



■店外有檔口售賣小玩具。



■品牌的皇庭廣場店多年來也人氣鼎盛，今次首度殺入國貿商圍。



■店家的湯品及小菜大份性價比高。小紅書@超大只nono

毗鄰羅湖口岸的國貿大廈商場大翻新，斥資約¥2億重新打造的國貿SPRING已於6月18日正式開業。商場3萬平方米空間，現時已匯聚約50多間人氣餐廳、潮流品牌，更設有星空露台及電競主題館。商場主打「春色畫卷」設計，為深圳與香港年輕客群的休閒好去處，同時整個商場天花採用透光設計，空間感及採光度十足，場內隨處可見高顏值盛大開幕

布景板與打卡位（如1樓的天使翼、4樓通往畫展嘅藝術紅色樓梯），畫面極震撼，早前為慶祝「歌神」陳奕迅生日，更有其大型吹氣公仔展出，讓香港的Eason粉絲北上消費順便打卡。

紅牆金瓦京式風情

國貿SPRING的餐廳眾多，如大家熟悉的「八合里」、「金光鴿王」等，至於「京味張·北京烤鴨」一向以性價比高俘虜大量北上港客，也絕對是大家在國貿商圍的醫肚之選。京味張店內裝修走京城宮廷風，紅牆金瓦配上中式掛畫夠傳統。大家甫進店，已可感受到眼前的濃濃京

式風情，耳邊即傳來洪亮迎客聲，如同瞬間置身於北京老胡同。

填鴨200℃炭火烘烤

店家選用來自北京的正宗填鴨，每隻足足4斤半。填鴨肥瘦相間，皮下脂肪豐富，油香四溢，特設專屬的掛爐烤製，烤鴨經多重工藝後以200℃炭火烘烤80分鐘，確保鴨皮酥脆、肉質鮮嫩且油脂豐厚，同時鴨香四溢，也令人口水直流。

加錢一鴨三食大滿足

到店必試的「宮廷精品烤鴨」即叫即烤，半隻僅售¥128，師傅會在客人前即場切鴨，保持新鮮味道及讓食客打卡。鴨肉不會加太多調味，以保留鴨的原汁原味。鴨皮經烤焗後非常香脆，鴨肉厚實，肥瘦適中。烤鴨餅皮亦貼心以火爐熱烘保持溫度，並有新鮮爽脆的青瓜、哈密瓜、大葱、特色山楂條等配菜，蔬果解膩之餘亦令味道更豐富，同時可一鴨三食，加錢可試椒鹽鴨架、鴨湯，嘆一個豐盛全鴨宴超爽皮。另外，餐廳亦有其他來自北京的經典美食，包括「貝勒爺烤羊肉」，亦有「自製嫩豆腐」、「水煮牛肉」等，人均¥100多已可落樓。

■烤鴨切成薄片，不算太膩，食完也不會太膩。

國貿逢春天 鴨香飄十里

近日深圳羅湖區又有新商場開幕，與地鐵1號線國貿站無縫連接的「國貿SPRING」擁有逾3萬平方米空間，不會如鄰近的老牌商場金華般人逼人，通道寬敞同時冷氣充足，是酷熱天氣下的避暑好地方。商場內各類食肆林立，更有港客熟悉的北京烤鴨店「京味張」，必食的「宮廷精品烤鴨」半隻（¥128），以200℃炭火烘烤80分鐘，油香盡出，鴨皮酥脆兼且肉質鮮嫩。大家玩厭福田的商場，「貪新鮮」的各位可前往這個羅湖新地標體驗一下。

撰文：龍獅

■早前慶祝陳奕迅生日特設的Q版巨型充氣公仔超可愛。



■國貿SPRING於6月開幕後吸走不少到金華的港客。



嘗茶飲新貴尋「寶藏」

近年在大灣區極速擴張的茶飲店「寶藏綠洲」，國貿SPRING新店剛於6月中開幕，隨即人山人海，非常火爆。這個源自江門的新式現製茶飲品牌創立於2021年，主打手作創意特調與一店一景的店面設計，堅持根據不同商圍設計店面，具視覺辨識度。現時店家在廣州、深圳、佛山、珠海、東莞等大

灣區城市迅速竄紅，成為熱門網紅打卡手搖茶飲店，亦已進駐深圳多個商場。

創意組合完美體驗

品牌的手作特調飲品眾多，菜單涵蓋鮮果茶、純茶、牛乳、咖啡等，品牌亦研發多款首創的茶飲創意組合，總有一款適合港客。到店必試招

牌飲品「一抹青雲」（¥20），以鮮牛乳配抹茶，喝起來清新濃郁，杯底的紅糖珍珠提升整體口感，QQ糯糯超有咬口。另一名物「藍莓薄荷海」（¥20），酸酸甜甜清爽不膩，能喝到藍莓果粒薄荷的清涼在嘴裏散開，炎炎夏日飲一杯身心靈即時得到療癒。

■一抹青雲(右)及藍莓薄荷海各有捧場客。



■品牌新開業有不少優惠，勁吸附近打工仔。

小紅書@辣媽nono教練