

即時發佈

## 期間限定 初春滋味精選

(香港 - 2017 年 3 月 21 日) 踏入 4 月春暖花開的日子，Watermark 及峰景餐廳分別為您呈獻多款嶄新滋味，專業廚師團隊搜羅多款時令食材，製作出一系列特色美饌供食客享用。

### Watermark - 嘗盡綠色好滋味



雅枝竹五味 (\$138)



藏紅花雜菌燴飯配鷹嘴豆及  
新鮮牛奶芝士 (\$158)



紅菜頭蠶豆沙律配焦糖合桃、  
羊奶芝士、火箭菜、黑橄欖、  
橙柳及柑橘汁 (\$148)

熱愛烹調的行政總廚 Zero Yu 繼續發揮無限創意，為食客帶來美食新驚喜！Zero 於今期的特色素菜餐單注入清新元素，與香港知名團體 Green Monday 合作，以多款新鮮時令蔬菜加上巧妙的配搭，變奏出多款視覺與味覺兼備的「藝術品」。

白露筍及松露粉卷配水煮蛋伴香草及婆羅門參汁 (**\$128/ 3 條; \$168/ 5 條**) 採用來自荷蘭的白露筍入饌，粉卷包裹著鮮甜露筍及矜貴的澳洲松露，再淋上婆羅門參汁及香草，味道層次豐富並富有春日清新氣息。雅枝竹五味 (**\$138**) 擁有五個味覺層次，包含甜、酸、脆、軟及風乾口味，有「蔬菜之王」美譽的雅枝竹盛產於初春季節，其營養價值相當高，是最佳的天然食材，多層口味於口腔內揮之不去，令人一試難忘！紅菜頭蠶豆沙律 (**\$148**) 賣相色彩繽紛，配合焦糖合桃、羊奶芝士、火箭菜及黑橄欖，單是外表已經非常吸引，再淋上鮮橙及柑橘汁味道清新開胃！

藏紅花雜菌燴飯配鷹嘴豆及新鮮牛奶芝士 (**\$158**) 充滿異國風情，藏紅花經烹調後變成淡黃色，配上意大利直送的牛奶芝士，味道香濃而不帶油膩。還有香菇批配韭蔥、胡桃、西洋菜伴提子乾醬汁 (**\$158**) 及焗波特菇漢堡(**\$168**)，配上意大利醋及法國軟芝士，芬香撲鼻，旁邊還配有羊肚菌、炸秋葵及紅辣椒蒜泥蛋黃醬，令賓客胃口倍增！Watermark 素菜餐單將於 4-6 月隆重登場，每晚 6 時後供應，熱愛美食的您必定要一嘗此清新風味！

### **Cafe Deco 峰景餐廳 – 春季烤鴨精選**



香辣鴨喇沙湯麵配扒龍蝦  
**(\$365)**



**Cafe Deco 春季烤鴨精選**



西式酥烤鴨胸配金巴利汁伴  
皺葉甘藍及香煎薯丸  
**(\$236)**

位於尖沙咀 The ONE 的峰景餐廳將於 4 月推出以鴨為主題的特色佳餚，行政總廚 Martin Kniss 將鴨的元素配搭多款新鮮食材，致力將創新及多元化口味帶給各位食客。

以原隻鴨新鮮餡製惹味湯底，**香辣鴨喇沙湯麵配扒龍蝦 (\$365)**為您帶來啖啖滿足感！香濃喇沙湯底配上陣陣鴨香，再加上矜貴龍蝦食材，蝦膏的鮮甜味配以彈牙蝦肉，極富層次感，給味覺帶來嶄新感受。**鴨肉冬陰公湯(\$88)**味道香濃惹味，配合爽滑彈牙的虎蝦伴辣椒及青檸葉作調味非常吸引！還有**煙肉芝士鴨肉燴大圈通粉 (\$186)**及**天多尼鴨咖喱配烤包或黃飯 (\$198)** 供食客選擇，傳統印度天多尼菜式以烤鴨入饌，經土窯烤爐高溫烤焗後肉汁鎖緊於鴨肉裡，鴨肉香氣四溢，配合鬆軟煙韌的烤包，沾咖喱等醬汁一併食用，香口惹味！**西式酥烤鴨胸配金巴利汁伴皺葉甘藍及香煎薯丸 (\$236)** 是峰景餐廳的經典菜式，Martin 以傳統手法烹調鴨胸，再淋上金巴利汁，味道酸甜醒胃，而香煎薯丸裡包著麵包粒，吃下去外脆內軟！

有關各款特色美饌詳情可瀏覽：[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/2nkHdAd>

#### **峰景餐廳**

電話：+852 2849 5111

地址：尖沙咀彌敦道 100 號 The ONE 20 樓

#### **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。

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)

鄒日明 (Reiko Chow)

電話: +852 2290 6654

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

葉子安 (Jacky Yip)

電話: +852 2290 6661

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