

即時發佈

全新 **Watermark** 主餐牌帶來多國海鮮美饌 十週年海鮮盛宴加推 **1 元龍蝦優惠**

(香港 - 2017 年 9 月 8 日) 屹立於香港中環天星碼頭的 **Watermark** 已有十年歷史，一直為食客提供歐陸海鮮及高質素烤扒。最近行政總廚 **Zero Yu** 於慶祝開業十週年期間，誠意推出多元化的**最新主餐牌**，以魚、蝦、蟹、蜆及龍蝦的鮮味為賣點，加入多款海上珍饈及精美菜式，為這臨海餐廳延續下一個滋味十年。深受食客歡迎的十週年「**海鮮盛宴二人套餐**」更加碼推出 **HK\$1 龍蝦優惠**，以再次答謝一直以來支持 **Watermark** 的忠實粉絲並讓眾人大飽口福。



深海甜蝦刺身 (\$188)



鯉魚薄片 (\$158)



煙燻牛肋條 (\$238)



烤海鮮拼盤 (2 人用) (波士頓龍蝦半隻、精選鮮魚、墨魚、帶子、老虎蝦、鮮蜆) (\$648)

「只要食材新鮮，用最簡單的方法，就能將其美味原汁原味般呈現給食客們！」**Zero** 憑著此信念，在最新主餐牌中返璞歸真，以各種海鮮作為主打，並著重突出食材鮮味，創作出多道嶄新菜式，當中以行政總廚 **Zero** 擅長的海鮮菜式最為亮眼，融入不同新派煮法及以別出心裁的配搭，為食客獻上琳瑯滿目的海鮮美饌。

魚類新菜式中，打頭陣的有創新的**鰹魚薄片(\$158)**，用上刺身級數的鰹魚肉，最能展現其鮮甜魚味，一片片薄切鰹魚上灑上青檸酸汁及青芥辣魚子，味道開胃又充滿東洋風，再配牛油果蓉及昆布沙律同食，更添層次。**Zero** 特意加入三款不同魚類作為全新主菜，三種魚類均以不同手法烹調，呈獻出各具特色的美味，**烤澳洲盲鱒(\$218)**使用澳洲野生盲鱒魚作食材，與一般養殖魚相比，泥味較輕，魚肉更甜，在烤爐烤製下更能將其口感及香氣發揮。含豐富養分的海鱒魚用低溫慢煮十二分鐘，便成為嫩滑的**慢煮鱒魚(\$198)**，慢煮方法不但保留了魚肉內的奧米茄-3，而且能保持肉質軟脆濕潤。**香煎鯛魚配野菌湯(\$198)**則以加入野菌湯為特色，撲鼻菌香加上熱燙魚肉，實是舒心之選。

由阿根廷空運到港的深海甜蝦肉厚肥美，自然能在新餐牌中佔一席位。**深海甜蝦刺身(\$188)**只需簡單加上微酸的柚子汁作伴，便能讓食客享受到最原始的甘甜；若想以另一風格品嚐深海甜蝦，也可選擇**炭燒深海甜蝦(\$188)**，炭火燒烤會使蝦肉更結實彈牙且帶有焦香味，令人齒頰留香。說到甲殼類海鮮怎能不提波士頓龍蝦？**Zero** 運用多年烹調龍蝦的經驗，炮製出**蒸波士頓龍蝦(\$388)**，龍蝦蒸得恰到好處之餘，加上酸度較低的指橘、海水味濃厚的海蓬子及爽脆的意大利青瓜花，令人回味無窮。**波士頓龍蝦意大利飯(\$268)**則先將波士頓龍蝦煎至香口，再加入意大利飯烹調，最後在龍蝦及意大利飯上以煙水牛芝士畫龍點睛，芝士味中也能享受啖啖波士頓龍蝦的鮮甜。

