

实时发布

期间限定

峰景餐厅及 Watermark 环球时令美饌登场

(香港 – 2017 年 10 月 17 日) **Cafe Deco Group** 专业厨师团队一直致力寻找世界各地优质食材，以融合经典及创新的煮法，将一道道佳肴呈献于宾客面前。于今个迟来的秋冬，**峰景餐厅**及 **Watermark** 由即日起分别推出期间限定的**特色威灵顿菜式**及**环球牛肉美酒盛宴**，为食客缔造独一无二的顶级餐饮体验。

峰景餐厅呈献 英法印日威灵顿菜式

美食家对著名英国菜式「威灵顿牛柳」绝不会陌生，它被喻为美食与艺术的结合，更具深远的历史意义。相传菜式最初是出现于 1815 年英法战争中滑铁卢战役后的庆功宴，用来庆祝英国威灵顿公爵打败法国拿破仑。时至今日，威灵顿牛柳已成为人所共知的英国特色美食，不过由于材料及制作步骤繁复，需要完美的烹调技巧，令不少餐厅对供应威灵顿菜式却步。**峰景餐厅**的一众专业厨师却敢于创新，呈献多款期间限定的威灵顿菜式，更加入不少全新元素及烹调手法，让食客能品尝传统威灵顿牛柳或新派威灵顿菜式，一试难忘。



威灵顿海鲜卷配日式青瓜沙律(\$288)



法式酥皮牛尾洋葱汤(\$128)



焗威灵顿三文鱼配法式牛油汁(\$288)

首先登场为经典的**法式酥皮牛尾洋葱汤(\$128)**，厨师先将牛尾烤香后切粒，再加入炒香的洋葱一起煲三小时熬成浓汤，再将巴马臣芝士放入汤中，以酥皮盖于碗上，洒上松露粉及碎葱后放入摄氏 220 度的焗炉中，酥皮焗至金黄酥脆，香气扑鼻。**威灵顿海鲜卷配日式青瓜沙律(\$288)**将新鲜的带子、蟹肉、虾及三文鱼搅碎并捏成球状，再以酥皮卷好，厨师为了让海鲜卷在烤焗后仍可保持湿润，特别于海鲜卷底部与酥皮之间加入忌廉芝士，可见其厨艺及细心。菜式配上清新的日式青瓜沙律及以红甜椒、橄榄油及蛋黄制成的红椒蛋黄酱汁，突显鲜甜香滑。**焗威灵顿三文鱼配法式牛油汁(\$288)**选用苏格兰三文鱼柳，伴以马铃薯枝豆蓉及忌廉芝士于底部，三文鱼柳上放上炒菠菜，再以酥皮包裹烤焗，配上葱味的香草蛋黄牛油汁及以西班牙红椒粉调味的炸椰菜花，将整道菜的层次再度提升！



威灵顿火鸡羊肉丸伴咖哩忌廉汁(\$318)



威灵顿美国牛柳伴香酒黑椒汁(\$368)

峰景餐厅的厨师团队今次特别于威灵顿菜式中加入印度元素，制作出**威灵顿火鸡羊肉丸伴咖哩忌廉汁(\$318)**。菜式的设计概念是来自印度的羊肉及火鸡串烧，厨师先将羊肉及火鸡肉打成肉饼，并加入各种印度香料，浓香十足。在包裹酥皮前加入已炒香的茄子、兰杜豆及各种印度香料，再放入焗炉焗约 15 分钟。最后配以微辣的咖哩忌廉汁、印度薄饼及解腻的双色椰菜沙律，为英国威灵顿菜式添上印度风味，在舌尖上一次过游历两个国家！

最后不得不提的就是经典的**威灵顿美国牛柳伴香酒黑椒汁(\$368)**；选用美国顶级牛柳，煎封牛柳表面并锁紧肉汁，再将法式芥末酱及已炒过的大波特菇、洋葱、香草及鸭肝酱均匀地涂于牛柳上，再以酥皮包裹及放入焗炉焗至五成熟。出炉的威灵顿牛柳外层酥脆，内里的牛柳肉质依然松软，再配以牛油西兰花及白兰地黑椒汁，绝对令食客无法抗拒，一试倾心。

