

A Guide to Perfect
Restaurants in the City

吃心不改

梁春雪 等◎著

BOOK

深圳书城

南方都市报

吃喝时代·民间食相

吃遍深圳

2008 版

如果你找不到一个请客吃饭的好地方
就翻开这本书吧



去什么地方约会？去什么地方见客户？
去什么地方聚餐？去什么地方举行家宴？

懂吃，还得懂请客。

小雪带你全面体验深圳中高端宴请酒楼。

重庆出版集团
重庆出版社



《吃遍深圳》

供稿单位: 中资海派商务管理(深圳)有限公司

特约编辑: 桂 林 谢春桃

责任编辑: 温远才 代媛媛

装帧设计: 袁 涛 肖利芳

图片摄影: 周云哲 胡 可 郭 江

八方美食信息招募

感谢您对我们以及本书的热情关注。本书所涉及的相关信息,如餐厅的地址、电话、公交线路等在出版前已经过核实,但仍可能出现变更。如因信息变动给读者及相关餐饮企业造成不便,敬请谅解。

非常欢迎美食爱好者或美食经营者,通过E-mail、传真将您的文稿、图片和相关信息发送给我们。

我们衷心希望美食爱好者和我们分享美食信息!

我们更期待着优秀的餐厅加入,请联系我们吧!

《吃遍深圳》美食招募信息

招募单位: 中资海派商务管理(深圳)有限公司

E-mail: my007@126.com

电 话: 0755—25970306 82056262

团购热线: 0755—25097010

传 真: 0755—25970309

A Guide to Perfect
Restaurants in the City
{吃心不改}

吃遍深圳

2008 版

梁春雪 等◎著

 重庆出版集团
重庆出版社

图书在版编目(CIP)数据

吃遍深圳: 2008版 / 梁春雪等著. —重庆: 重庆出版社, 2007. 10

ISBN 978-7-5366-9097-4

I. 吃… II. 梁… III. 饮食—文化—深圳市 IV. TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第145840号

吃遍深圳

CHIBIAN SHENZHEN

梁春雪 等◎著

出版人: 罗小卫

责任编辑: 温远才 代媛媛

版式设计: 袁 涛

供稿: 南方都市报·吃喝时代

策 划: 中资海派·广东宏图华章

责任校对: 庄少兰

封面设计: 肖利芳



重庆出版集团 出版
重 庆 出 版 社

重庆长江二路205号 邮政编码: 400016 <http://www.cqph.com>

深圳大公印刷有限公司制版印刷

重庆出版集团图书发行有限公司发行

E-MAIL: fxchu@cqph.com 邮购电话: 023-68809452

全国新华书店经销

开本: 787×1092mm 1/16 印张: 14 字数: 230千

2007年10月第1版 2007年10月第1次印刷

定价: 32.00元

如有印装质量问题, 请向本集团图书发行有限公司调换: 023-68809955转8005

版权所有 侵权必究

推荐序

深圳饮食服务行业协会
秘书长 陈少华

既然吃在深圳，自然要“吃遍深圳”

改革开放近 30 年来，深圳从一个小渔村发展成为一座国际化的移民城市，来自不同地域的人们为深圳带来了各具特色的饮食文化。

在深圳，各式各样的酒楼、饭馆、中西餐厅以及大排档加起来有上万家，大江南北各色菜系、东西方各种饮食风格在此邂逅，相互碰撞和交融，催生出深圳独有的饮食文化。无论你来自大江南北还是全球的五洲四洋，也不管你对“吃”是如何挑剔，在这里你都能得到最大的满足，并感受到“家”的温馨。

对于每一个站在时代前沿、时尚发达的城市，“吃”都是城市生活的中心主题之一。不管是深圳本地人还是外地移民，抑或是来深圳的外地打工者以及来自世界各地的游客，无不对“吃遍深圳”兴趣盎然。

