

【深圳·潮食】探索創新「煮意」
精緻東北菜與西式 Fine Dining 的完美結合！



“中菜西做”是餐飲界的新趨勢，位於華僑城創意園的 MAGPIE 喜鵲派，用西餐的方式詮釋以家常和實在聞名的東北菜，宣傳不多，卻一直是網紅餐廳，雖然位處遊樂區旁，但討論度極高，足見其與眾不同的魅力。



喜鵲派的創始人 — 大廚 Cadence Gao 是祖籍東北的加拿大華裔人，對烹飪充滿熱誠，且態度專業，在社交媒體上已有自己的頻道並坐擁大批粉絲，不少食客也是慕名而至，餐廳環境亦非常適合知己或朋友小聚。

中西結合的出身背景令 Cadence 構思出創新「煮意」，而餐廳最具特色的地方，就是新「煮意」所啟發 — 用西式 Fine Dining 的方式演繹創新東北菜。



餐廳的菜式名亦見心思，鍋包肉、夏羊、又是那盤番茄、西塔靠近敦化……有些顧名思義，有些卻令人猜不透。



地三鮮這道耳熟能詳的東北家常菜，選用薯仔、茄子和青椒三種傳統食材，保留了食材本身的家常味道，但造型卻完全顛覆了既有印象，例如將薯仔烤成外脆裡糯的狀態，蒜蓉茄子泥配上辣醬，非常惹味。

餐廳在保留本質的基礎上將菜式改頭換面，為食客帶來驚喜口感和視覺體驗，食客因此十分期待菜式上枱「揭曉答案」，亦是食客嚮往的一種樂趣。

【MAGPIE 喜鵲派】

深圳市南山區文昌街華僑城創意園北區 A5-125 舖

🚗 前往方法：

1. 市內交通：深圳地鐵 2 號綫僑城北站下車，於 B 出口步行約 10 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，於世界之窗站轉乘 2 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，於市民中心站轉乘 2 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 2 號綫前往。

以上資料只供參考，如有更改恕不另行通知。