

CAFE DECO GROUP



CafeDecoGroup

## Cafe Deco Group 星級廚師帶來精彩節慶美食巡禮

即時發佈



(香港 – 2016 年 10 月 24 日) 又到聖誕，又到聖誕！提起這句歌詞，意味着即將要與 2016 年道別，每逢聖誕節及除夕大家都會相約親朋摯友舉杯暢飲，各式各樣的佳餚美饌仿如聖誕燈飾一樣吸引着眾位美食家的眼球，Cafe Deco Group 旗下多位星級廚師亦趁着這個普天同慶的日子，精心設計一系列具節慶特色的菜式為大家歡度節日！

### 創意與天才的揉合

#### 峰景餐廳行政總廚 **Martin Kniss**

Martin 於德國出生及成長，曾在家鄉德國眾多的星級餐廳及五星級酒店實習，其中包括位於 Wiesbaden 尊貴的 Nassauer Hof 酒店。1990 年他初次踏足亞洲，到馬尼拉的 Hyatt Regency 任職。其後，他在 1991 年於享譽盛名的文華東方酒店工作，其後於 1994 年 2 月開幕前已經加盟峰景餐廳為行政總廚。

身為峰景餐廳的行政總廚，Martin Kniss 帶領著為數超過 30 人的廚師隊伍，其創新細膩的烹調手法不但吸引了一班本地客的支持，更是外國遊客到港必經一站。Martin 認為煮食過程本身也應該是歡樂的泉源，峰景餐廳為人津津樂道的開放式廚房和生蠔吧都充分反映了其飲食哲學。



## 十項全能 廚藝活字典

行政總廚 **Spencer Lai** (Cafe Deco Pizzeria 上環及圓方, Café de Paris, Peak Cafe Bar 及 Stormies 蘭桂坊)



Spencer 成為專業廚師逾 22 年，曾於多家知名 5 星級酒店擔任廚師工作，當初入行時 Spencer 是學習糕點製作，美味的糕餅及對廚藝認真的態度為他取得甜點主廚的名銜。熱愛廚藝的 Spencer 開始鑽研其他菜式，希望為客人提供多元化的菜式選擇，他於 2000 年加入 Cafe Deco Group，現分別主理多家餐廳及酒吧 (Cafe Deco Pizzeria 上環及圓方, Café de Paris, Peak Cafe Bar 及 Stormies 蘭桂坊)，Spencer 深諳各種不同的烹調技術，從主菜到精緻甜點都絕對難不到他。

## 融會貫通多國美食

行政總廚 **Sai Hau** (Pivo Czech Bar、Pickled Pelican、The Boathouse、FAUCHON Paris Le Café 及 Stormies 圓方及形點)

同樣於年輕時闖入飲食界，當時只有 16 歲的 Sai 曾經是一名裝修學徒，然而他很快發現廚房才是屬於自己的舞台，於是他毅然踏上廚師的路途，Sai 首先於中式餐飲集團學習烹調中菜，掌握了中式烹飪的秘訣後，好學的 Sai 便開始鑽研各式西式烹調技術，包括意大利菜、法國菜、美國菜，並先後於不同的西餐廳包括老字號法式餐廳 Le FAUCHON 擔任大廚。擁有超過 20 年廚藝經驗的 Sai 烹調技術紮實，於 2005 年加入 Cafe Deco Group，並主理集團旗下多家餐廳及酒吧 (Pivo Czech Bar、Pickled Pelican、The Boathouse、FAUCHON Paris Le Café 及 Stormies 圓方及形點)，他設計的菜式蘊含了多國飲食文化精髓，別具一格的廚藝風味定能讓您耳目一新。



## 兼顧視覺與味覺的美食藝術家

Watermark 行政總廚 **Zero Yu**



Zero 擁有 14 年入廚經驗，年紀輕輕時曾遠赴澳洲鑽研廚藝，並於 2006 年的 MLA Blackbox Competition 中奪得金獎殊榮，其後更代表香港到澳洲黃金海岸參加比賽而奪得銀獎。Zero 於 2008 年加入 Cafe Deco Group，並負責主理 Watermark，他不僅對食物有一種執著，最意想不到的是 Zero 對藝術亦有一份熱情，他總愛在其菜式加入獨特創作，希望帶出與別人不一樣的烹飪哲學，例如於三文魚上鋪上青瓜「魚鱗」、於法式疏乎厘加入藍蝶豈花「變色」等等，絕對是一位美食藝術家。