深圳在文化上有很强的包容性，这一点在饮食文化上更是体现得淋漓尽致。吃在深圳，这里各大菜系竞相争艳，来自全国乃至世界各地的美味佳肴应有尽有。粤菜、湘菜、川菜、鲁菜、淮扬菜、浙菜、徽菜、闽菜、京菜、鄂菜，十大菜系在这里相遇，映衬出深圳的繁华与开放。这些菜系都有着各自的传统名菜和特色菜。沪菜、赣菜、贵州菜、东北菜、西北菜、新疆菜和台湾菜等各地菜系，也早已为深圳人所熟知。而近年来流行的西餐，更是给深圳的“吃”文化融入了一丝丝“洋味”。其中最受追捧的有意大利菜、韩国料理、日本料理、印度菜等等，令饮食行业成为深圳最兴旺的产业之一。

吃在深圳，在这里能品尝到极具岭南特色的早晚餐，品味各式各样的点心和小吃，还能吃到各种各样的生猛海鲜。深圳人对“吃”非常讲究，要吃得开心舒适，又要吃得地道。不论是富丽堂皇的大酒楼，还是街头巷尾的大排档，都要接受深圳人舌头的“挑剔”。只有在菜的味道、服务的品质和价格水平都经受住考验后，才能在深圳饮食界闯出名堂。

深圳的饮食文化秉承了广东饮食文化的两大特点，一是偏爱喝汤，二是爱吃宵夜。广东人极爱煲汤，也很擅长煲汤。深圳的生活节奏非常快，工作之余，很多人都会找地方吃宵夜。

作为曾经的小渔村，海鲜是深圳饮食文化中不可或缺的一部分。在深圳的盐田区，有深圳八大食街之一的盐田海鲜街，那里依旧保留着昔日小渔村的船坞栈桥，渔民们依旧保持着出海捕鱼的传统。在这里，你能吃到最新鲜最生猛的海鲜。深圳人都偏爱海鲜，而来深圳的外地食客，自然也为海鲜而来。虽然价格比其他食物贵上许多，但海鲜依然是家庭聚餐和宴客的首选。

既然吃在深圳，自然要“吃遍深圳”。现在呈现于你面前的这本由《南方都市报·吃喝时代》栏目“掌门人”、有“美女食神”之称的梁春雪主笔的《吃遍深圳》，是每一位每天都吃在深圳，同时想吃遍深圳的爱吃之人手上的必备指南。小雪自执掌《吃喝时代》栏目以来，不辞劳苦、走街串巷，足迹踏遍深圳每一处有炊烟的地方，为吃在深圳的每一个人奉献出这本《吃遍深圳》。书中收录了深圳最具特色的大中型酒楼，这些酒楼涵盖了国内各大菜系和国外各种风味。这些酒楼都是所属菜系的佼佼者，有的早在20多年前就已经享誉深圳，有的在近年来才异军突起。可以说，书中所收录的各大酒楼、饭馆，既是深圳饮食界的翘楚，也是深圳饮食文化的中心支柱，它们共同演绎着深圳饮食文化的精华，书写着深圳城市生活中一段华美的乐章。



陈少华

目录

**温馨提示：书后有餐券赠送
(各餐馆对餐券拥有最终解释权)**

编者注：深圳餐饮行业非常发达，新旧餐馆更迭迅速。在本书出版后，书中部分餐馆也许因为某种原因结束营业，希望按图索骥的读者见谅。书中所有信息，均以各餐馆发布的即时信息为准。

1 罗湖

火车站片区食街

- 9 **和田日本料理**
坐在意大利沙发上吃寿司
- 10 **陶源酒家**
诞生之日就瞄准高消费顾客
- 12 **黄鹤楼**
里啖口武昌鱼
- 14 **西堤牛排**
给你的牛排约会加一点百里香
- 16 **云景轩**
两个小时拥有整个深圳
- 18 **丰滑火锅**
穿娃娃装去吃个够本
- 20 **皇室宫殿**
在印度餐厅完成美食冒险
- 21 **厨房制造**
实在是时尚漂亮的格调之所
- 22 **一品大长今**
比较亲切的韩国料理
- 23 **迎海渔港**
流沙奶黄包的馅滑滑地流出来

