

近期深圳南山一線商場萬象天地有不少熱爆新店進駐，新派人氣麵包店「Bread or Bistro」於8月強勢登場，隨即熱爆掀起排隊人潮，有指間日到店買麵包也要排隊1小時，認真誇張。店家出品種類繁多，味道出眾兼性價比高，熱賣的「開心果可頌酥」、「明太子意式麵包」、「三文魚塔塔料理麵包」等皆顏值高又美味，同時該店屬全國首店，配合簡約原木風裝潢拍照出片，一次過滿足兩個願望，值得各位北上港客到這家高級創意烘焙麵包店朝聖！

隨着北上港客對餐飲消費的儀式感追求日益提升，位於南山萬象天地、剛在8月22日開幕的「Bread or Bistro」（BorB）至今已成為不少「麵包腦袋」的熱門朝聖地。該年輕品牌融合亞洲料理與全球風味靈感，主打實相精緻又美味的烘焙產品，過百款任點任揀，為深圳這個年輕創新城市注入全新的人文質感與美食活力。

原木風裝潢夠溫暖

作為知名高奢麵包店B&C的姊妹店，BorB是全國首店，店內日式空間設計簡約而不失溫暖質感，運用大量溫潤木質、水泥工業風與落地玻璃，營造出明亮且具開放感的舒適空間，讓路過的遊客也能直接感受剛出爐麵包的濃郁麥香；同時顧客在店內可直接觀看烘焙師傅從揉麵粉、發酵、整形到烘烤的全過程，因此所有麵包糕點，保證新鮮又衛生。品牌對各款出品的材料也有着嚴格要求，全線麵包產品均採用頂級麵粉、天然黃油與自家培育的天然酵母，經長時間低溫發酵，賦予麵包獨特的麥香與彈牙口感，顧客可感受

烘焙師傅對每一款麵包背後的職人溫度與工藝細節。

必試開心果可頌酥

到訪BorB，面對琳琅滿目的麵包櫃，多款經典出品切勿錯過，包括「開心果可頌酥」（¥21），外皮厚實酥脆，餡料有濃郁開心果，適合喜愛食堅果的朋友。另一名物「明太子意式麵包」（¥19）造型如同法國長麵包，明太子與麵包的配搭突出鹹鮮口感，風味獨特，亦適合打卡，若買回家作翌日早餐，以氣炸鍋翻熱一流。「三文魚塔塔料理麵包」（¥21），炸得香口的三文魚作主要餡料，加上塔塔醬（他他醬）切碎的水煮蛋，再夾上火腿、芝士，層次豐富，可謂必食之選。

打卡位多性價比高

值得一提，店家售賣不同手作飲品，大家可試「西西里檸檬白柚冰抹」（¥20）清爽潤喉，杯面有半件檸檬裝飾，滿滿儀式感，同時檸檬香濃厚。事實上，該店的烘焙產品相比其他高端品牌麵包店，價格相



■鹹麵包細細件可多試幾款。

■麵包店裝修簡約卻不失型格。小紅書@TUNG

對平民；加上店外有多個值得打卡的簡約原木風背景，是南山在今年夏天其中一間人氣網紅店，因此大家北上「搵食」，無論是購買翌日早餐，還是期待一場放鬆身心的下午茶，BorB也是不容錯過之選擇，建議大家早上到店順道嘆早餐，以免下午至晚上高峰時間大排長龍。

南山排隊店
碳水炸彈



■開心果可頌酥（左）獲網友力推必試。



■品牌吸引不少崇尚健康的顧客。小紅書@BouBou&CC

掃輕零食「栗栗」無窮

來自遼寧瀋陽的人氣零食品牌「一栗nutco」，主打板栗與堅果、果乾、烘焙等輕零食，強調全部現場製作，定位為內地首個輕零食品牌，於剛過去的暑假登陸萬象天地，極速成為商場其中一間排隊店，吸引不少深

圳市民及北上港客捧場，值得大家到店走一圈。品牌正中港客崇尚健康的飲食習慣，主打天然手作小食，在美味與健康之間取得平衡，同時大部分貨品價格約¥10至¥30左右，可謂價廉物美。店舖內有多款「現烤現磨」產品，師傅會在客

人前即磨堅果，全店也香氣十足。另外，多款人氣堅果醬全天然不加水，搽麵包或多士可謂最完美配搭；必買名物首推「栗饅」，皮薄餡厚，栗子泥飽滿，吃起來微甜綿密；還有「栗子冰淇淋（雪糕）」板栗味重，甜度適中，解暑一流。



■堅果醬新鮮現磨無添加。小紅書@BouBou&CC