

【深圳·潮食】爽癮鮮辣大滿足
滿足您的味蕾，不可錯過的美食之旅！

	<p>走 Fine Dining 路線的素食餐廳「天嶼水·茶蔬」，創立於廣州，遵循時令和中醫藥食同源，在一蔬一茶中傳承中國飲食文化，從菜品到空間，每一處細節都詮釋蔬食美學，每道菜品都可以追根溯源，根據季節時令設計套餐，追求創新並以精益求精的態度炮製出精緻的素食。</p>
	<p>最受歡迎的菜式有松針煙熏白靈菇，餛飩汁帶松針的芬芳上是汁水中，鮮香的白靈菇點綴上黑椒汁，有牛肉的滋味，同時又沒有肉的肥膩；還有有機萵筍佐椒麻醬，萵筍脆嫩，搭配濃香十足的椒麻泡沫，清新之餘又可帶來味蕾刺激。除了正餐還有下午茶餐，在深圳素食圈內獲不少食客評為天花板級別。店內環境設計極具東方美感，還有空間私密靜謐的包廂。</p>

【天嶼水·茶蔬】

地址：深圳市福田区福華一路 348 號卓悅中心西區 L506 舖

前往方法：

1. 市內交通：深圳地鐵 1 號綫或 10 號綫崗廈站下車，於 B 出口步行約 5 分鐘。
2. 東鐵綫羅湖站出發：步行前往深圳地鐵羅湖站乘搭 1 號綫前往。
3. 東鐵綫落馬洲站出發：步行前往深圳地鐵福田口岸站乘搭 4 號綫，於福民站轉乘 10 號綫前往。
4. 高鐵福田站出發：步行前往深圳地鐵福田站乘搭 3 號綫，於蓮花村站轉乘 10 號綫前往。

以上資料只供參考，如有更改恕不另行通知。