东门、凤凰路食街

- 35 **沁湘楼**
湘菜花样多得眼花缭乱
- 36 **本色音乐主题餐厅**
现场爵士乐让用餐变得有情节
- 38 **忍者居**
忍者五道，以“食”为先
- 40 **宝岛台湾料理**
手打的花枝丸好味又弹牙
- 41 **江浪潮州鱼粥**
海鲜够鲜，粥底够甜
- 42 **庖丁解牛馆**
就着牛肉汤吃它20个烧饼

地王片区食街

- 49 **冯记厨房**
那一碟生炒菜心真绝
- 50 **KOSMO**
这里的健康明亮叫人想念
- 52 **王品**
视觉系的餐厅和中国味道的牛排
- 54 **静颐茶馆**
看孩子在静颐茶馆捏小泥人
- 56 **豫园**
怕沉闷的老板绝不规规矩矩做上海菜
- 57 **登品素食府**
偶尔茹素，吃一个苜蓿芽手卷
- 58 **金潮皇**
潮州人到了这里跟回家一样
- 59 **龙野城**
北海道海鲜配上柚子味的芥末哦
- 60 **名菜轩**
很有街坊亲切感的广东味道
- 61 **意粉屋**
我亲爱的肉酱千层面啊
- 62 **香舍**
让我躲进高卢时代的巴黎
- 63 **留园**
有一种低调富贵如蟹肉冬瓜
- 64 **江南厨子**
在荷花屏风里喝一壶梅子酒
- 66 **火间土**
这一个华丽东方灶

2 福田

八卦岭片区食街

- 79 **胜记**
胜记的豉汁黄沙蚬真的很好吃
- 80 **豪林居**
宵夜的好去处
- 82 **西贝莪面村**
浓郁的西北风情让人陶醉
- 90 **谭鱼头**
狠狠地把谭鱼头吮吸一下

华强商业图片区食街

- 91 **陆号门**
老板的脾气就是好味道的保证
- 92 **梨花苑**
那一锅没有X君的石锅拌饭

- 93 **东北人**
大火龙鱼贼棒贼棒地过来了
- 94 **酋长烧烤**
去个茹毛饮血的地方吃烤肉
- 95 **知味小厨**
最适合三四个女孩子去吃饭
- 96 **逸和轩**
光头佬做的燕窝货真价实
- 中心片区食街**
- 107 **贵宾楼**
聪明的淮扬菜和粤菜并肩齐上
- 108 **巴蜀风月**
巴蜀之地风月无边
- 109 **宁波酒家**
宁波家乡人都会来捧场
- 110 **泛亚风情餐厅**
来吧，吃一条来自深海的“一夜干”
- 111 **蕉叶泰国餐厅**
它能让你在冬阴功里变得开心
- 112 **西湖春天**
大闸蟹让你爱上杭州菜
- 香蜜湖片区食街**
- 125 **总裁饭店**
园林用餐区是一种奢侈的休闲
- 126 **云来居素食馆**
云来处，普洱松茸安静清香
- 128 **伊地古德食府**
伊地古德的牛尾浓汁紧收
- 130 **澳葡街**
澳葡街里咬一口猪脖子
- 131 **锦绣江南**
那一派江南风流直入骨髓
- 132 **河南老家**
去河南老家吃南阳牛肉
- 133 **老乡村**
辣翻人的水库鱼头
- 134 **四川豆花**
河水豆花和一品牛排是绝配

3 南山

南头片区食街

- 143 **芙蓉楼**
家常的小炒肉味道不赖
- 144 **海皇渔港**
粉丝煲我所欲也，烧鹅亦我所欲也

- 146 **湘鄂情**
湘鄂情，洞庭荆楚风情宴客
- 148 **无穷花**
用真正的炭火烤出来的肉最香
- 150 **六千馆**
食客几乎都是冲着骨头煲去的
- 华侨城、蛇口片区食街**
- 160 **汉阳馆**
烤生牛排吃完连骨头都吮干净
- 162 **十号公馆**
在1925年吃一份七成熟的鹅肝
- 163 **驹鲍海鲜酒楼**
除了鲍鱼，这里的小炒也不错
- 164 **观海路1号**
走到城市尽头的那张餐桌
- 166 **美伦会所**
开车上山，吃好味鱼翅与粉丝
- 168 **风尚概念餐厅**
最美丽的川菜，非风尚莫属
- 169 **意大利餐厅**
迷上意大利餐厅的PIZZA
- 170 **樱亭**
在樱亭的露台上就着晚风吃烧烤
- 171 **巴拉娜**
爱情调的“食肉兽”和“大胃王”的选择

