

不少港客喜歡嘆江浙菜，深圳福田CBD平安金融中心的「滿隴山房」絕對適合大家！該店是老牌江南菜館「桂滿隴」的高端版，店家裝潢融合江南園林細膩格調，營造出古韻盎然的高雅中式氛圍，座位寬敞舒適。與此同時，每道菜式精雕細琢，擺盤細膩講究適合打卡，大熱天時若果大家不欲打邊爐、串燒或燒肉等太「上火」，這個沉浸式南宋主題餐廳絕對是各位港客北上搵食的清淡之選！

撰文：龍獅

■百合蓮花盞外形別致，超級「Igable」。

小紅書@竹竹



■膏蟹滿滿蟹黃及蟹肉，睇見都流口水。



■作為高端江浙菜食材上乘，不會令食客失望。小紅書@beooobeeo



■滿隴山房走高檔路線，細節也一絲不苟。小紅書@beooobeeo



■全場以江南園林風設計為主，放滿綠色植物增添生氣。小紅書@wwwest

舌尖上的江南

南宋園林秘景

滿隴山房是桂滿隴旗下推出的子品牌，其門店設計主典雅詩意與沉浸式藝術體驗，店內每個角落滲透着雅致和高端品味，整體氛圍如同走進藝術畫廊，細節設計賞心悅目，極具出片效果。店內包括天花板鏡面、瓷磚及精心挑選的餐具也盡見心思。作為新派江浙菜領軍品牌，全場通過園林美景配上詩意江南氛圍，營造將大海的鮮美與江南的溫柔融合，給予食客獨特的視覺、味覺雙重享受。

穿越雲霧投入仙境

這個非一般「山房」主打以新鮮食材作珍饈，精美擺盤、場內流水、雲霧的仙境氛圍，食客輕輕鬆鬆享受一頓中式「漂亮

飯」。品牌與其他江浙菜不同，融合寧波、杭州、台州風味，宗旨是不時不食，口味溫和兼少油，絕非一般重口味菜式，一家大細也啱食。各款菜餚也適合打卡，必點首推「話梅五糧液醉熟海鮮拼盤」，材料有蝦、蟹、螺及蠔子，全是熟海鮮，酒香醇厚，話梅回甘，海鮮肉質豐腴鮮甜，層層風味在舌尖綻放，令人魂牽夢縈。另一名物「招牌黑松露紅燒肉」，紅燒肉肥而不膩，底層薄薄的米粒吸盡肉汁精華，黑松露香鑽進牙縫，賣相吸引又飽肚。

百合蓮花盞顏值高

「家燒辣膏蟹手打烏冬」膏蟹滿滿蟹黃、蟹肉，烏冬吸飽濃濃蟹油湯汁，鮮甜裏帶微辣，越吃越香，充滿記憶點。「天麻火腿土雞煲」超足料，融合天麻回甘與火腿鹹香，加上走地雞慢燉，滋補又暖身。另外，前菜「百合蓮花盞」則是打卡之王，百合製成蓮花狀搭在搗碎的山藥泥，山藥泥口感微酸，百合香味濃，總體融合得很好。

精美寶箱蛋糕完美結局

還有賣相精美的「寶箱蛋糕」，是乳酸味嘅慕絲，口感特別，最重要賣相一流，如首飾盒一樣精緻，是「漂亮飯」的「Happy Ending」。值得一提，店家在大家熟悉的星河COCO Park對面、全深圳最高的平安金融中心，享受美食前可逛商場或附近按摩，餐廳亦設獨立包間，非常適合閨蜜聚會或情侶約會。



■寶箱蛋糕的設計以假亂真，盡見心思。小紅書@beooobeeo

藏式風情手工酸奶

各位若喜歡嘆酸奶，可到星河COCO Park剛在7月開業的「山下奶司」。該品牌2024年才於南京成立，是源自南京的藏式風情手工酸奶品牌，主打高原游牧文化與健

康低脂理念，賣點為0蔗糖、0乳糖、0添加的無負擔低脂飲品，是藏在城市裏的輕酸奶專門店，門店設計宗旨是以「城市裏的高原牧場」為風格。

全國逾20家店

品牌產品種類不少，如鮮果酸奶、冷萃酸奶等，目前在南京、上海、杭州、深圳等城市的的高端商圈也有山下奶司的蹤影，現時已有逾20家店經營，深圳除了星河COCO Park，壹方城、KK ONE等大商場也有店。

■鮮果酸奶或冷萃酸奶健康又美味。



滿隴山房

地址：福田平安金融中心A座L4層 (PA MALL)

營業時間：11:00-14:00

17:00-21:00

交通：深圳地鐵1號線購物公園站

各位進店必點¥25的「酸奶酪五橘酸奶昔」，現剝橘子果肉跟酸奶配搭，頂部雲朵一樣的聲牛奶酸奶，酸甜清爽，炎夏解暑必喝。另一名物「西瓜檸檬冰奶」僅售¥21，整顆檸檬冷榨加入冰鎮西瓜，檸香藏着奶香，純香清爽，選擇少糖風味最佳。另外，¥24的「開心果樹莓」，果肉飽滿，樹莓與開心果皆帶甜，兩者絕妙配搭，是健美人士代餐的最佳選擇。



■「山下奶司」甫開店即席捲星河COCO Park。