## 傳承粵菜好手藝

### 點一龍總廚古炎龍師傅

擁有超過 40 年豐富點心製作經驗的龍師傅從 13 歲開始入行學習點心製作，曾於高級大型私人會所內任職大廚 12 年。其後於 2012 年加入點一龍，並擔任總廚一職。龍師傅於 2015 美食之最大賞點心組以可愛熊貓造型潮州粉果榮獲金獎，他的烹調理念是掌握食材之特性，以正宗烹調手法炮製出傳統獨特的精緻點心，憑藉其在點心方面豐富的經驗及對食物質素及味道的堅持執著，為食客呈獻色香味美的佳餚。



## 遊歷世界各地 將德式美食再進化

### Beerliner 主廚 Jörn Henninger



年輕小伙子 Jörn 於德國出生及成長，曾經先後於德國不同餐廳擔任廚師。對 Jörn 而言，「努力工作，盡情玩樂」是他的座右銘，他將這個元素融入工作中。醉心鑽研廚藝的他決定於 16 歲踏上旅途，從世界各地汲取不同飲食文化精華。Jörn 最後決定留港大展拳腳，並加入 Beerliner 的大家庭，將其 10 年來體驗到的飲食匯粹揉合其傳統德國菜式，帶給香港每位賓客。

## 以港為本 將本土風味融入德國菜

### Beerliner 主廚 Ching Chan

同樣於年輕時入行，16 歲的 Ching 師傅當時於尖沙咀溫莎酒店擔任學徒，展開了廚藝旅途。其後於不同的餐廳酒吧擔任廚師，短短 10 年便成為了總廚。Ching 師傅於現於 Beerliner 擔任廚師，並協助 Jörn 令每間分店的食品保持高水準質素，他將香港人喜歡的口味加入傳統德國菜中，希望將德式菜的精髓融入本土風味，創造不一樣的德國味道。



## 鍾情法式料理 摸索廚藝之路 Stack 主廚 – Michael Ko



擁有超過 20 年經驗，Michael 曾於香港洲際酒店 Spoon Kitchen 及四季酒店 Caprice Kitchen 擔任廚師，多年的經驗為 Michael 練出一手好廚藝。憑藉 Michael 對法式料理的熱情及廚藝的天賦，短短 7 年他便爬上主廚之位。他於 2015 年加入 Cafe Deco Group 並擔任 Stack 主廚，Michael 將多年來的廚藝經驗加入自己對烹飪的哲學理念，將具法式風格的菜式帶給眾位賓客。

## 從名師學徒蛻變甜品主廚

### 峰景餐廳及 FAUCHON Paris Le Café 甜品主廚 Frank Law

Frank 對甜品的熱愛要從他年輕的時候說起，初入行時他曾經追隨米芝蓮 9 星名廚 Alain Ducasse 於香港洲際酒店工作超過 10 年，跟隨世界頂級廚師學藝多年，Frank 不但從他身上學到製作甜點的要門，更建立了自己對糕點的一門烹飪哲學。Frank 於 2012 年加入 Cafe Deco Group，並於峰景餐廳擔任甜品主廚。其後集團於 2014 年與法國百年品牌 FAUCHON 合作，Frank 憑着他多年創作甜品的經驗，獲邀擔任 FAUCHON 的甜品主廚，將百年經典的法國糕餅呈現在香港人眼前。



