該商場內具人氣的美式烤肉餐廳。店東主打德州風格美式煙熏烤肉，以低溫慢烤配合木柴煙熏，強調肉汁與煙熏香氣，令肉類表面帶有

明顯煙圈與焦香，內裏保持柔軟多汁，適合喜歡大分量燒烤的「食肉獸」客人。

工業風裝潢用餐舒適

這間美式煙熏烤肉店，室內裝潢走工業風及美式餐吧風格，霓虹燈光配搭木系傢俱與開放式吧枱，營造出輕鬆熱鬧的用餐氛圍，部分靠窗座位更可遠眺深圳灣海景與太子灣碼頭一帶景色，配合K11 ECOAST本身的大型藝術裝置及海濱步道，適合北上港客來「逛商場+看海+勁食肉」的一站式快閃行。

欖球羊肉串雙重驚喜

菜品方面，全場最驚喜、最有創意及打卡天花板，一定是「朱古力欖球羊肉串」，餐廳以原個美式欖球上枱，外殼是朱古力，打開內部竟是熱辣辣、充滿孜然香的彩椒羊肉串。朱古力微甜配羊肉的鹹香，極度邪惡，原來味道也相當夾。

煙熏牛胸肉口感軟嫩

另一名物「煙熏牛胸肉」以長時間低溫煙熏處理，切開後可見粉紅色煙圈，油脂香與肉汁豐腴，口感軟嫩不鬆散，是店內具代表性的招牌菜之一。另外，「BBQ豬肋排」經煙熏後再上火烤製，表面掛滿黏稠醬汁兼帶焦香，肉易脫骨，甜味與煙熏香雙重享受，適合配啤酒、雞尾酒。

人均¥100+飲飽食醉

事實上，該類美式餐廳在深圳不多，加上現場環境聚會氣氛一流，菜品亦具美國得州風味，特別適合「食肉獸」及美式BBQ狂熱分子。團購有二人餐或四人餐選擇，約逾¥200至逾¥400，價錢合理，食客可另外再點生啤或啤酒，一啖肉一啖酒，心情肯定超放鬆。值得一提的是，店內有不少特色打卡位，包括巨型黑色烤爐及復古電單車，食飽飽可在店內四處打卡幫助消化。

嘆國風朱古力感受東方美學

各位港客嘆西餐食飽飽，不妨轉場到同樣位處南山區的華潤系商場萬象天地逛逛。這個一向是港客熱門遊玩地標的商場，可造訪開業1年多的「巧國源記」。店家是國風朱古力品牌，以「創造中國自己的朱古力，傳承東方的文化審美」為宗旨，致力推進朱古力的中國本土化，將東方美學融入朱古力，展現

滿滿國潮元素，將店舖變成一處由朱古力構建的桃花源。

茶味朱古力夠特色

品牌的國風朱古力顏值高，朱古力有浮雕圖案，造型精緻，展現優美中國雕刻文化，通過拼配不同產地朱古力原料，展現出彷彿帶有人間煙火味的朱古

力基底，純可可口感絲滑不算甜。最出色是有東方茶味道選擇，包括龍井茶、鐵觀音、大紅袍、桂花龍眼等口味，各具特色，茶香完美融合在可可的純厚，苦甜平衡恰到好處如同藝術品，茶味系列朱古力絕對值得一試。此外，店家歡迎免費試食，可試啖口味才入貨，服務夠貼心。



■朱古力設計如同雕刻藝術品。
小紅書@椰汁千層糕