

# STACK



实时发布

## 西营盘隐秘小店 Stack 创意精致佳肴



藏身于西营盘第三街的 Stack



蜜糖班戟 (\$98)



北海道带子配南瓜酱及鱼子酱 (\$160)

(香港 - 2017 年 6 月 7 日) 位于西营盘第三街的 Stack 由拥有超过 20 年入厨经验的 Michael 主理，Michael 曾于香港多间五星级酒店担任厨师。凭借 Michael 对法式料理的热情及厨艺的天赋，并将多年来的厨艺经验加入自己对烹饪的哲学理念，将具法式风格的菜式带给众位宾客。

店内的装潢打造成极简主义及工业风的风格概念，加入大量格子地砖、旧式窗花、铁丝网玻璃同霓虹灯等老香港元素。开放式的厨房让食客可近距离欣赏大厨们的精湛厨艺，加强食客与餐厅之间的互动。

### 创意揉合法式精致 厨师推介不时不食

餐厅总厨 Michael 于餐牌设计出一系列特色美馔，当中**藜麦及秋葵沙律 (\$ 130)** 感觉清新怡人，配上爽甜鲜粟米，最适合作前菜。**北海道带子配南瓜酱及鱼子酱 (\$ 160)** 用料矜贵，底层以班戟盛载着北海道带子，顶层铺上矜贵鱼子酱，中层配以南瓜酱，味道让人一试难忘。主菜方面，必食之选包括**香草大蚬扁面 (\$ 150)** 及**慢煮牛肋骨 (\$ 220)**，以烧烤汁及蒜头烹调而成，材料简单却味道非常香浓惹味。

当中餐厅的厨师必食推介包括法国面包蟹，采用新鲜**法国面包蟹**酿入西式芥辣及柠檬烤焗，香浓美味之余又保留到蟹肉嫩滑的口感。**扒海鲜配芫茜香草酱**亦是另一必食推介，海鲜于市场每天新鲜选购，大蚬配合芫茜香草酱非常惹味！**薯仔大蚬烩鱼背**，烩鱼背肉质结实，鱼味香浓，配合新鲜大蚬入馔，味道 甘甜鲜味。另外，**焗龙虾鸡饭**充满龙虾味道，肥美的虾肉配上鸡肉口感弹牙鲜美，卖相和味道皆有层次。**蜜糖班戟 (\$ 98)** 以三层香烤松软的班戟组成，每层中间铺满蜂蜜脆脆及芝士，香浓的蜂蜜，再淋上暖暖的焦糖酱，令人甜入心扉！

### 周末限定早午餐之选

Stack 宁静惬意的环境绝对是周末休闲好去处，餐厅提供多款周末精致特式美食，当中包括**全日早餐 (\$ 130)**，烟肉，欧陆式香肠，班戟等应有尽有，还有**班尼迪克蛋配烟三文鱼 (\$ 120)**，特别之处是 Michael 以新鲜鸭蛋取代鸡蛋制作而成，鸭蛋的口感更香浓幼滑，配合烟三文鱼口感丰富，滋味非常。另外**牛肉汉堡 (\$ 130)** 也是另一必选，肉汁丰腴的牛肉配上番茄，芝士，蛋等配菜，吃下去松软肉香。

## STACK

地址： 西环西营盘第三街 1 号地下

电话： +852 2549 9787

营业时间： 星期三至星期日 晚上六时至十一时

星期六及日 早上十一时至下午三时(只供应早午餐餐牌，不设订位)

详情可浏览：<https://www.facebook.com/stackhk>。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：<https://goo.gl/DMSnQO>

## 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。集团旗下品牌包括位于尖沙咀 The ONE 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](mailto:kaming@cafedecogroup.com)

叶子安 (Jacky Yip)

电话: +852 2290 6661

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