4 关外

宝安区食街

- 187 **鸡佬炖汤美食连锁**
你知道什么是墨鱼嘴吗？
- 188 **年代食尚馆**
这里的一切都好台北啊

龙岗区食街

- 194 **五谷芳乳鸽王**
离开城市的鱼特别好吃
- 195 **中大田园农庄**
爱我就给我摘个茄子去

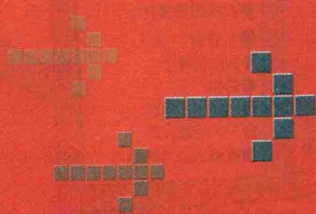
盐田区食街

- 199 **新全盛海鲜酒楼**
坐落在盐田港边上的海鲜城堡
- 200 **东煌海鲜酒楼**
冲着三楼海景露台就值得开车去吃
- 202 **师公会**
去最老的师公会吃鲜甜海鲜

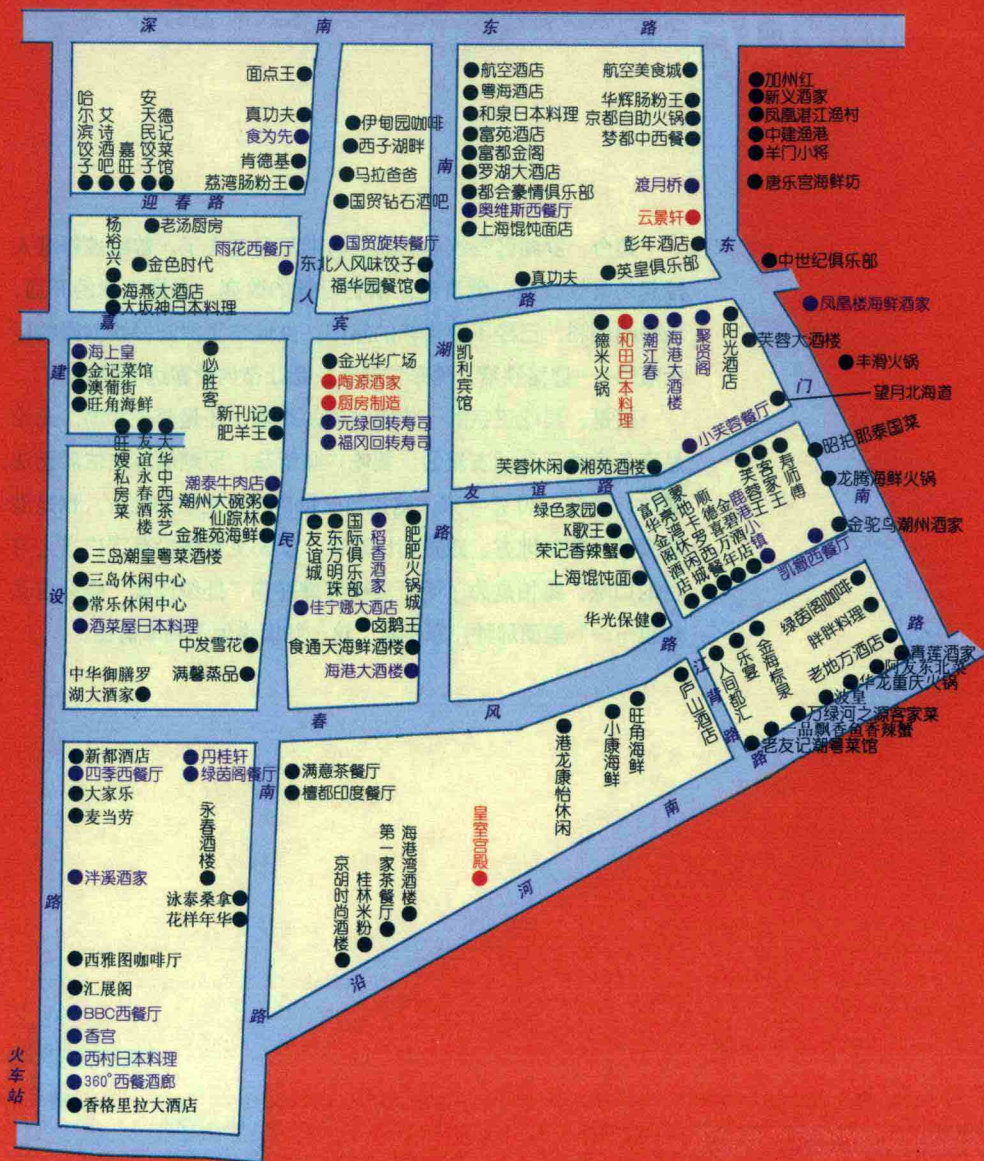
罗湖，

如今，罗湖区餐饮业的鼎盛时期算是过去了。曾经被香港人撑起的餐饮江山，随着港人消费习惯的改变，皇岗口岸的开通，地铁的便利，已经不复当年的热闹。交通成了罗湖餐饮发展的巨大瓶颈——道路狭窄，停车位缺乏，都让市内食客远离罗湖。

但是，要吃正宗的、传统味道的粤菜，还是要去罗湖。无论是商务宴请还是朋友聚会，要吃广味港味，罗湖的地位依然无法撼动。毕竟，20多年来，这是第一批广东人定居的地方，也是港客频频光临的地方。跟福田比起来，罗湖更多地沿袭了广东人习惯的口味，哪怕是为了听听酒楼阿婶那句“虾饺烧卖，奶皇包叉烧包……”里面那种广东韵味，这一顿饭也值得驱车前往。



