

实时发布

全新 **Watermark** 主餐牌带来多国海鲜美馔 十周年海鲜盛宴加推 **1** 元龙虾优惠

(香港 - 2017年9月8日) 屹立于香港中环天星码头的 **Watermark** 已有十年历史，一直为食客提供欧陆海鲜及高质素烤扒。最近行政总厨 **Zero Yu** 于庆祝开业十周年期间，诚意推出多元化的**最新主餐牌**，以鱼、虾、蟹、蚬及龙虾的鲜味为卖点，加入多款海上珍馐及精美菜式，为这临海餐厅延续下一个滋味十年。深受食客欢迎的十周年「**海鲜盛宴二人套餐**」更加码推出 **HK\$1 龙虾优惠**，以再次答谢一直以来支持 **Watermark** 的忠实粉丝并让众人大饱口福。



深海甜虾刺身 (\$188)



鲑鱼薄片 (\$158)



烟熏牛肋条 (\$238)



烤海鲜拼盘 (2人用) (波士顿龙虾半只、精选鲜鱼、墨鱼、带子、老虎虾、鲜蚬) (\$648)

「只要食材新鲜，用最简单的方法，就能将其美味原汁原味般呈现给食客们！」**Zero** 凭着此信念，在最新主餐牌中返璞归真，以各种海鲜作为主打，并着重突出食材鲜味，创作出多道崭新菜式，当中以行政总厨 **Zero** 擅长的海鲜菜式最为亮眼，融入不同新派煮法及以别出心裁的配搭，为食客献上琳琅满目的海鲜美馔。

鱼类新菜式中，打头阵的有创新的**鲣鱼薄片(\$158)**，用上刺身级数的鲣鱼肉，最能展现其鲜甜鱼味，一片片薄切鲣鱼上洒上青柠酸汁及青芥辣鱼子，味道开胃又充满东洋风，再配牛油果蓉及昆布沙律同食，更添层次。**Zero** 特意加入三款不同鱼类作为全新主菜，三种鱼类均以不同手法烹调，呈献出各具特色的美味，**烤澳洲盲鳗(\$218)**使用澳洲野生盲鳗鱼作食材，与一般养殖鱼相比，泥味较轻，鱼肉更甜，在烤炉烤制下更能将其口感及香气发挥。含丰富养分的海鳗鱼用低温慢煮十二分钟，便成为嫩滑的**慢煮鳗鱼(\$198)**，慢煮方法不但保留了鱼肉内的奥米茄-3，而且能保持肉质软腴湿润。**香煎鲷鱼配野菌汤(\$198)**则以加入野菌汤为特色，扑鼻菌香加上热烫鱼肉，实是舒心之选。

由阿根廷空运到港的深海甜虾肉厚肥美，自然能在新餐牌中占一席位。**深海甜虾刺身(\$188)**只需简单加上微酸的柚子汁作伴，便能让食客享受到最原始的甘甜；若想以另一风格品尝深海甜虾，也可选择**炭烧深海甜虾(\$188)**，炭火烧烤会使虾肉更结实弹牙且带有焦香味，令人齿颊留香。说到甲壳类海鲜怎能不提波士顿龙虾？**Zero** 运用多年烹调龙虾的经验，炮制出**蒸波士顿龙虾(\$388)**，龙虾蒸得恰到好处之余，加上酸度较低的指橘、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。**波士顿龙虾意大利饭(\$268)**则先将波士顿龙虾煎至香口，再加入意大利饭烹调，最后在龙虾及意大利饭上以烟水牛芝士画龙点睛，芝士味中也能享受啖啖波士顿龙虾的鲜甜。

除了鱼及虾类，还有其他吸引的海鲜选择。**加菲蟹肉配烤粟米蓉(\$138)**特别选用肉质甜嫩的美国加菲蟹肉，以简单的水煮方法保留原味，再配上烤粟米蓉，鲜味满分。**白酒汁煮鲜蚬饮管意大利粉(\$178)**特别利用中空的饮管意大利粉炮制，让每条意粉也能充分吸收白酒汁及蚬汁，更加惹味。想一次过品尝多款海鲜？包括半只波士顿龙虾、精选鲜鱼、墨鱼、带子、老虎虾及鲜蚬的**烤海鲜拼盘(2人用)(\$648)**绝对是分享美味的不二之选！

海鲜以外，**Zero** 也在餐牌中加入了其他新菜式。意大利青瓜蓉放入忌廉汤中，再加入浓郁的黑松露酱汁调味，炮制成味道清新怡人的**黑松露意大利青瓜汤(\$98)**，清甜的意大利青瓜刚好平衡浓味的黑松露，绝对是清爽之选。**香草烧羊架(\$238)**选用较肉嫩的小羊，厨师先将羊架煎香，将其肉汁紧紧锁于羊架内，再以不同香料配衬其淡淡香味，旁边的煮鸡豆、红加仑子啫喱及奶酪忌廉更令菜式色香味俱全。另外，**香煎鸭胸肉(\$238)**及**烟熏牛肋条(\$238)**也是新加入的经典菜式，绝不能错过！



甜品拼盘 (拿破仑、西瓜他他、流心朱古力蛋糕、松露炖蛋、芝士饼、砵酒煮啤梨) (\$198)

甜品餐牌亦添加了不同精致甜点，推介破格的西瓜他他(\$85)，西瓜粒配搭希腊奶酪、芒果及柚子球等，口感独特。蜜糖松露炖蛋(\$98)在传统焦糖炖蛋中加入蜜糖及黑松露，并佐以椰子酒雪糕、无花果及杂莓，营造出别出心裁的甜蜜。另外还有红桑子拿破仑(\$78)、流心朱古力蛋糕(\$78)、芝士饼(\$78)、芝士拼盘(\$138)等。喜欢尝试不同美点的便可选甜品拼盘(\$198)，餐厅的 6 款甜点为你一次奉上，为丰富的维港海鲜美宴画上完美句号。

十周年海鲜盛宴 HK\$1 龙虾优惠



为标志 **Watermark** 开业十周年，**Zero** 特别设计的「海鲜盛宴二人套餐」受到广大来宾喜爱，有见及此，餐厅再加码推出 **HK\$1 龙虾优惠**，答谢一直以来支持 **Watermark** 的忠实

粉丝！现凡惠顾「**海鲜盛宴二人套餐**」(**\$668/2位**)即可以**港币 1元**加配享用**原只香烤龙虾**，**鲜嫩龙虾肉**经炭烤过后，再加上**柠檬牛油汁**，**卖相及香气**均令人**食指大动**！

有关各款**特色美馐**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/2wUFd9j>

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

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

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