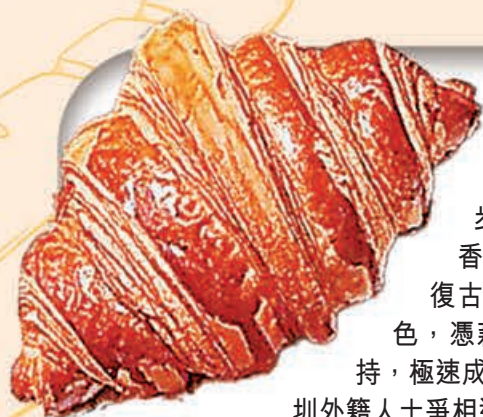




深圳烘焙麵包店一向競爭激烈，羅湖萬象城匯聚多家超「Igable」，出品優質兼顏值高的麵包店。距離深圳地鐵1號線大劇院站僅5分鐘路程的高奢烘焙店「GLORAIN MAISEE·香街麥集」剛於7月開幕，品牌以其歐式復古風庭院環境、低溫慢發酵工藝為特色，憑藉對法式傳統手作糕點的嚴苛堅持，極速成為麵包愛好者、博主、旅居深圳外籍人士爭相造訪的熱門打卡網紅店，亦是不少「為食友」的破水寶藏！

撰文：龍獅

■各式包點設計與顏值也屬天花板級數。
小紅書@嘴皮每一天

網紅烘焙店 朝聖「包」滿足

各位港客步進「香街麥集」，撲鼻而來的是溫暖清甜的麥香與濃郁天然奶油香氣，店家設計巧妙融匯了巴黎香榭麗舍大道的優雅與現代簡約風，開放式的烘焙廚房，顧客能直接看到烘焙師捏麵粉、劃刀、入爐的過程，感受到高端麵包店的氛圍感。

裝潢富麗堂皇氣派十足

店家門口特設超靚法式噴水池花園庭院，室內裝修亦具心思，呈現文藝復興時期風格之餘，全店金色系風格富麗堂皇，適合拍照打卡。「香街麥集」以凡爾賽宮的華麗美學為靈感，核心靈魂在於無添加及天然發酵的執着。店家堅持採用進口優質小麥粉與發酵奶油，並自主培養天然酸種，以低溫慢速發酵，賦予麵包自然豐富的風味層次與細緻的氣孔結構。

糕點當日現烤精雕細琢

事實上，品牌出品的麵包從來不是流水線的速成製品，而是以時間、溫度、匠心共同沉澱的治愈系產物，因此品牌宗旨堅持當日現烤，讓每件可頌（牛角包）、軟歐（歐式麵包）、甜點皆擁有層次分明的紋理與純粹自然的麥香，雖然價格在深圳

圳未算便宜，依然吸引不少港客專程北上萬象城參與這個「烘焙朝聖熱」。店家每款麵包都像一件精雕細琢的工藝品，其中最受矚目的明星出品包括「藍莓芝士蛋糕」（¥38），綿密芝士配上手工藍莓醬，外皮焦香，口感絲滑，酸甜平衡得剛剛好。

法式經典口感扎實有咬口

另一名物「法式薄巧開心果閃電泡芙」（¥28.8），開心果味濃，配搭薄巧克力（朱古力）形成獨特口感，可算是法式泡芙的創新做法，若果喜愛堅果及朱古力這組合的甜品控必定要試。此外，「黑金布里歐斯」（¥23），外皮鬆脆加上布滿核桃，抹茶夾心帶出清爽口感，分量足亦不會覺得膩。至於「法式黃油可頌」（¥15），口感層次豐富，一咬滿手酥碎，滿滿濃郁黃油香，口感潤滑，配咖啡超爽。值得一提，店家特設少量室外雅座，食客購得包點，可輕鬆坐一會慢慢打卡，沉浸式投入如同置身歐陸街頭嘆下午茶的愜意。

■藍莓芝士蛋糕滿滿手工藍莓醬超治愈。小紅書@小小豫

■中式茶的茶具擺位也夠格調。小紅書@月葉傾心



■全場金色系裝修風格夠奢華。

GLORAIN MAISEE·香街麥集

地點：深圳市羅湖區深南東路5033號金山大廈B04（負18-B04）
交通：深圳地鐵1號線大劇院站F出口步行約130米
營業時間：11:00 - 22:00

■店家有不同茶葉、茶具等供顧客選購。小紅書@月葉傾心

投入新茶飲空間 洗滌心靈

大家掃夠麵包打完卡，不妨轉場到同於萬象城的「tea'stone」享受一口好茶，放下平日繁忙的生活節奏洗滌心靈，順道投入近年深圳火熱的茶飲美學空間。該中國茶品牌是在深圳起家，成立於2018年，現時在深圳除了羅湖，包括福田、南山等一線商業區也有門店，主打「一人一席」的喝茶體驗和創意茶飲，適合個人獨處小憩或三五知己小聚，每人叫一壺茶，感受城市中的慢生活。店裏除了純茶飲品，還有茶點、茶具和茶葉售賣，整體設計風格偏向中式美學，在香港絕難得一見。至於店家的中式茶選擇眾多，小編推薦「老樹紅茶」（¥65），花果香氣濃，茶清甜不澀，有醇厚回甘口感，一啖茶一口茶點，在放假日子品嘗更見風味。

