

即時發佈

「美味しい〜！」

ZERO 踏上世界尋味之旅 帶來沖繩特色美饌

(香港 - 2017年9月22日) 位於朗豪坊12樓的餐廳**ZERO**一向走大膽創新路線，餐廳名字寓意菜式由「零」開始，食客可以從眾多滋味材料及醬料中自選心水配搭，創作出獨一無二、別出心裁的專屬薄餅。**行政總廚 Zero Yu** 在堅持意式烹調傳統的同時，亦致力追求新鮮感，務求突破既有框框，為食客呈獻全新驚喜。



Zero 參觀多個農場及選購當地時令農作物及海產

今次**Zero**為了尋找菜式靈感，特地到日本沖繩實地考察，領略琉球飲食文化，並將之融入餐廳最新菜式之中，並於**9月27至12月31**日期間呈獻一系列富有沖繩色彩的期間限定特色美饌。**Zero**於沖繩的4天旅程當中，親身品嚐當地地道美食，又參觀了養豬及屠宰場、海葡萄養殖場及農場等，只為發掘出最真實的沖繩美味。他觀察到當地人一絲不苟的工作態度及對食材的尊重，因此亦受到啟發，將這份堅持和使命感帶到新菜式之中。



鹽燒雞槌配煙獅子唐辛子及芫茜(\$88)



味付豬手豬軟骨配山藥、竹筍及大根(\$128)

*圖片食具只供參考

新菜式包括**鹽燒雞槌配煙獅子唐辛子及芫茜(\$88)**，因沖繩人的家常菜中經常利用味付、鹽燒等烹調手法，不需多加花巧，才能品嚐食材原始珍味，亦符合當地簡單為主、返璞歸真的飲食文化。雞槌先用琉球泡盛酒慢煮 1 小時，灑上煙燻海鹽作調味後燒熟，結實雞肉中帶濃厚煙燻味，加兩滴新鮮青檸汁更加滋味。日本特產的獅子唐辛子同樣用煙燻海鹽調味後油炸，口感厚實更顯獨特椒味。

味付豬手豬軟骨配山藥、竹筍及大根(\$128)中的味付豬手是沖繩人喜愛的傳統菜式之一。菜式起源是受中國菜影響及珍惜食材，除了豬肉外，豬蹄、豬耳及內臟等都不會浪費，用來製作不同料理。而味付手法更與地理因素有關，當地有不少甘蔗田，並盛產黑糖，因此味付醬料中均會加入沖繩黑糖來炮製出獨特風味。**Zero** 以各一半來自沖繩的豬手及豬軟骨來營造對比，再用日本豉油及沖繩黑糖製成的味付醬汁一同燉煮達 8 小時，直至軟腩入味；烤香的山藥、竹筍及大根更能增加口感。



Zero 運用當地食材即席製作香煎三枚肉



香煎三枚肉配青蔥椰菜沙律及四季
柑酸薑汁(\$88)



香蔥鹽燒和牛牛舌冷麵配橘子醬油
(\$138)

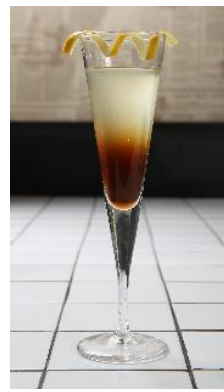
沖繩的養豬場多採用自由放牧的方法，飼料又經過悉心挑選，自然盛產高質素豬肉。因此，**Zero** 特別選用沖繩豬腩肉來炮製**香煎三枚肉配青蔥椰菜沙律及四季柑酸薑汁(\$88)**。

「三枚肉」是指豬五花肉的豬皮、肥肉及瘦肉三層分明的模樣。五花肉先用味付醬燴 7 小時，再切片煎香，入口即溶又能嚐到黑糖的微甜。爽脆的青蔥椰菜沙律則淋上用四季柑及酸薑調成的醬汁，四季柑汁酸而不澀，配上醃酸薑、豉油及清酒煮至濃稠，為沙律及三枚肉帶來清新口感。

香蔥鹽燒和牛牛舌冷麵配橘子醬油(\$138)的和牛牛舌輕輕以海鹽醃過後燒至剛熟，以保持肉質鮮嫩彈牙，並配上優雅健康的蕎麥冷麵。冷麵汁則是用日本柚子醋、四季柑、昆布、清酒及豉油調成的橘子醬油，味道豐富有層次，配大根蓉、蔥及青芥末同食更具日式風味。



炸紫薯麻糬球伴乳酪雪糕(\$78)



柚子咖啡泡泡(\$58)

甜品方面，**Zero** 更以當地盛產的紫薯製作成**炸紫薯麻糬球伴乳酪雪糕(\$78)**！加入了紫薯蓉的麻糬球沾上黑白芝麻後炸至金黃，咬下去煙韌軟糯，啖啖充滿紫薯香甜，再細味一口乳酪雪糕，儼如沖繩夏日的清涼海風！

曾經撰寫《說雞尾酒的語言》的**調酒師及餐廳經理 Kidd Wong** 亦創作出一款全新**柚子咖啡泡泡(\$58)**雞尾酒，主要材料為「殘波」柚子有汽特飲，該特飲以琉球特產泡盛酒製成，充滿沖繩氣息。雞尾酒中還調入了用意大利咖啡豆、沖繩黑糖及日本清酒浸泡成的自家製咖啡味清酒，令雞尾酒散發柚子香之餘，又能喝到咖啡豆的淡淡烘焙味，非常獨特。快來以一杯雞尾酒，襯托多款期間限定菜式，來一趟舌尖上的沖繩之旅！

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/2yuMVW0>

ZERO

地址：香港旺角朗豪坊 12 樓 05-09 店

電話：+852 2918 1234

營業時間：星期一至五中午 11 時 30 分至晚上 12 時

星期六、日及公眾假期中午 11 時至晚上 12 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。

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