罗湖 火车站片区食街



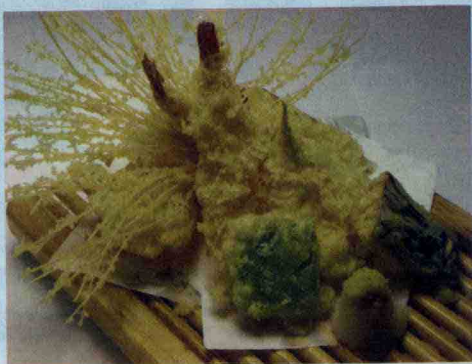
和田日本料理

坐在意大利沙发上吃寿司

和田料理在深圳开了 10 余年了。大约 2 年前斥重资重新装修过，现在呈现出来的是一派意大利式的现代简约之风。除去了日式竹帘木桌及水车之后的和田，愈显年轻时尚，是一个情侣约会的好去处。

据说这次重新装修耗资过百万。除了环境实在让人惊艳之外，和田最可爱之处还在于每个卡位侧面都有超薄的液晶小电视让客人可以一边吃饭一边看电视。在球季，这大大满足了所有球迷的心愿。老板想得可真是周到。

一个餐厅能够在深圳屹立 10 多年，不可能光靠皮相。和田的出品是稳定而实惠的。一个寿司拼盘不过 88 元，有 10 多种寿司。尤其到了海胆肥沃的季节，那块金黄的海胆寿司能把人吃得摇头晃脑。寿司米是正儿八经的日本米，黏度恰到好处，入口又韧，不像有些地方拿东北米来骗人。日本寿司醋的微酸向来是我喜欢的，开胃得很。新装修的和田也有新菜式，例如芝士焗生蚝这种西餐精品如今在和田也有出售，而且价格比外面都便宜。素来不喜欢芝士焗生蚝，但是对于好这口的人而言，在这样一个餐厅吃到 38 元一份的芝士焗生蚝，其性价比可就太超值了。



