

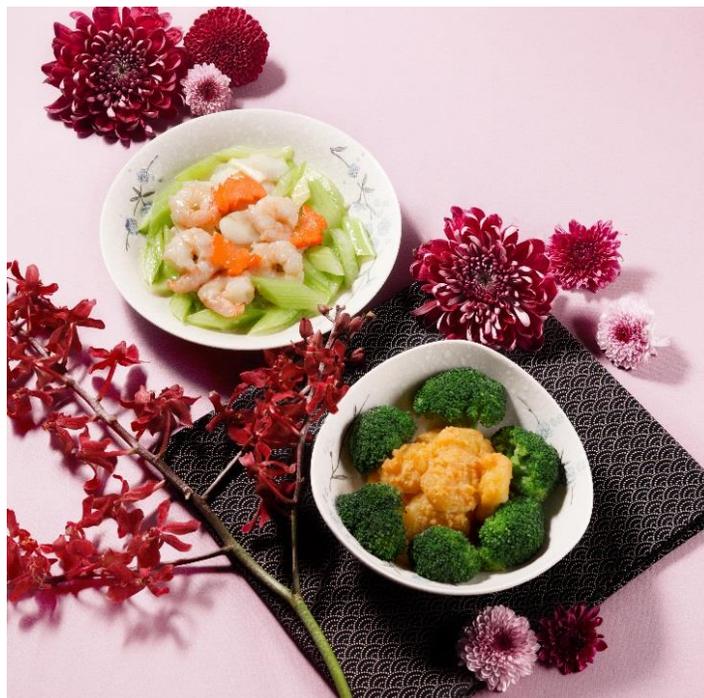


即時發佈

## 「冬日春節迎萬象 珍饈盛饌點一龍」 點一龍呈獻春節饗宴及冬日限定菜式

(香港 - 2018 年 1 月 11 日) 踏入冬日及新春期間，以精緻粵式點心及巧手小菜馳名的點一龍將為大家準備一系列春節賀年小菜及冬日限定菜式，與賓客一同慶賀新歲之餘，同時以窩心菜式驅寒暖胃，用豐盛美饌迎接新一年！此外，餐廳主餐牌中亦加入了多款人氣點心及時令湯水，為食客帶來新驚喜！

### 春節饗宴 賀年小菜



(上)【龍馬精神】馬蹄杞子翡翠蝦仁(\$138)

(下)【金銀滿屋】金沙帶子(\$148)

總廚古炎龍師傅將於2月1日至3月2日期間為春節推出共六款別具心思的賀年小菜，分別以好兆頭的新春賀詞為名。象徵【生意興隆】的瑤柱甫北菇扒生菜(\$168)以生菜作基調，再加入飽滿的原粒瑤柱甫及北菇作主角，最後淋上廚師精心調配的濃稠芡汁，鮮味滿載。名為【金銀滿屋】的金沙帶子(\$148)則先將新鮮帶子煎香，再拌入金黃色的鹹蛋黃醬汁一同爆炒，鹹香惹味，旁邊伴以清炒西蘭花，味道及賣相均互相輝映。寓意【龍馬精神】的馬蹄杞子翡翠蝦仁(\$138)是清新健康之選，翠綠西芹與彈牙蝦仁炒香後，加入爽口馬蹄及甘甜杞子，色彩繽紛之餘，同時亦充滿咬口。【喜氣洋洋】洋蔥滑蛋帶子(\$98)以洋蔥及帶子混入炒至半熟的蛋漿之中，炮製成嫩滑炒蛋，濃郁蛋香中更能突顯帶子鮮甜。【家肥屋潤】蓮藕炆腩仔(\$93)及【年年有餘】燒汁蔥度魚柳(\$88)同樣是新年不可或缺的應節菜式，吃過新一年必定大吉大利！

#### 冬日限定 暖胃菜式



生炒臘味糯米飯(\$98)



秘製香辣雞煲(\$298/全隻；\$178/半隻)

古語有云：「不時不食」。除了賀年美饌外，餐廳亦趁冬日期間由即日起呈獻兩款熱辣辣的限定菜式：生炒臘味糯米飯(\$98)及秘製香辣雞煲(\$298/全隻；\$178/半隻)，為食客們暖暖身。前者的製作步驟繁複，廚師先將糯米用開水浸泡後瀝乾水份，再放入鑊中慢火炒熟，務求令每顆糯米煙韌軟糯、粒粒分明，再以臘肉、臘腸、蝦米、炒蛋及蔥花等配料令糯米飯的色香味提升，盡顯廚師功架。鑊氣十足的糯米飯夾雜陣陣臘味香，啖啖油潤可口，祛寒暖胃。後者則於醬料味道中花盡心思，惹味的秘製醬汁集合了香、麻及辣幾

種元素，燴煮時醬汁精華盡滲肥美肉厚的雞件當中，非常入味。客人於品嚐鮮嫩雞肉的同時，也可感受到火辣醬汁的勁度。

### 人氣點心 點點窩心



**健脾猴頭菇蜜棗燉豬腱(\$55)**



**(上) 瑤柱鮮蝦白菜餃(\$39)**

**(中) 可愛小水母(\$36)**

**(下) 迷戀冬瓜雞扎(\$36)**

在呈獻一系列節慶小菜的同時，餐廳亦於主菜單中帶來多款廣受歡迎的人氣點心及老火燉湯，為每一位食客帶來新驚喜！

廚師運用無限創意，將蝦餃改良成造型獨特的**可愛小水母(\$36)**，餃皮中特別加入南瓜肉，令味道比普通蝦餃多出一份南瓜香甜，更將外形變成鮮艷可愛的橙色，令人愛不釋手！**迷戀冬瓜雞扎(\$36)**以冬瓜片代替腐皮，捲着雞肉、蟹柳及豬皮等同蒸，冬瓜吸收了其他食材鮮味，比傳統腐皮更惹人迷戀！**瑤柱鮮蝦白菜餃(\$39)**亦是集合了瑤柱、蝦肉及白菜的必試之選，每啖鮮美在口中徘徊，絕對不能錯過！

此外，**點一龍**每季都會供應一款原味滋潤燉湯，運用不同時令滋補材料老火燉製，絕不使用味精，讓客人細嚐每口原汁原味。本季的**健脾猴頭菇蜜棗燉豬腱(\$55)**特別加入營養豐富的猴頭菇，並用甘香的蜜棗及豬腱帶出鮮味，熬成的濃郁燉湯清甜不膩，健脾養生。

詳情可瀏覽：[www.cafedecogroup.com](http://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/2AnbP9F>

## 點一龍

地址：香港尖沙咀海港城港威商場地下 G103 店

電話：+852 2175 3100

營業時間：星期一至日 早上 8 時至晚上 10 時 30 分

## **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](mailto:kaming@cafedecogroup.com)

李俊賢 (Stephen Lee)

電話: +852 2290 6654

電郵: [stephen@cafedecogroup.com](mailto:stephen@cafedecogroup.com)

葉子安 (Jacky Yip)

電話: +852 2290 6661

電郵: [jacky@cafedecogroup.com](mailto:jacky@cafedecogroup.com)