

該餐廳位處羅湖核心地帶，自開業後吸引了無數饕客目光。它不僅是一間餐廳，更是一場食客與東南亞風情的跨時空對話。毗鄰羅湖、文錦渡及蓮塘3大口岸的湖貝里，匯聚不少人氣食店、零售店。至於喜禾禾在空間設計上也巧妙地將綠色植物、復古藤編無縫融合，陽光透過格柵灑在木質餐桌上，南洋的熱帶

風情營造出一種既復古又時尚的慢生活氛圍。不論是午後的一杯斑蘭特調，還是入夜的一餐豐盛晚宴，這裏也充滿南洋街頭與老深圳交織的獨特煙火氣。

東南亞風情味覺醒

喜禾禾主打「南洋融合菜」，店家宗旨是要打破傳統東南亞料理的地域界限，

將新加坡、馬來西亞、泰國等地的經典元素結合粵菜，注重食材本味、講究火候的精髓結合。店家裝修方面，以暖色調為主，配上復古深綠色窗框、舒適卡座，加上全場放滿不同綠色植物，環境不遜於星級酒店，大家在羅湖核心已可享受滿滿度假感的溫馨精緻氛圍。

經典雙人餐涵蓋名物

美食方面，「泰式紅咖喱麵包雞」（¥68）最大賣點是濃郁咖喱汁，可配飯或者麵，兩者也肯定

食到停唔到口。滋味湯羹「星廚秘製海鮮叻沙湯」（¥78），湯底以20多種香料熬製，味道正宗，鮮中帶辣非常醒胃；「娘惹香辣大蝦」（¥88），蝦肉彈牙，加入酸、甜、辣、香四味融合的濃厚醬汁，超惹味令人難以抗拒。「新加坡慢煮藥膳肉骨茶」（¥72/例）以十多款材料慢燉約6小時，絕對滋補暖胃，可算是秋日養生之選。值得留意，主廚團隊擁有多年南洋料理經驗，出品正宗，而且性價比高，人均約¥100已可落樓。小編推介「南洋經典雙人餐」，大眾點評團購價約¥188，包是濃郁咖喱汁，「泰式紅咖喱麵包雞」、「娘惹香辣大蝦」兩大名物二選一，亦有飲品、小食、時蔬及飯，實在超抵食。

喜禾禾·南洋融合料理

（深圳首店）

營業時間：11:00 - 22:00
地址：東門街道湖貝路1068號湖貝里2層28號舖



■咖喱大蝦的黃咖喱醬汁可謂看得見的濃郁。

小紅書@醬油沒有醬

■娘惹香辣大蝦加入多種香料，滿滿娘惹特色。

小紅書@三三得九呀

■玫瑰花融合沙拉是顏值天花板。

小紅書@星晴

北上食得喜 南洋好滋味

各位北上港客若果食厭各省市菜式，其實在羅湖區也有不少選擇。位於新商場湖貝里的「喜禾禾·南洋融合料理」於今年中才開幕，店家的南洋地道佳餚「娘惹香辣大蝦」、「新加坡慢煮藥膳肉骨茶」、「星廚秘製海鮮叻沙湯」等夠正宗，最重要是相比香港，CP值完勝，人均約¥100已可享受滿枱娘惹美食，大家乘深圳地鐵2號線湖貝站落車，步行約300米已可感受非一般東南亞風情！



■滿滿一整枱開胃美食，幸福爆棚。

小紅書@Ymizhu

人氣Cafe席捲「韓」風

同樣在羅湖區，位於Halo廣場的「Mantuntun coffee」在剛剛在今年8月開業，這間韓系風格咖啡店很快已成為不少內地博主的打卡網紅店，經常坐滿Z世代。店家裝潢以白色作主調，大面積白磚牆展現韓式風格，門口亦有大面積落地玻璃窗。

Ins風靚相輕鬆拍

由於該店樓底明顯較高，增強整個空間感，現場通透明亮，給予食客Chill舒服感覺，是各位港客北上閒逛後忙裏偷閒的好地方，亦可輕鬆拍出簡約Ins風靚相。該店供應咖啡、

蛋糕及吐司等輕食，據知會陸續增加更多餐點。最強之選「法式煎吐司」（¥38）顏值高，超厚吐司展現出超鬆軟綿密口感，外皮略帶鬆脆，配上淡奶油不會太甜，可謂到店必點。另外，特調飲品「埃塞俄比亞耶加雪菲」（約¥32），可選「黑咖」、「奶咖」或「手沖Drip」，尾韻有淡淡荔枝香，也值得一試。不過，店家已規定店內不開放商業拍攝，食客切記不要在通道走動拍片或拍照，至於門外打卡則相信問題不大。



■法式煎吐司熱騰騰口感一流。

小紅書@momomo

■店家的空間簡約，給食客停下來歇一歇。