菜系：

日本菜

地址：罗湖区嘉宾路阳光酒店 B 座 1 楼

电话：82227702 82227703

营业时间：11:00 ~ 23:00

特色菜肴：

龙虾铁板烧	38 元 / 份
网烧肉眼扒	160 元 / 份
芝士焗生蚝	38 元 / 份

人均消费：165 元

付款方式：现金 / 银联

优惠信息：和田会员卡 9 折

客容量：大厅 50 个座位，5 个包房

公交线路：N2、11、N14、83、102、106、229、335 到阳光酒店站下

装修风格：特色

停车位：就餐免费停车 3 个小时

美食贴士：适合情侣约会，环境舒适优雅。



陶源酒家

诞生之日就瞄准高消费顾客



根据某网站上的资料，陶源的人均消费约为 40 元，这实在是太不负责任的介绍。陶源素有“鲍鱼世家”之称，在香港就以专门吸引高档商务客和高消费顾客而著称，纵然大堂的小炒以及其他菜式的价格不至于是天价，但是 40 元的人均消费？拜托，不要做梦。

陶源很美，是一流的商务宴请场所。性情保守一点的人，在这里与女孩子约会是很不错的选择。虽然说一点都不“后现代”，也一点都不“小资”，但是那种大气会打动不少追求高品质生活的女子。退一万步来说，在浪漫优雅的现场钢琴演奏中舒适地享受晚餐，这种情调，又有几个中餐厅可以提供呢？

中餐厅总是喧嚣吵闹么？陶源绝对是安静的。我想除了宾客的个人素养普遍较高以外，大厅墙壁上那些华美的软装修也起到了吸音的效果。美丽的大堂，敢用墨绿衬朱红，加

上稳重的胡桃木色和一面全落地玻璃，一切有格有调。中式的白瓷餐具陪衬西式的玫瑰沙金玻璃碟，是一次不动声色的搭配，一切浑然天成。服务员笑意盈盈，是良好培训的结果——如此高的消费，自然要有优质的服务，这种东西永远是一分钱一分货。

像一切新潮的粤菜馆一样，四人圆桌是陶源大厅里最常见的配置。特别之处在于门前没了那个海鲜池，而是像水族馆一样把各种珍贵深海鱼类装点起来。一条巨大的鲨鱼在墙里游动，还真不是一般的养眼。门口只见全透明的漏斗型红酒房，红酒满屋，是经典的高档港资酒楼的标志。一家中餐厅的葡萄酒藏量是评判其格调高低的准绳之一，对于这一点，陶源自然信心满满。陶源的海鲜做得相当专业，翻开菜牌前几页，只见各种海鲜菜式并非只有那“江湖”上早已屡不见鲜的乏味的清



▲ 火踵鸡炖翅



▲ 鲍汁扣蟹肚子

蒸豉汁或者开边蒜蓉。各种新奇搭配和新潮技法被应用在各色高档海鲜上，即使是吃惯了海鲜的“老江湖”——广东人，也会被厨师的想象力所征服。

开业那天我便尝过陶源的鲍鱼。这“鲍鱼世家”的名头打响了20多年，怎么可能没有好品质呢！抛开鱼翅鲍鱼不说，就连餐前小点都让人惊艳。不过是一小碟切丝凉拌猪耳朵，不过是刚刚盖过碟底的一点点XO酱，前者清新爽口，后者香辣丰腴，都能唤醒你的味觉。冰烧腩仔肉那层脆皮可能不能用“脆”字来形容，只能说是“松化”，配上正好一口大小的香嫩乳猪腩仔，是温柔版的太兴烧肉。