除了魚及蝦類，還有其他吸引的海鮮選擇。**加菲蟹肉配烤粟米蓉(\$138)**特別選用肉質甜嫩的美國加菲蟹肉，以簡單的水煮方法保留原味，再配上烤粟米蓉，鮮味滿分。**白酒汁煮鮮蜆飲管意大利粉(\$178)**特別利用中空的飲管意大利粉炮製，讓每條意粉也能充分吸收白酒汁及蜆汁，更加惹味。想一次過品嚐多款海鮮？包括半隻波士頓龍蝦、精選鮮魚、墨魚、帶子、老虎蝦及鮮蜆的**烤海鮮拼盤(2人用)(\$648)**絕對是分享美味的不二之選！

海鮮以外，**Zero** 也在餐牌中加入了其他新菜式。意大利青瓜蓉放入忌廉湯中，再加入濃郁的黑松露醬汁調味，炮製成味道清新怡人的**黑松露意大利青瓜湯(\$98)**，清甜的意大利青瓜剛好平衡濃味的黑松露，絕對是清爽之選。**香草燒羊架(\$238)**選用較肉嫩的小羊，廚師先將羊架煎香，將其肉汁緊緊鎖於羊架內，再以不同香料配襯其淡淡香味，旁邊的煮雞豆、紅加侖子

啫喱及乳酪忌廉更令菜式色香味俱全。另外，**香煎鴨胸肉(\$238)**及**煙燻牛肋條(\$238)**也是新加入的經典菜式，絕不能錯過！



甜品拼盤 (拿破崙、西瓜他他、流心朱古力蛋糕、松露燉蛋、芝士餅、砵酒煮啤梨) (\$198)

甜品餐牌亦添加了不同精緻甜點，推介破格的**西瓜他他(\$85)**，西瓜粒配搭希臘乳酪、芒果及柚子球等，口感獨特。**蜜糖松露燉蛋(\$98)**在傳統焦糖燉蛋中加入蜜糖及黑松露，並佐以椰子酒雪糕、無花果及雜莓，營造出別出心裁的甜蜜。另外還有**紅桑子拿破崙(\$78)**、**流心朱古力蛋糕(\$78)**、**芝士餅(\$78)**、**芝士拼盤(\$138)**等。喜歡嘗試不同美點的便可選**甜品拼盤(\$198)**，餐廳的 6 款甜點為你一次奉上，為豐富的維港海鮮美宴畫上完美句號。

十週年海鮮盛宴 **HK\$1 龍蝦優惠**

+ \$1 GRILLED WHOLE LOBSTER 香烤龍蝦

Each dinner set can entitle one \$1 lobster only • Cannot be used in conjunction with any credit card promotions, outlet discount offers, CDG VIP Card and Asia Miles earning

為標誌 **Watermark** 開業十週年，**Zero** 特別設計的「**海鮮盛宴二人套餐**」受到廣大來賓喜愛，有見及此，餐廳再加碼推出 **HK\$1 龍蝦優惠**，答謝一直以來支持 **Watermark** 的忠實粉絲！現凡惠顧「**海鮮盛宴二人套餐**」(**\$668/2 位**)即可以港幣 **1 元**加配享用**原隻香烤龍蝦**，鮮嫩龍蝦肉經炭烤過後，再加上檸檬牛油汁，賣相及香氣均令人食指大動！

有關各款特色美饌詳情可瀏覽：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/2wUFd9j>

Watermark

地址：香港中環 7 號天星碼頭平台 L 號舖
電話：+852 2167 7251
營業時間：午餐
星期一至六 正午 12 時至下午 2 時 30 分
早午合併自助餐
星期日 上午 11 時 30 分至下午 3 時
晚餐
星期一至日 晚上 6 時晚上 10 時

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

李俊賢 (Stephen Lee)
電話: +852 2290 6654
電郵: stephen@cafedecogroup.com

葉子安 (Jacky Yip)

電話: +852 2290 6661

電郵: jacky@cafedecogroup.com