## 節日美食巡禮 盡享各式佳餚

### 峰景餐廳

作為對飲食非常講究的 Martin 當然於聖誕節為眾位美食家帶來精彩各國佳餚！剛進駐 The ONE 的峰景餐廳將推出多款節慶菜單歡度聖誕，平安夜晚餐頭盤可品嚐蘇格蘭煙三文魚薯餅伴魚籽，主菜方面的必點之選有聖誕節不可缺少的經典菜式**烤聖誕火雞配火雞汁、紅莓餡、烤蘋果及小椰菜**，自家秘製的火雞汁配上肉質香嫩的火雞肉，加上香甜的紅莓及蘋果餡料必定能滿足賓客味蕾！甜品主廚 Frank 剛為大家精心設計了充滿傳統特色的**聖誕樹頭蛋糕**，應節之餘亦希望食客吃過蛋糕後寓意來年豐收。

如何為新一年展開美麗的序幕？在璀璨維港夜景相映之下，與親朋摯友共聚暢飲，倒數迎接新一年是最佳慶祝方式！賓客可品嚐來自世界各地的海鮮作頭盤，主菜剛可選擇**芝士焗龍蝦配黑菌薯蓉**，所有龍蝦均由加拿大新鮮直運到港，配搭黑松露薯蓉非常惹味！您亦可選擇**印式天多尼伴盤**，當中包括天多尼烤雞、羊肩扒及喜馬拉雅烤雞，配上印度烤包及多款滋味醬汁，讓您體驗異國美食精彩！

平安夜四道菜晚餐	12月24日晚上供應	每位港幣\$788
聖誕節早午合併自助餐	12月25日 11:30am-3pm 供應	每位港幣\$548
	12月26日 11:30am-3pm 供應	每位港幣\$498
除夕三道菜晚餐	12月31日 5:30pm-8pm 供應	每位港幣\$396(成人);\$158(小童)
除夕節慶晚餐	12月31日 8:30pm 開始	每位港幣\$1288
新年早午合併自助餐	1月1日 11:30am-3pm 供應	每位港幣\$498

### Watermark

位於中環七號碼頭的 Watermark 坐擁 270 度維港景色，優美的夜景加上特色美饌定必為賓客帶來難忘飲食體驗。在這個特別日子裡，Zero 誠意推介是平安夜特色菜式，當中包括**粟米配加菲蟹及沙律苗、鰵魚肉凍配煙沙甸伴蘋果及檸檬**，主菜可選**香煎盲鱸配昆布、金菇、薯仔及海鮮湯**或**烤牛柳配鴨肝**，牛柳及鴨肝配上黃梅醬烹煮帶出新鮮滋味，伴上松露薯蓉及婆羅門參實在讓人停不了口！餐廳亦有為素食者提供素食菜單，當中菜式包括**雅支竹配松露汁伴香草苗、圓菜頭忌廉配薑餅**，主菜則有**紅花米型粉配蘆筍伴油浸番茄及意式香草汁**。最後，由**黑朱古力慕斯配香草意大利軟芝士、紅莓及威士忌雪糕**作結，為客人的晚上劃上完美句號！

平安夜五道菜晚餐	12月24日晚上供應	每位港幣\$798
聖誕節四道菜晚餐	12月25日晚上供應	每位港幣\$498
除夕夜六道菜晚餐	12月31日晚上供應	每位港幣\$998

### Cafe Deco Pizzeria (上環)

位於上環的 Cafe Deco Pizzeria 設計簡約富現代感，是一眾美食愛好者傾心的餐飲熱點。Spencer 於平安夜、聖誕節及除夕為賓客呈獻琳瑯滿目的半自助餐，當中包括**廚師特色沙津吧、海鮮拼盤、各款特色芝士**，Spencer 更於平安夜及聖誕節期間為賓客準備了具聖誕特色的**烤火雞配蜜糖醃火腿**，同時配上栗子餡、紅莓餡、蜜糖芥末及秘製火雞汁，口感層次豐富！而於除夕夜，Spencer 則準備了**紐約客牛排**，配上約克郡布丁、蕃茄醬及特製醬汁，配搭新鮮、香濃惹味！客人更可選擇 2 款手作薄餅及 1 款主菜，最後各式各樣的**聖誕甜品**將整齊排列於長桌上，多款豐富佳餚必定能滿足嗜食的您！

