



即時發佈

Pivo Czech Bar 舉辦特色捷克豐收節 推出限量版精選菜式及啤酒優惠



捷克生啤 Pilsner Urquell
(\$78)



捷克特色燒脆皮乳豬卷
配蘋果芥末醬
(\$188)



節慶肉腸拼盤
配黑麥啤酒汁伴薯仔
(\$168)

(香港 – 2016年9月12日) 為慶祝 Cafe Deco Group 旗下的捷克餐廳 Pivo Czech Bar 一週年誌慶，特別將一年一度的捷克豐收節 (Czech Harvest Festival) 帶到香港。於 2016年9月19日至10月31日期間，Pivo Czech Bar 特意推出一系列限量版精選菜式及限時啤酒優惠，以地道的捷克滋味讓賓客盡享節慶歡愉。Na Zdraví (飲勝)！

捷克豐收節 (Czech Harvest Festival) 是捷克一個慶祝農作物豐收的大型慶典，由9月下旬開始到10月下旬都會瀰漫著濃濃的歡樂氣氛。捷克人都會趁這個節日開懷暢飲，與三五知己一同分享各款滋味美食。

想要全情投入節日慶典，先來一杯特色捷克啤酒吧！喜愛啤酒的人士絕對不可錯過。為感謝顧客的支持及慶祝 2016 捷克豐收節，Pivo Czech Bar 特為客人挑選了 2 款捷克啤酒，全日半價優惠，當中包括味道濃郁、世界第一隻金黃色的 Pilsner Urquell 啤酒 (\$78)，具 4.4% 酒精濃度，清冽

甘醇的回韻口感與綿密泡沫的視覺享受，讓顧客瞬間擺脫一整天的煩悶；滲有焦糖氣息的黑麥啤酒 **Kozel Dark (\$80)**，獲獎無數，具 3.8% 酒精濃度，以超過 130 年歷史特別的酵母釀製，散發甘香濃郁黑麥味，熱愛啤酒的您一定不可錯過！

有捷克美酒豈可缺少地道佳餚？餐廳的行政總廚 **Sai Hsu** 特別為豐收節炮製了兩款期間限定應節美食。先推介以啤酒入饌的**捷克特色燒脆皮乳豬卷配蘋果芥末醬 (港幣 188 元)**，乳豬經香料醃製後再放入烤爐，使乳豬外層香脆可口，內裡肉汁豐腴，為味蕾帶來前所未嚐的享受；要感受捷克的飲食文化，一定不能錯過**節慶肉腸拼盤配黑麥啤酒汁伴薯仔 (港幣 168 元)**，再配搭冰凍啤酒，邊吃邊飲最開懷，令人回味無窮！

休閒舒適的 **Pivo Czech Bar**，以簡潔經典的裝潢，替圓方演藝廣場注入與別不同的捷克色彩：典雅啤酒銅管配襯圖案地磚和石製長檯，傳統與時尚拼湊出無與倫比的中歐氣氛，令食客眼前一亮。

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：

Pivo Czech Bar

地址： 香港西九龍港鐵九龍站圓方演藝廣場 R004 店
電話： +852 2196 8733
電郵： pivo@cafedecogroup.com
營業時間： 星期日至星期四 中午 12 時至凌晨 1 時
星期五、六及公眾假期前夕 中午 12 時至凌晨 2 時

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 30 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。集團旗下品牌包括位於尖沙咀 The ONE 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：

李嘉明 (Kaming Lee)
電話: +852 2290 6625
電郵: kaming@cafedecogroup.com

蔡忠霖 (Matthew Tsoi)
電話: +852 2290 6661
電郵: matthewtsoi@cafedecogroup.com

鄒日明 (Reiko Chow)
電話: +852 2290 6654
電郵: reiko@cafedecogroup.com