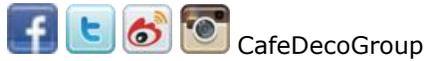


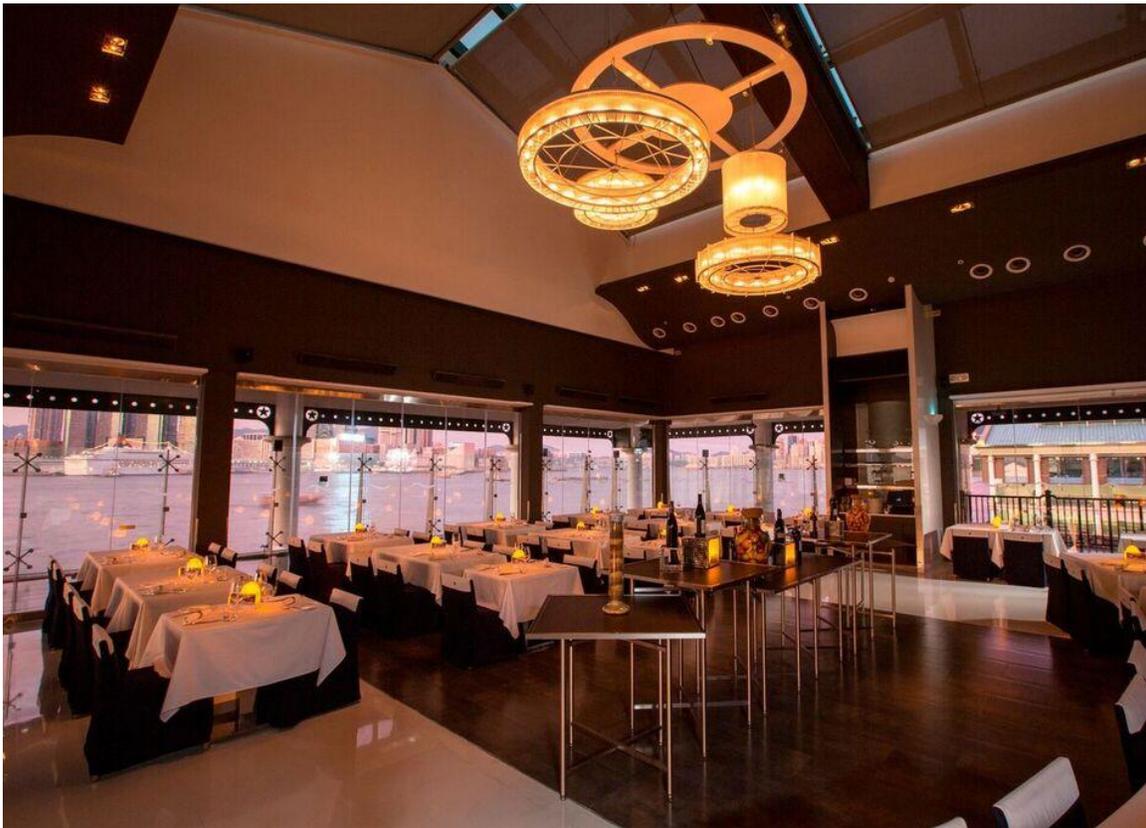
# WATERMARK

SEAFOOD BAR AND GRILL



实时发布

## Watermark 庆祝开业十周年 呈献海鲜盛宴及特别大抽奖



**Watermark** 庆祝开业十周年

(香港 - 2017 年 7 月 27 日) 位于香港中环天星码头的 **Watermark**，坐拥 270 度世界闻名之维港景色，主打提供各式欧陆美食、环球海鲜及自家熟成烤扒。由 2007 年开始，**Watermark** 见证着维港两岸景色的变迁，伴着海岸线成长。**Watermark** 的专业团队不断努力臻完美，专注聆听宾客需要，提供优良服务及创作多元化的崭新菜单，为各食客缔造非凡的餐饮体验。为隆重庆祝 **Watermark** 开业十周年，行政总厨 **Zero Yu** 特别设计「**海鲜盛宴二人套餐**」(\$668/2 位)并推出十周年大抽奖，答谢一直以来支持 **Watermark** 的忠实粉丝。