当然，即便是如此高档的酒楼也会有实在的优惠——不是消费券，不是打折卡，而是不定期推出的特价海鲜。我们去的当天便遇上白雪藏龙特价，实在是天赐口福。

菜系：

粤菜

地址：罗湖区人民南路2028号金光华广场7楼

电话：82611822

营业时间：10:00 ~ 14:30, 17:00 ~ 23:30

特色菜肴：

火踵鸡炖翅	988元 / 4 ~ 5位
	1440元 / 5位以上
鲍汁扣蟹肚子	498元 / 位
白雪藏龙	328元 / 斤

人均消费：100元以上

付款方式：现金 / 银联

优惠信息：陶源贵宾卡8.8折（酒水、鲍鱼、鱼翅、燕窝除外）

客容量：20个台位、10个包房

公交线路：1、2、11、14、17、82、205、229、335到金光华广场站下

装修风格：高档

停车位：就餐免费停车

美食贴士：适合商务宴请、情侣约会。



里
啖
口
武
昌
鱼

黄鹤楼



深圳的湖北菜少得可怜。大抵湖北除了被毛主席钦点过的武昌鱼以外，的确没有什么能在全中国叫得响的名菜，连老通城豆皮到了南方也没了名头。所以，相对而言在深圳会特意去吃武汉菜的人不算很多。但是，只要是武汉菜馆，在深圳生意都还不差。

其实除了可以招呼武汉朋友去吃黄鹤楼以外，平时和部门同事或者三五朋友到这里吃顿饭也是不错的选择。黄鹤楼的菜不如川湘菜来得霸道，虽然味道也浓郁，但是浓郁得平和温顺，丝毫没有“九头鸟”的气焰。

过去在燕南路上有一家黄鹤楼，装修古典雅致，现在只剩下航运宾馆这一家了。这家比原燕南路那家大，也比那家喧嚣，菜的味道略有差别，但大体上都是叫人喜欢的。让人觉得最划算的一定是他们家的珍珠丸子，才15块钱一笼，共有12颗婴儿拳头般大小的珍珠丸子，实惠得让人不敢相信。而且味道也还不差，外层糯米晶莹透亮，没有咯牙的情况发生；肉丸子调味清甜，多吃两个也不腻；也不会粉嘟嘟地骗人，一个肉丸子吃到嘴里满当当的都是肉，让人顿生心满意足之感。再配上一碗浓郁的莲藕排骨汤，一顿饭下来，感觉吃得特别

扎实。

到了武汉菜馆当然要吃豆皮了。我嫌这里的豆皮略油了一点，但是调好味道的糯米夹心是如此嚼头十足、鲜美可口，倒是可以稍微原谅它的油腻。第一次告诉我世界上还有一种叫做“豆皮”的美食的是个Mr. 武汉，他原本答应要带我去武汉吃正宗老通城豆皮，但有了老婆女儿以后就“重家轻色”起来，八百年也没有一个电话，等他去吃老通城豆皮，倒不如去一趟罗湖的黄鹤楼。

与其感叹人心不古，不如多吃一条武昌鱼吧。武昌鱼刺很多，肉很嫩。但凡肉嫩的鱼都多刺，好比漂亮女人大多脾气不好。我吐刺很笨，吃10次武昌鱼会被鱼刺卡到8次。想起以前外婆都是把鱼刺挑好了才放到碗里让我吃，那是何等的溺爱。如今的武昌鱼多少有点泥腥气，所以普遍红烧的多。浓重的酱汁底下是清甜的鱼肉，这种烹饪方法其实是值得粤菜师傅借鉴的。

吃着湖北菜的时候突然想起武汉大学樱花，不知道什么时候才有机会看到那种粉瓣盈天的美丽。晚上去吃豆皮，然后第二天早上再去吃热干面，不亦爽乎。



▲ 热干面



▲ 老通城豆皮

▲ 珍珠丸子



鄂 菜

菜系:

地 址: 罗湖区嘉宾路 4032 号航运宾馆 1 楼

电 话: 82476302

营业时间: 10: 00 ~ 14: 00, 17: 00 ~ 22: 00

特色菜肴:

红烧武昌鱼	38 元 / 条
珍珠丸子	15 元 / 笼
老通城豆皮	15 元 / 大盘

人均消费: 40 元

付款方式: 现金 / 银联

优惠信息: 黄鹤楼贵宾卡 8.8 折

客 容 量: 500 个台位, 10 个包房

公交线路: 8、14、18、25、28、38、207、229、
335 到金威大厦站下

装修风格: 中档

停 车 位: 门前可停车

美食贴士: 豆皮很好吃! 武昌鱼比你想象的要地道。

The background image shows the interior of a restaurant. It features large, curved red pillars and walls. A man is seated in a high-backed chair, looking towards the right. The lighting is warm, with a large, ornate chandelier hanging from the ceiling. The overall atmosphere is modern and sophisticated.