平安夜及聖誕節半自助餐	12月24及25日 6pm 起供應	每位港幣\$488
除夕夜半自助餐	12月31日晚上 6pm 起供應	每位港幣\$528

## **Café de Paris**

同樣由 Spencer 主理，充滿法國情調的 **Café de Paris** 於平安夜及除夕夜均為您奉上濃濃節日氣氛的晚餐。揭開平安夜晚餐序幕的頭盤有經典聖誕菜式**慢烤火雞胸拼火雞卷配椰棗撒丁米沙律**，鮮味濃郁的**鮮蝦濃湯配蕃茄多士**，主菜則有優質甘香的**烤煙肉黑毛豬卷配釀蘋果及蘋果白蘭地汁**，肉質香軟的黑毛豬配上蘋果白蘭地汁令肉質口感更豐富惹味！最後來一客**雜莓栗子撻配雲呢拿雪糕**，讓賓客留下甜蜜的聖誕回憶。

平安夜五道菜晚餐	12月24日晚上供應	每位港幣\$588
除夕五道菜晚餐	12月31日晚上供應	每位港幣\$588

## **FAUCHON Paris Le Café**

FAUCHON 於聖誕節期間為賓客奉上特色菜單，頭盤可選**醃香草三文魚千層酥伴軟芝士醬**或**蘭度豆忌廉湯配水煮蛋伴巴約納火腿**，主菜方面，喜歡傳統法國菜式的您則可選**烤鴨配香橙汁伴法式焗薯**，以低溫油浸的油封鴨腿肉質鮮嫩，非常惹味！而偏愛海鮮的食客可選**法式海鮮湯伴海鱸魚**，香濃滋味的海鮮湯配搭薯仔及香蒜蛋黃醬讓您一試難忘。最後，為了配合濃厚的聖誕氣氛，Frank 特地為大家炮製富節日色彩的期間限定聖誕法式甜品！

三道菜套餐	12月24及25日全日供應	每位港幣\$238
-------	---------------	-----------

## **點一龍 (荃灣及灣仔)**

到底龍師傅於西式聖誕節會以什麼中式點心來與大眾歡度聖誕？龍師傅將傳統中式點心加入無限創意為大家送上西方樹頭蛋糕造型的**朱古力樹頭 (港幣\$30)**，香軟鬆化的馬拉糕加上朱古力醬，滋味十足！還有聖誕樹外形的**聖誕雪雪樹 (港幣\$30)**為您加添節日氣氛，綠茶布丁口感層次豐富，配上杞子感覺清新香甜！在聖誕節當然少不了聖誕火雞，龍師傅將火雞元素加入港式菠蘿包，化身**火雞菠蘿包 (港幣\$30)**，兩者融合一起的口感定能為您帶來新驚喜！喜歡可愛點心的朋友們便一定要試可愛小雪人**(港幣\$30)**，軟綿綿的糯米滋加入芝麻口感相當煙韌！



**峰景餐廳**  
平安夜四道菜晚餐 (每位港幣\$788)



**Watermark**  
平安夜五道菜晚餐 (每位港幣\$798)



**Cafe Deco Pizzeria**  
平安夜及聖誕節半自助餐 (每位港幣\$488)



**Café de Paris**  
平安夜五道菜晚餐 (每位港幣\$588)



**FAUCHON Paris Le Café**  
三道菜套餐 (每位港幣\$238)



**點一龍**  
聖誕特色點心 (每款港幣\$30)

詳情可瀏覽：[www.cafedecogroup.com](http://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/2eIypPD>

### 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。

傳媒查詢，請聯絡：

李嘉明 (Kaming Lee)

電話: +852 2290 6625

電郵: [kaming@cafedecogroup.com](mailto:kaming@cafedecogroup.com)

蔡忠霖 (Matthew Tsoi)

電話: +852 2290 6661

電郵: [matthewtsoi@cafedecogroup.com](mailto:matthewtsoi@cafedecogroup.com)

鄒日明 (Reiko Chow)

電話: +852 2290 6654

電郵: [reiko@cafedecogroup.com](mailto:reiko@cafedecogroup.com)