

—CAFE DECO— PIZZERIA



即時發佈

Cafe Deco Pizzeria 每月期間限定薄餅全新登場



【二月限定】
孖鴨薄餅 (\$165)



【三月限定】
野菌花園薄餅 (\$165)



【四月限定】
虎蝦辣肉腸薄餅 (\$165)

(香港 - 2017年1月24日) Cafe Deco Pizzeria 一向廣受大眾歡迎，其優雅開揚的店內環境為食客帶來時尚舒適的氣氛，是三五知己休閒聚會的首選。為回饋大眾對餐廳的支持，上環店及圓方店都將由二月起推出**每月薄餅之選**，行政總廚 Spencer Lai 揉合本地食客的口味加上創新的材料，配搭成多款創新選擇，各位美食家記得萬勿錯過！

意大利薄餅的發源地來自著名意大利南部美食之都拿波里，當地盛產新鮮味美的海產、芝士及番茄，而芝士及番茄正是製作薄餅的主要材料。薄餅是由小麥粉、鹽、酵母及橄欖油充分發酵，然後放入石爐烤焗而成。薄餅於配料上的變化很大，根據口味及飲食文化而調整，總廚除了不斷推陳出新之外，亦致力將傳統意大利風味帶給顧客品嚐，包括 Cafe Deco Pizzeria 內最受歡迎的薄餅，單單是圓方店已售出超過四千個**意式辣肉腸薄餅 (\$148)**，採用多款秘製香料醃

製成的辣肉腸香濃惹味，難怪成為最受歡迎的薄餅。而緊接其後的是**夏威夷風光薄餅 (\$148)**，以優質火腿、芝士及菠蘿等材料製成，再於薄餅塗上番茄醬，絕對是老少咸宜之選！至於第三款最受香港人歡迎的就是**M6 和牛拼虎蝦薄餅 (\$182)**，以澳洲 M6 和牛及新鮮空運到港的虎蝦為主要材料，配搭蘆筍、烤辣椒、黑胡椒、番茄醬及大蒜蛋黃醬等食材醬料，和牛肉香配以啖啖鮮甜彈牙蝦肉，豐盈滿足。**Cafe Deco Pizzeria** 的薄餅之所以大受歡迎，全因為高質素的食材及專業的製作模式，以意大利進口的麵粉製作麵糰，加入新鮮優質食材，再放入世界頂級石爐烤製，令烤焗出來的薄餅溫度更平均，吃下去的口感更香脆。

為了回饋食客對餐廳的支持，行政總廚 **Spencer** 特意推出**每月薄餅之選**，於薄餅上加入多國經典菜式的精粹，希望為各位熱愛美食的客人帶來層出不窮的新驚喜！於今個二月，餐廳將推出**孖鴨薄餅 (\$165)**，由烤鴨及油封鴨製作而成，加入酸梅醬、意大利水牛芝士及紅韭菜等調味料，酸梅醬與鴨肉的味道配搭得宜，加上意大利水牛芝士質感柔軟香滑，口感新鮮獨特！三月份會為食客帶來**野菌花園薄餅 (\$165)**，單是外表已經非常吸引，總廚特意選用時令的藍腳菇入饌，顏色蔚藍鮮艷的藍腳菇爽口鮮甜，香氣四溢，再配以多種野菌，加上意大利水牛芝士、洋蔥等材料製成，底層塗上矜貴的黑松露醬，讓每一個味蕾都被新鮮野菌包圍！踏入四月，餐廳便會推出**虎蝦辣肉腸薄餅 (\$165)**，底層先塗上開胃的墨西哥牛油果醬，再鋪上新鮮虎蝦、辣肉腸、青辣椒、紅葡萄等材料，異國風味濃郁！每款期間限定薄餅都將於上環及圓方分店陸續登場，記得與三五知己於優惠期內一起來共享美食吧！

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/2jqSZrg>

Cafe Deco Pizzeria (上環)

電話：+852 2559 4100

地址：香港上環普仁街 11 號世銀花苑地下 3-4 店

Cafe Deco Pizzeria (圓方)

電話：+852 2196 8099

地址：香港九龍柯士甸道西 1 號圓方 1 樓 1005 店

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 **Beerliner**、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

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

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