西堤牛排

给你的牛排约会加一点百里香

西堤牛排是王品台塑牛排的大众版，格调更加年轻时尚，当然消费也不过是王品的一半而已。幸好，品味并不会因为价格的降低而削弱。在恋爱成本高企的深圳，如果对面那个人还不是你十拿九稳的爱人，那么就请她来西堤好了。

鲜红色的丝绒高背椅是西堤的主要视觉符号。若干张高背椅构建出一个个圆弧型的隔断，如华尔兹的旋律一样起伏。亚金色的珠串被广泛使用在餐厅的内在空间里，巧妙地分隔出单个的私密区域。光影在其中布成迷局，或者透过睫毛降落在脸庞上，或者透过珠帘留影在心底，一切都适合窃窃私语，然后在琥珀色的灯光下，看起来似是而非的爱情也能绽放出鲜红的花朵。

如果你熟悉王品，那么这里的出品对于

你而言也许没有秘密可言。西堤一整套大餐包含“面包、前菜、沙拉、百香雪酪、汤、主餐、甜点、饮料”八道菜序，除了面包以外，其余每道菜序都不下于5种选择。今晚的美味就从包在餐巾里的两块烘烤得丰厚松软的面包开始吧。马德里薄切生牛肉沙拉配香草酱，柔嫩细碎的牛肉略略腌过，入口就化了。香草还带着田野里的清新，使鲜红的牛肉越发可口。而配以咖喱酱的鲜虾芦荟沙拉外形一贯优美，新鲜的虾肉带着粉红色的弧度，给舌头一次最甜美的接触。然后，就来了百里香鲜鱼汤。百里香和海鲜永远是绝配。电影《迷药》里的女巫为了百里香，浑身的毛孔都散发出充满欲望的吼叫。这种来自欧洲的香料自古以来都被当做迷药。对于一次晚餐约会而言，有迷药的加入，谁还管鱼肉呢？

菜系:

西餐

地址: 罗湖区深南东路4003号世界金融中心1楼

电话: 25981298

营业时间: 11:00 ~ 14:00, 17:00 ~ 21:00

特色菜肴:

菲力牛排 98元 / 套餐

焦糖南瓜布丁 98元 / 套餐

人均消费: 100元

付款方式: 现金 / 银联

优惠信息: 凭工商银行牡丹卡可赠送红酒

客容量: 215个座位

公交线路: 3、12、29、56、64、204、214、215、
223到人民桥站下

装修风格: 特色

停车位: 就餐免费停车2个小时

美食贴士: 该餐厅环境一流, 里面的食品精致, 菲力牛排水准很高, 保证让你吃完后念念不忘。统一套餐价98元, 分量对女生来说已经很足了!

尽管如此, 最后的菲力牛排还是上来了。配上台湾的黑椒汁和意大利的椒盐青葱汁, 是一次完美的中西组合, 让中国的舌头开始体验欧洲的味道。据说王品的牛排一头牛身上只能出7客, 而西堤牛排在一头牛身上也仅仅有不到4斤的出品。限量供应永远是品质的保证。把这种味蕾的诱惑先用250℃高温煎封, 让牛肉的鲜汁全部封锁在肉里, 再慢慢回馈给舌头。

正如每次人潮过后都会恢复到波澜不兴, 牛排过后, 自然是甜品了。西堤的甜品种类丰富, 卖相讨巧, 连名字都带着浓浓的风情。例如白色的“加特利亚兰”其实是白巧克力慕斯。如果觉得慕斯太过甜腻, 不妨尝试一款叫做“火鹤”的葡萄酒水晶果冻。它是用



▲ 法式烤猪蹄



▲ 贝壳布丁

法国红酒加入葡萄原汁, 然后冰镇而成。不过最甜美的还是由日本南瓜和焦糖蜜汁制成的焦糖南瓜布丁, 外加意式百里香苏打、熏衣草冰桔茶、冰焦糖玛其朵咖啡等7款饮品。每次约会到这里就划上了一个完美的句号。