

CAFE DECO GROUP



CafeDecoGroup

实时发布

初春龙虾盛宴

(香港 - 2017年2月9日) 提到顶级海鲜食材，龙虾绝对是首选，Cafe Deco Group 旗下多家餐厅的厨师团队搜罗世界各地的龙虾入馔，呈现初春龙虾盛宴滋味。

FAUCHON Paris LE CAFÉ 期间限定特色菜式



享负盛名的法国品牌 FAUCHON 继续秉承不断创新的精神，行政总厨 Sai Hsu 诚意呈献特色龙虾美馔！**法式忌廉芝士焗龙虾 (\$98)** 香口松软，加入忌廉、芝士淋上龙虾，放入焗炉烤焗，肉汁丰盛且芝士味浓郁，让味蕾感受到啖啖虾肉并富有香浓滋味！**暖龙虾沙律伴蔬菜配牛油果及甘笋油醋汁(\$138)** 是一个清新怡人的选择，龙虾的营养价值相当高，有丰富的蛋白质及 omega-3 脂肪酸，丰腴的牛油果肉配上爽甜虾肉感觉非常清新，新鲜配搭让您精神为之一振！**龙虾扁面配番茄伴茴香及海鲜浓汁(\$178)** 非常开胃，爽滑虾肉配上酸香的番茄令整体味道非常搭配，海鲜浓汁浓稠度适中，让每一条面条都充满龙虾的香浓鲜味！三款龙虾菜式，只限2月中至4月晚市时段供应。

Cafe Deco 峰景餐厅



原只新鲜加拿大龙虾
(每款\$488，每只约 1.5 磅)

龙虾的煮法变化万千，峰景餐厅行政总厨 Martin Kniss 所选的龙虾均由加拿大原只直送到港，确保龙虾新鲜。加拿大龙虾有「海鲜之王」的称号，肉质不仅鲜甜味美，并适合各种烹调方式！Martin 推出四款以原只新鲜加拿大龙虾(每款\$488，每只约 1.5 磅)入饌的菜式，当中包括扒龙虾，以具「黑钻石」之美誉的黑松露及荷兰汁烹调而成，荷兰汁的味道突显了黑松露的鲜味，两者配上鲜甜的龙虾令整体口感层次丰富！芝士焗龙虾亦是另一推介之选，先以车打芝士及牛油涂满龙虾，再放入焗炉烤焗，芝味浓厚之余肉质亦保持弹牙嫩滑。若您比较钟情于中式美食，则可选择传统的**中式蛋白蒸龙虾**，烹调此菜式除了需选用上等的龙虾外，还考验到大厨的厨艺功架及细心，控制火候得宜才能让原有的甘甜鲜味锁在虾肉内，口感幼滑的蛋白加上爽滑虾肉，份外清甜。**姜葱爆龙虾**非常惹味，先将龙虾炸熟呈橙红色，再加入姜及葱段以大火爆炒，姜葱能充分带出虾肉的鲜味，用料简单，虾肉酥脆且香口惹味。宾客更可于店内的龙虾缸亲自挑选龙虾，确保每一口龙虾肉都新鲜弹牙！

Watermark

以海鲜美食盛名的 **Watermark** 亦提供多款龙虾菜式，让客人于餐厅内一边享受 270 度壮丽维港景色，一边享受顶级龙虾美馐。餐厅行政总厨 **Zero Yu** 拣选的是每日新鲜到港的波士顿龙虾，其本名是缅因龙虾，来自美国缅因州，波士顿龙虾肉质幼滑细致并富有高蛋白质及不饱和脂肪酸，营养价值甚高。波士顿龙虾因虾头较大且虾肉鲜甜，最适合煮龙虾汤，**法式龙虾汤配小黄瓜条 (\$118)** 入口香浓幼滑，鲜香的龙虾精华于口腔内挥之不去。除此之外，客人可选择**波士顿龙虾海鲜冻盘 (半只\$180；全只\$350)**，冻盘配以蛋黄酱、牛油及柠檬，鲜味提升，让您体验到不同层次的新鲜滋味！而**波士顿龙虾伴薯仔配甜青豆酱及龙虾牛油汁(半只\$228；全只\$368)** 则满足您味觉与视觉享受，新鲜龙虾肉鲜艳夺目，配以龙虾牛油汁及甜青豆酱带出龙虾肉的鲜味，稍微烹调过的龙虾肉弹牙鲜美，卖相及味道皆有层次。

The Boathouse



同样由 **Sai** 主理的 **The Boathouse** 位于赤柱海旁，当然是品尝海鲜的理想地方！采用多款时令海鲜入馐的**海龙王汤(\$318)**，这款源自普罗旺斯的海鲜汤用料非常讲究，食材必需新鲜，以海鲈鱼肉焗成美味汤底，波士顿龙虾的虾膏及肥美的虾肉令整个汤的味道更鲜甜馥郁，另外还有带子、青口及海蜆等材料，与挚友对着宁静的海湾品尝此汤，加上各式海鲜美食，感觉份外写意。

有关各款特色龙虾美馐详情可浏览：www.cafedecogroup.com。所有价目设加一服务费。如有需要可于以下网页下载高解像度图片：<http://bit.ly/2l9f6pO>

峰景餐厅

电话：+852 2849 5111

地址：尖沙咀弥敦道 100 号 The ONE 20 楼

FAUCHON Paris LE CAFÉ

电话：+852 2237 1515

地址：香港新界沙田新城市广场一期 408 及 410 号铺

The Boathouse

电话：+852 2813 4467

地址：香港赤柱赤柱大街 88 号

Watermark

电话：+852 2167 7251

地址：香港中环 7 号天星码头平台 L 号铺

关于 Cafe Deco Group

Cafe Deco Group 是香港最优秀的餐饮集团之一，分别在香港、澳门、上海及悉尼 拥有超过 30 间餐厅及酒吧。我们专业的厨师及服务团队以多姿多彩的国际佳肴和贴心殷勤的服务，为宾客打造完美的餐饮体验。集团旗下品牌包括屹立于山顶逾 20 年、将于尖沙咀开设新店的**峰景餐厅**、坐拥 270 度醉人维港美景的 **Watermark**、极具航海风情的 **Stormies**、悠闲时尚的德国餐厅 **Beerliner**、体现创意无限的 **Cafe Deco Pizzeria**、以精致点心及巧手小菜闻名的**点一龙**，带来全新捷克体验的 **Pivo Czech Bar**，以及充满活力的型格酒吧 **Tonic** 等，用心带领客人味游世界。

- 完 -

传媒查询，请联络：

李嘉明 (Kaming Lee)

电话: +852 2290 6625

电邮: kaming@cafedecogroup.com

邹日明 (Reiko Chow)

电话: +852 2290 6654

电邮: reiko@cafedecogroup.com

蔡忠霖 (Matthew Tsoi)

电话: +852 2290 6661

电邮: matthewtsoi@cafedecogroup.com