



实时发布

辣劲「零」厉！ ZERO 带来火辣冬日

(香港 - 2017 年 12 月 18 日) 一向敢于大胆创新的 **ZERO** 以由「零」开始为概念，务求打破薄饼及意菜的既有框框，今个冬天也不例外。餐厅由即日起特别准备了多款期间限定的**火辣薄饼配料**及冷热两款**特色辣鸡尾酒**来迎接寒冷冬季，一于以强劲辣度为你保温！一众辣迷快准备来 **ZERO** 感受一个热辣辣、暖洋洋的火辣冬日！



ZERO 为冬日带来多款火辣薄饼配料及特色辣鸡尾酒

ZERO 火辣薄饼配料



四川辣椒柠姜西红柿酱

行政总厨 **Zero Yu** 藉着客人可自选心水配料制作薄饼的概念，研制出一系列火辣薄饼配料，让客人可按照辣度及喜好创出适合自己的辣味薄饼。

薄饼酱料方面，厨师团队便创作了带有浓烈中式风味的**四川辣椒柠姜西红柿酱**，酱汁以四川泡椒、花椒、腌柠檬姜及新鲜西红柿混合而成，味道麻中带辣，渗出腌柠檬姜的微微酸甜味，惹味又开胃。饼底涂上这酱料，再配上肉类或海鲜如烧鸡肉、烤鸭及带子等，能营造出一种四川水煮风味。

肉类及海鲜方面也加入了三款巴辣配料，当中最辣的**泰式辣肉碎(\$15)**以传统泰式方法炮制，免治猪肉碎加入指天椒、金不换、香茅、芫茜、薄荷、青柠及泰式鱼露爆香，味道香辣并重，啖啖也充满辣劲及泰式香草味，适合配以芦笋、雅支竹或蘑菇等鲜甜多汁的蔬菜。

辣度紧随其后的**韩式辣鱼干(\$18)**则是韩国菜常见菜式之一，用上韩式辣椒酱及小银鱼干煮成，入口香脆，火辣之中也能尝到银鱼干的咸香，能为薄饼增加不少口感。不妨配以水牛芝士、烟鲑鱼或蒜香鱿鱼等海鲜类食材，可能会尝试出新惊喜！

只想浅尝辣味的客人也可试试**火辣烤虾(\$18)**，这款充满墨西哥风情的海鲜，先于新鲜虎虾身上涂上烟熏墨西哥辣椒蓉及菠萝汁焦糖，再烤焗至刚熟，微辣中却带有烟熏味，如搭配烟芝士、洋葱、甜椒及菠萝等，更能显其烧烤风味。

有没有想过**韩式辣泡菜(\$9)**也可以放到薄饼上？在 **ZERO** 没有不可能！以正宗方法腌制的大白菜，推荐配上较浓厚的香草酱、车打芝士、香辣牛肩肉及车厘茄等。

特色冷热火辣鸡尾酒



Jala-rita (\$58)



Ginger Mulled Cider (\$58)

餐厅经理兼调酒师 **Kidd Wong** 对葡萄酒、鸡尾酒及各种食材都有深入认识，擅长钻研不同创新可口的特色鸡尾酒，并曾经撰写书本《说鸡尾酒的语言》。「每杯鸡尾酒就像一首交响乐曲，杯中的每一个细节，无论外型、颜色、味道及材料比例等，都经过调酒师的精心设计。只需掌握当中变化及不断尝试，便能创作出多姿多采的鸡尾酒，为客人带来无穷乐趣。」抱着这份信念，**Kidd** 为「火辣冬日」创作出两款**期间限定的火辣鸡尾酒**，刺激你每个味蕾！

Jala-rita (\$58)以经典鸡尾酒 Margarita 作蓝本，在龙舌兰、橙酒、柠檬汁及青柠汁中加入切片的墨西哥辣椒 Jalapeño，为同源於墨西哥的青柠味鸡尾酒增添辣劲。杯中有了辣椒后，更能衬托出当中龙舌兰酒的植物辛辣口味，再配上 Margarita 的标志性杯缘盐边呷一口，非常过瘾！**Ginger Mulled Cider (\$58)**则是较有圣诞气氛的酒精特饮，先以龙舌兰酒及柠檬姜毡酒作基调，再加入苹果西打及铺上一层忌廉。煮热后的鸡尾酒混合了龙舌兰的草香及柠檬姜的微辣，可口又暖身。

除了两款火辣精选外，餐单内的其他创意鸡尾酒也值得一试。**石中龙(\$48)**用了龙舌兰酒、韩国柚子酱、粉红番石榴蓉及西柚汁炮制，柚子及番石榴的甜味能中和龙舌兰酒的辛辣口感，比起一般以龙舌兰酒调制的鸡尾酒较温和及容易入口，适合更多客人品尝。不嗜酒的朋友也可一试**椰芒奇亚籽(\$45)**，这款加入了芒果汁、橙汁、椰奶及奇亚籽的无酒精特饮绝对是健康之选。

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/2yRNFmY>

ZERO

地址：香港旺角朗豪坊 12 楼 05-09 店

电话：+852 2918 1234

营业时间：星期一至六 中午 12 时至晚上 11 时

星期日及公众假期 上午 11 时 30 分至晚上 11 时

(最后点餐时间为晚上 10 时 30 分)

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