Watermark 环球牛肉美酒盛宴



Watermark 行政总厨 **Zero Yu** 特选来自世界各地的优质牛肉，让一众食客不用外游也可品尝美国、西班牙、日本、韩国等不同国家的精选牛肉，每款牛肉更可配搭一种美酒，以佳酿伴随美食。餐厅亦自设熟成柜风干熟成，呈现各地牛肉真味。嗜牛的你，绝不能错过这个品尝世界顶级牛肉及美酒，同时欣赏醉人维港夜景的最佳机会！



平昌韩牛下西冷(\$480/8 安士)



佐贺 A4 和牛西冷(\$540/6 安士)

特别推介西班牙的 **60 日干式熟成 Los Nortenos 肉眼扒(\$550/10 安士、\$660/12 安士)**，采用的是比较成熟、牛味更浓的西班牙牛肉，于餐厅自家熟成柜内干式熟成约两个月，以达致软嫩的肉质，并令牛肉味道更浓郁，配上一杯同样来自西班牙北部的红酒 **Palacios Remondo Rioja la Vendimia (\$92/杯、\$448/瓶)**，完美匹配。美国的代表则有当地著名品牌 Snake River Farms 的 **SRF 美国和牛肩里脊内侧肉(\$390/10 安士、\$580/14 安士)**，特别在于将日本和牛品种运回美国养殖，其美丽的油花分布及甘香的油脂部分，最适

合以一杯精选的美国威士忌 **Jack Daniel Single Barrel (\$78/杯)** 作伴，突显出牛肉鲜味。爱好韩牛的客人，必试**平昌韩牛下西冷(\$480/8 安士)**，牛只于优质的天然环境下自由放养，肉质鲜美结实富咬口，宾客可健康地享受啖啖肉香，此刻喝下一口**韩式烧酒 (\$62/杯)**，更是画龙点睛。若要享受油花在嘴中溶化的感觉，必选**佐贺 A4 和牛西冷(\$540/6 安士)**，配上甜度较底的**日本清酒(\$62/杯)**，恍如置身日本。若一班朋友想分享牛扒滋味，推介 3-4 人份量的澳洲 **Stockyard 黑安格斯斧头扒(\$1,300/35 安士)** 以及「**The Strip-Tease**」(**\$780**)。前者为份量十足的斧头扒，油花较少，质感亦似肉眼扒，经餐厅自家干式熟成 7-14 日，风味一流。后者则包罗美国 **Cedar River Farm Prime 级纽约牛扒(6 安士)**、英国**林肯红牛西冷(6 安士)**及日本**佐贺和牛西冷 (3 安士)**，绝对是聚会分享的不二之选。

除牛扒外，还想品尝其他另类之选？**牛肉他他(\$168)**是细味鲜美生牛肉的最佳选择。供货商利用液态氮将法国牛柳急速降温，将牛肉味道及水份迅速锁住之余，亦保留牛柳的嫩身，加上一杯经典鸡尾酒 **Margarita(\$98/杯)**，味道配合得天衣无缝！

顶级牛扒当然少不了酱汁衬托，餐厅备有五款芥末酱供客人选择，包括龙蒿芥末酱、香草芥末蛋黄酱、芥末籽酱、法式芥末酱和新鲜辣根芥末酱，增添惹味度。另提供五款海盐和自家制酱汁，包括黑松露海盐、烟熏海盐、法国海盐、英国马尔顿海盐和烤蒜海盐，带出牛扒天然鲜味；酱汁方面，则有红酒汁、青胡椒汁、蓝芝士汁、蛋黄酱和香芹牛油汁，让客人挑选自己的心水酱汁。

所有价目另设加一服务费。详情可浏览：www.cafedecogroup.com。如有需要可于以下网页下载高解像度图片：<http://bit.ly/2gchTdl>

峰景餐厅

地址：尖沙咀弥敦道 100 号 The ONE 20 楼
电话：+852 2849 5111
营业时间：星期一至六 正午 12 时至晚上 10 时 30 分
星期日 上午 11 时 30 分至晚上 10 时 30 分

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