



肉食大满贯

唔少人为咗 keep fit, 要日日沙律, 虽然讲求健康生活係冇错, 但都唔使咁单调吧! 对于肉食爱好者来讲, 啖啖肉先係最实际, 呢几间用唔同方法烹调鸡、牛、羊嘅餐厅, 就啱晒食肉兽啦!

姚舜瑜 / 文、图

酸爽滋味韩国料理



北京路商区有咗日料一条街之后, 旁边有整个韩餐一条街嘅趋势, 开咗唔少韩国餐厅。呢间开咗几个月, 店面分咗两层装修环境走 ins 风, 对比附近大排档形式嘅店, 呢度座位安排阔落好多, 无论係 2 人约会, 定 4、5 人聚餐都可以坐得舒服。老板係韩国人, 出品俾人感觉都几贴近正宗口味。



OPPA HOUSE 韩国欧巴餐厅
地址: 越秀区直福东路 449 号
营业时间: 11:00-14:30, 17:00-21:00



韩餐自然唔少得年糕炸鸡, 呢度直接做成拼盘, 炸鸡有辣味同原味双拼, 一次满足你两个愿望。而部队火锅几乎每佢都叫, 材料超级多, 有鱼饼、午餐肉、各种菌类同蔬菜, 浓郁酸辣汤底配上火锅面真系食得好爽!

老少咸宜牛扒

以前如果讲要出去锯扒, 好似係件好紧要嘅事, 但依家食牛扒对于唔少人来讲, 都好随意啦! 皆因依家唔少牛扒店, 性价比都非常高, 唔使担心浪费问题。广州开咗好多年嘅西提厚牛排就出名性价比, 经常吸引一家大细换口味过来锯下扒。



西提厚牛排(乐峰广场店)
地址: 工业大道北乐峰广场一层 L1-S01a
营业时间: 周一至周五 11:00-14:00 17:00-21:00
周六日 11:00-21:00



餐前会有果汁送, 都几开胃, 牛扒种类都越做越多, 碳烤带骨牛肋排用手抓住食特别豪迈, 牛肉好嫩, 可以直接撕扯出来, 加上微焦口感十分正。除咗牛扒仲有海陆双拼, 有鱼同牛扒双拼, 鱼肉同牛扒一样大细厚薄, 煎得啱啱好唔会太干身。

来自草原的味道



手抓羊肉
清汤吊出咗羊肉本来的味道, 而且煮得够软够嫩滑, 中意清淡口味的话就适合
羊之道草原严选(富力桃园店)
地址: 富林街自编 20 号
营业时间: 周一至周日 7:00-22:00

广州人怕燥热, 平时鸡牛猪食得多, 羊肉就真係好少食啦。本地专门食羊嘅餐厅, 其实都唔多, 而呢间望落似超市嘅餐厅, 其实係一间大型连锁餐饮公司, 专门出售内蒙羊羊肉, 仲可以即叫即整。羊肉最通常嘅做法, 当然係烧烤, 落单之后可以在半开放式厨房内, 望住厨师烧。好多人其实都怕羊肉嘅膻味, 而店里面做出来的羊肉不带膻味, 咬落口仲有奶香味, 加上肉质偏瘦, 食得多都唔觉腻啊。



有兔仔静静陪你

除咗蓝兔咖啡, 最近仲有好多宠物咖出现, 其中兔兔就最治愈! Tiffany 蓝兔环境装修, 比大屋入就有种安静嘅感觉。兔仔有猫狗活泼好动, 除了吃饭睡觉都唔会有太大动作, 可以静静地隔隔陪伴住你, 非常治愈!



Nice to meet U 爱玩萌宠
全国著名连锁安哥拉巨兔体验馆
地址: 北京路粤海御汇 3 楼 B345
营业时间: 周一至周日 10:00-22:00



松一松 可爱爆灯下午茶



套餐包含 70 分钟撸兔时间, 配有一杯花茶同一个兔仔造型甜品

约朋友仔出街通常都係约下午茶时间, 相信唔少朋友, 都已经厌厌食个包饮饮茶嘅普通 style。唔想咁冇趣, 当然要搵翻几间得意可爱, 可以打卡嘅小店 hea 下啦, 可以松一松之余, 又可以得到治愈啊!



大吉大利甜品铺
呢间喺地王广场嘅限定主题店, 其实係北京路一间日式刨冰店嘅衍生, 不过呢度有刨冰只有甜品, 而且係只开到立夏嘅快闪店。喺店门口已经可以睇到满眼嘅橘子主题装修, 有好多橘子相关嘅绘画同装饰品, 红橙色十分活泼, 睇到都觉得开心。



大吉大利甜品铺
呢间喺地王广场嘅限定主题店, 其实係北京路一间日式刨冰店嘅衍生, 不过呢度有刨冰只有甜品, 而且係只开到立夏嘅快闪店。喺店门口已经可以睇到满眼嘅橘子主题装修, 有好多橘子相关嘅绘画同装饰品, 红橙色十分活泼, 睇到都觉得开心。



追星少女必打卡
STAYREAL 品牌主理人阿信, 与不二良毅然决定尝试跨足餐饮“开一间属于自己天地的咖啡馆”, 于是就有咗呢间 cafe。2016 年打入华南市场之后, 上年年尾重新装修来咗一个大升级, 视觉升级融合音乐和咖啡主题, 除咗超好打卡嘅气氛店装, 咖啡和甜点 MENU 都全新 Level Up!



StayRealCafe
地址: 天河路 218 号天环广场 B1 层 47 号铺
营业时间: 周一至周日 10:00-22:00