



CafeDecoGroup

即時發佈

品嘗春日時令滋味 矜貴白蘆筍盛宴登場



白蘆筍帶子風乾番茄脆薄餅配蛋黃醬汁

香煎鵝肝配白蘆筍伴香濃砵酒汁

白蘆筍配風乾黑森林火腿、燒新薯伴荷蘭汁

意大利雲吞配白蘆筍及牛肝菌

(香港 - 2016年5月5日) - 有「菜蔬中的貴族」美譽之稱的白蘆筍每年只有兩三個月可以品嘗，集團首席廚藝總監 Angelo McDonnell 特意挑選品質上乘的白蘆筍入饌，設計出多款佳餚菜式，於集團旗下全線 Berliner 分店及峰景餐廳供應一系列特色佳餚，為賓客帶來味蕾與視覺驚喜！

享受德式高雅滋味

Berliner 全線分店由今天起至 5 月 15 日呈獻一系列以白蘆筍為主題的菜式，當中包括傳統的**白蘆筍配風乾黑森林火腿及燒新薯伴荷蘭汁** (港幣 198 元)、**香煎鵝肝配白蘆筍伴香濃砵酒汁** (港幣 148 元)，白蘆筍以香草油、黑椒及鹽等簡單調味料烹調而成，再伴以甘香濃郁的鵝肝及香煎焦糖青蘋果，味道層次豐富，令賓客一試難忘！**意大利雲吞配白蘆筍及牛肝菌** (港幣 179 元)及**白蘆筍帶子風乾番茄脆薄餅配蛋黃醬汁** (港幣 189 元)都是必食之選，德式薄餅口感較意式薄餅香脆可口，配合鮮嫩白蘆筍及帶子，充滿春日清新氣息。

於山頂細味精緻美食

屹立山頂的峰景餐廳亦於今天起至 6 月中為賓客帶來多款白蘆筍精緻美饌，重點推介是清新怡人的**白蘆筍配士多啤梨及莞茜苗伴波蘭蛋醬汁** (港幣 198 元)、**白蘆筍及有機溫泉蛋伴黑松露及菜花蓉** (港幣 198 元)及**摩洛哥醬烤焗大西洋可持續鱈魚配白蘆筍及青豆薯餅** (港幣 298 元)，魚肉肉質鮮美可口，配合白蘆筍及青豆薯餅口味清新醒胃，令賓客胃口倍增！

餐廳行政總廚 Martin Kniss 亦為食客呈獻三道菜套餐(港幣 438 元)，率先登場的是芬香撲鼻的**白蘆筍忌廉湯**，主菜則是新鮮**白蘆筍伴黑森林火腿及蛋黃牛油汁**，傳統的蛋黃牛油汁襯托出白蘆筍的鮮甜，配合黑森林火腿令口感層次更豐富。最後以**暖檸香杏仁粟米撻伴草莓芋莖**作結，為這場高雅的白蘆筍盛宴劃上完美的句號。

詳情可瀏覽：www.cafedecogroup.com。所有價目設加一服務費。如有需要可於以下網頁下載高解像度圖片：<http://bit.ly/1TkMEqe>

關於 Cafe Deco Group

Cafe Deco Group 是香港最優秀的餐飲集團之一，分別在香港、澳門、上海及悉尼擁有超過 35 間餐廳及酒吧。我們專業的廚師及服務團隊以多姿多彩的國際佳餚和貼心殷勤的服務，為賓客打造完美的餐飲體驗。集團旗下品牌包括屹立於山頂逾 20 年的**峰景餐廳**、坐擁 270 度醉人維港美景的 **Watermark**、極具航海風情的 **Stormies**、悠閒時尚的德國餐廳 **Berliner**、體現創意無限的 **Cafe Deco Pizzeria**、以精緻點心及巧手小菜聞名的**點一龍**，帶來全新捷克體驗的 **Pivo Czech Bar**，以及充滿活力的型格酒吧 **Tonic** 等，用心帶領客人味遊世界。

- 完 -

傳媒查詢，請聯絡：

鄒日明 (Reiko Chow)

電話: +852 2290 6654

電郵: reiko@cafedecogroup.com

鍾沛軒 (Dwight Chung)

電話: +852 2290 6661

電郵: dwight@cafedecogroup.com

李嘉明 (Kaming Lee)

電話: +852 2290 6625

電郵: kaming@cafedecogroup.com