

深圳龍華

高檔和風美食

位於深圳的龍華新區，成立於2011年12月30日，地處深圳市中北部，得天獨厚擁有區位、產業、商貿、文化以及生態五個方面的發展優勢。它距離福田中心區約15分鐘車程、距離寶安國際機場約30分鐘車程。與香港、東莞、廣州等珠三角主要城市中心形成便捷的「半小時生活圈」。本期小記推薦離龍華地鐵線龍華站A出口僅步行數分鐘的一家高檔日韓料理餐廳。

香港商報記者 馬小蘭

食店保持窗明几淨，陳設典雅。

羅老闆從事餐飲業20多年，目前已有10多家日韓料理店，「山水日韓料理」是其中之一。

山水日韓料理

「山水日韓料理」店位於龍華金鵬大酒店2樓，面積近400平方米。店內的豪華及獨特裝潢，讓你在商務邀請、朋友聚會、家庭用餐等方面，都能享受到High-class (高檔) 的氛圍。而其風格讓你感覺隔空穿越，且透過玻璃層能一目了然的欣賞到一幅繁華現代都市生活景象。舌尖上的「民以食為天」改革了，隨着經濟發展和人民生活水準的不斷提高，對美食的要求越來越「刁」！雖餐飲業如雨後春筍般蓬蓬勃勃地發展起來，而這其中「各領風騷一兩年」的現象，又引起大多數經營者的反思和借鑑。但經營此店是位

來自江西高安不知名的鄉村小鎮羅老闆，有從事餐飲行業20餘年的經驗，在競爭激烈的大城市成就了自己的一番事業，目前已有10多家大大小小的日韓料理店。

羅老闆推薦了「山水日韓料理」多道美味菜式：

天婦羅：天婦羅是日式料理中的油炸食品，將新鮮的魚、蝦、蔬菜、海鮮等放入油鍋中炸至金黃色，色香味俱全，是深受顧客喜愛的菜式。



由福田乘搭龍華地鐵線至龍華站，從A出口僅步行數分鐘便可達「山水日韓料理」。



特上雪花牛排：上等的雪花牛排不但花紋精美、有着鮮亮的光滑度、加上雪花沉澱、再配上新鮮的配菜。確實肥而不膩，且易入口。

牛舌：這是我們平常能在農村見到的動物「牛」的舌頭。不要說我很殘酷，大家愛吃的牛扒也是從牠那來的。如吃牛舌，以中間一段最佳，非常有口感且帶嚼勁。

烤青花魚：日本的原貨，嫩滑且肉汁多，擠點檸檬汁。常吃不胖又健康營養。



三文魚及吞拿魚刺身：哇……能吃到這麼新鮮的，超級爽。以後外出吃刺身，一定要看看顏色噢！一看顏色就知道對比啦，看我的舌尖又過了一把癮，但就有點切厚咯。



日式泡菜大腸：喜歡重口味的，若愛吃湖南菜的肯定也喜愛。值得嘗試，辛辣有味，且使你胃口大增。



芒果三文魚卷：覺得這道菜好有亮點！配上新鮮的芒果、清新爽口的感覺一擁而上。