

CAFE DECO GROUP



CafeDecoGroup

即時發佈

初春龍蝦盛宴

(香港 – 2017 年 2 月 9 日) 提到頂級海鮮食材，龍蝦絕對是首選，Cafe Deco Group 旗下多家餐廳的廚師團隊搜羅世界各地的龍蝦入饌，呈現初春龍蝦盛宴滋味。

FAUCHON Paris LE CAFÉ 期間限定特色菜式



享負盛名的法國品牌 FAUCHON 繼續秉承不斷創新的精神，行政總廚 Sai Hsu 誠意呈獻特色龍蝦美饌！**法式忌廉芝士焗龍蝦 (\$98)** 香口鬆軟，加入忌廉、芝士淋上龍蝦，放入焗爐烤焗，肉汁豐盛且芝士味濃郁，讓味蕾感受到啖啖蝦肉並富有香濃滋味！**暖龍蝦沙律伴蔬菜配牛油果及甘筍油醋汁 (\$138)** 是一個清新怡人的選擇，龍蝦的營養價值相當高，有豐富的蛋白質及 omega-3 脂肪酸，豐腴的牛油果肉配上爽甜蝦肉感覺非常清新，新鮮配搭讓您精神為之一振！**龍蝦扁麵配番茄伴茴香及海鮮濃汁 (\$178)** 非常開胃，爽滑蝦肉配上酸香的番茄令整體味道非常搭配，海鮮濃汁濃稠度適中，讓每一條麵條都充滿龍蝦的香濃鮮味！三款龍蝦菜式，只限 2 月中至 4 月晚市時段供應。

Cafe Deco 峰景餐廳



**原隻新鮮加拿大龍蝦
(每款\$488，每隻約 1.5 磅)**

龍蝦的煮法變化萬千，峰景餐廳行政總廚 Martin Kniss 所選的龍蝦均由加拿大原隻直送到港，確保龍蝦新鮮。加拿大龍蝦有「海鮮之王」的稱號，肉質不僅鮮甜味美，並適合各種烹調方式！Martin 推出四款以**原隻新鮮加拿大龍蝦(每款\$488，每隻約 1.5 磅)**入饌的菜式，當中包括**扒龍蝦**，以具「黑鑽石」之美譽的黑松露及荷蘭汁烹調而成，荷蘭汁的味道突顯了黑松露的鮮味，兩者配上鮮甜的龍蝦令整體口感層次豐富！**芝士焗龍蝦**亦是另一推介之選，先以車打芝士及牛油塗滿龍蝦，再放入焗爐烤焗，芝味濃厚之餘肉質亦保持彈牙嫩滑。若您比較鍾情於中式美食，則可選擇傳統的**中式蛋白蒸龍蝦**，烹調此菜式除了需選用上等的龍蝦外，還考驗到大廚的廚藝功架及細心，控制火候得宜才能讓原有的甘甜鮮味鎖在蝦肉內，口感幼滑的蛋白加上爽滑蝦肉，份外清甜。**薑蔥爆龍蝦**非常惹味，先將龍蝦炸熟呈橙紅色，再加入薑及蔥段以大火爆炒，薑蔥能充分帶出蝦肉的鮮味，用料簡單，蝦肉酥脆且香口惹味。賓客更可於店內的龍蝦缸親自挑選龍蝦，確保每一口龍蝦肉都新鮮彈牙！

Watermark

以海鮮美食盛名的 Watermark 亦提供多款龍蝦菜式，讓客人於餐廳內一邊享受 270 度壯麗維港景色，一邊享受頂級龍蝦美饌。餐廳行政總廚 Zero Yu 揀選的是每日新鮮到港的波士頓龍蝦，其本名是緬因龍蝦，來自美國緬因州，波士頓龍蝦肉質幼滑細緻並富有高蛋白質及不飽和脂肪酸，營養價值甚高。波士頓龍蝦因蝦頭較大且蝦肉鮮甜，最適合煮龍蝦湯，**法式龍蝦湯配小黃瓜條 (\$118)** 入口香濃幼滑，鮮香的龍蝦精華於口腔內揮之不去。除此之外，客人可選擇**波士頓龍蝦海鮮凍盤 (半隻\$180；全隻\$350)**，凍盤配以蛋黃醬、牛油及檸檬，鮮味提昇，讓您體驗到不同層次的新鮮滋味！而**波士頓龍蝦伴薯仔配甜青豆醬及龍蝦牛油汁 (半隻\$228；全隻\$368)** 則滿足您味覺與視覺享受，新鮮龍蝦肉鮮艷奪目，配以龍蝦牛油汁及甜青豆醬帶出龍蝦肉的鮮味，稍微烹調過的龍蝦肉彈牙鮮美，賣相及味道皆有層次。

The Boathouse



同樣由 Sai 主理的 The Boathouse 位於赤柱海旁，當然是品嚐海鮮的理想地方！採用多款時令海鮮入饌的**海龍王湯 (\$318)**，這款源自普羅旺斯的海鮮湯用料非常講究，食材必需新鮮，以海鱸魚肉滷成美味湯底，波士頓龍蝦的蝦膏及肥美的蝦肉令整個湯的味道更鮮甜馥郁，另外還有帶子、青口及海蜆等材料，與摯友對著寧靜的海灣品嚐此湯，加上各式海鮮美食，感覺份外寫意。

有關各款特色龍蝦美饌詳情可瀏覽：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/2l9f6pO>

峰景餐廳

電話：+852 2849 5111

地址：尖沙咀彌敦道 100 號 The ONE 20 樓

FAUCHON Paris LE CAFÉ

電話：+852 2237 1515

地址：香港新界沙田新城市廣場一期 408 及 410 號舖

The Boathouse

電話：+852 2813 4467

地址：香港赤柱赤柱大街 88 號

Watermark

電話：+852 2167 7251

地址：香港中環 7 號天星碼頭平台 L 號舖

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