## 「海鲜盛宴二人套餐」



龙虾汤配煎带子及摩利菌

海鲜拼盘

煎鹅肝配啤梨及核桃

热爱烹调的 **Zero** 继续发挥无限创意，并挑选最新鲜的食材入馔。由头盘开始，已毫不马虎地挑选了来自世界各地的新鲜材料制作**海鲜拼盘**，当中包括阿根廷红虾、日本油甘鱼刺身、加拿大海螺、澳洲生蚝及青口，鲜味满分。

接下来的**龙虾汤配煎带子及摩利菌**以原只龙虾熬制而成，质感滑稠、味道浓郁，鲜香的龙虾精华于口腔内挥之不去，再配上煎带子及以香浓鸡汤烩制的清甜摩利菌加强口感，令味道及口感都能相得益彰。喜爱清爽味道的宾客亦可选择**意大利青瓜汤配黑松露汁**，厨师将青瓜蓉放入忌廉汤中，再加入黑松露汁调味，味道清新怡人。享用主菜前，先品尝前菜**煎鹅肝配啤梨及核桃**，**Zero** 以传统煎法炮制法国鹅肝，再以白酒烩啤梨、香脆可口的杏仁薄脆及核桃作伴，突显出鹅肝本身的丰腴，味道香浓且不油腻。



香煎比目鱼配亚支竹、火箭菜、蚕豆及油醋汁



蒸龙虾配指橘、海蓬子及意大利青瓜花



照烧牛腹肉配芦笋、水煮蛋及马德拉汁

是次盛宴主菜分别有两款，两者都各有特别之处，平分秋色，宾客可随喜好选择。**香煎比目鱼配亚支竹、火箭菜、蚕豆及油醋汁**的比目鱼肉质细滑，味道清雅，加上「蔬菜之王」亚支竹作伴，配以油醋汁调味，卖相及味道皆有层次。**照烧牛腹肉配芦笋、水煮蛋及马德拉汁**特选牛味较重的牛腹肉，炮制时以照烧汁不断涂于牛腹肉上，使照烧汁的甜味及肉汁同时锁住，配上微酸的马德拉汁，有画龙点睛之效。

想享用更多海鲜的话，便绝对不能错过龙虾自选菜式 (另加\$200) — **蒸龙虾(全只)配指橘、海蓬子及意大利青瓜花**！愈简单的煮法，就愈能考验厨师的经验及手艺。**Zero** 亦凭着多年烹调龙虾的经验，将龙虾蒸得恰到好处，一来保留龙虾原汁鲜味之余，令龙虾肉质爽口弹牙，加上特别精选酸味较弱的指橘、海水味浓厚的海蓬子及爽脆的意大利青瓜花，令人回味无穷。

最后，以拿破仑、芝士饼、软心朱古力及黑松露焦糖炖蛋配搭成的**甜品拼盘**作结尾，为丰富的维港海鲜晚宴画上完美句号。

## **Watermark 十周年大抽奖**

为答谢一直支持 **Watermark** 的粉丝们，即日起至 2017 年 9 月 30 日晚市时段于 **Watermark** 消费满 \$500 (加一服务费前)，可获一张抽奖表格，满 \$1,000 (加一服务费前) 可获 2 张抽奖表格，如此类推 (每枱每次最多可获 4 张抽奖表格)。当中奖品包括：头奖

亚洲万里通 **30,000** 飞行里数 一名、二奖 **Watermark** 二人 **Chef Table** (价值 **\$2,500**) 一名、三奖 **Watermark \$1,000 现金券** 三名 及 四奖 **Watermark** 二人假日早午合并自助餐 (价值 **\$796**) 五名。消费愈多，中奖机会愈大! (受条款及细则约束)

有关各款特色美馔详情可浏览: [www.cafedecogroup.com](http://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/2vHxEQg>

### **Watermark**

地址: 香港中环 7 号天星码头平台 L 号铺  
电话: +852 2167 7251  
营业时间: 午餐  
星期一至六 正午 12 时至下午 2 时 30 分  
早午合并自助餐  
星期日 上午 11 时 30 分至下午 3 时  
晚餐  
星期一至日 晚上 6 时晚上 10 时

### 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)

李俊贤 (Stephen Lee)  
电话: +852 2290 6654  
电邮: [stephen@cafedecogroup.com](mailto:stephen@cafedecogroup.com)

叶子安 (Jacky Yip)  
电话: +852 2290 6661  
电邮: [jacky@cafedecogroup.com](mailto:jacky@cafedecogroup.com)