

CAFE DECO GROUP



CafeDecoGroup

即時發佈

## Cafe Deco Group 帶來浪漫溫馨情人節

(香港 - 2018 年 1 月 17 日) **Cafe Deco Group** 旗下多間餐廳，包括**峰景餐廳**、**Made in HK Restaurant**、**FAUCHON Paris Le Café**、**The Boathouse**、**Pickled Pelican**、**Pivo Czech Bar** 及 **Stormies (圓方及形點)**，於今年 2 月 14 日呈獻浪漫溫馨的情人節美饌，以創新的烹調技巧及各國新鮮食材為每對情侶帶來甜蜜驚喜！

### 峰景餐廳



峰景餐廳五道菜情人節晚餐

位於尖沙咀 The ONE 20 樓的**峰景餐廳**盡佔地利，戀人們可一邊居高臨下透過落地玻璃欣賞維港璀璨夜色，一邊細嚐廚師團隊悉心炮製的**五道菜情人節晚餐(每位\$888)**。

情侶們可先享用多款**雜錦小食**，當中包括加入了香料的朱古力鴨肝醬、原殼奉上的青邊鮑魚配鱒魚籽及精緻的迷你凱撒沙律撻。接下來是二人分享的**海鮮拼盤**，包括鮮美無比的即開生蠔、手切蘇格蘭三文魚他他及甘甜厚肉的新鮮帶子配檸檬欖油，以不同海鮮象徵愛侶二人雙雙沐浴愛河，浪漫窩心。主菜前先嚐**海鮮叻沙湯**，口感豐盈的叻沙湯底配上脆炸虎蝦及蜆肉，滋味十足。主菜的**海陸空拼盤**包羅豐富美食，足夠情人們甜蜜分享，其中有香濃味美的美國肉眼扒配新鮮波士頓龍蝦、印式天多尼燒雞、扒迷你肉腸及黑松露薯蓉，寓意二人上山下海一起走過。最後甜品會奉上獨特的**濃情溶化朱古力球**，溫熱的海鹽焦糖醬令鮮紅色朱古力球慢慢溶化，便可品嚐中間的雲呢拿雪糕及焦糖爆谷脆脆，為充滿濃情蜜意的晚餐作結。每位客人可隨套餐獲贈一杯氣泡酒，令晚餐加倍盡興！當晚更設有**早段晚餐優惠**，於下午**5時30分至8時**惠顧情人節晚餐(1.5小時用餐時間)，可享**優惠價每位\$788**！

- **峰景餐廳五道菜情人節晚餐：港幣\$888 (每位)**

### **Made in HK Restaurant**



烤羊扒配黑松露薯蓉雜菜及迷迭香燒汁  
(\$268)



紫薯忌廉汁帶子意大利麵(\$198)



肉眼扒拼大蝦配薯條雜菜及熱情果燒汁  
(\$288)



心心相印吉列西多士

位於觀塘 APM 的 **Made in HK Restaurant** 亦以港式西餐為您獻上浪漫的情人節盛宴。行政總廚 **Zero Yu** 為愛侶們準備了簡單窩心的**情人節晚市套餐**，先以龍蝦湯或香煎鵝肝配黑醋沙律打頭陣，並包括多款精選主菜：肉眼扒拼大蝦配薯條雜菜及熱情果燒汁(**\$288**)、烤羊扒配黑松露薯蓉雜菜及迷迭香燒汁(**\$268**)、慢煮穀飼牛頰肉飯(**\$228**)、紫薯忌廉汁帶子意大利麵(**\$198**)等。

套餐更包括限定甜品心心相印吉列西多士，心形的吉列西多士上放上雲呢拿雪糕及朱古力卷，浪漫滿分。

- **Made in HK Restaurant** 情人節晚市套餐：港幣**\$188** 起

## **FAUCHON Paris Le Café**



美國肉眼扒配蘆筍、里昂炒薯及砵酒汁



心跳回憶法式泡芙

巴黎素來有「浪漫之都」的美譽，到訪的遊客都想感受一下其濃厚的氣氛。源於巴黎的著名甜品品牌 **FAUCHON** 亦趁今個情人節將情意蔓延，於位於沙田的 **FAUCHON Paris Le Café** 呈獻**三道菜情人節晚餐(每位\$298)**，以精美菜式為情人節添上一份法式浪漫！行政總廚 **Sai Hsu** 運用多款法式食材，悉心為情人們打造甜蜜時光！頭盤可選煙三文魚薄片及海蝦配香橙及甘筍薑油醋汁或香煎鵝肝配糖煮蘋果及 **FAUCHON** 蘋果茶汁。主菜則可從三款菜式中挑出心水之選。美國肉眼扒配蘆筍、里昂炒薯及砵酒汁充滿法國風味，軟脆多汁的肉眼扒與砵酒汁非常匹配。嫩滑多汁的香煎鱈魚配椰菜煙肉薯蓉及芥末忌廉汁是喜愛魚鮮朋友的最佳享受。海鮮芝士燴飯配烤番茄、小茴香及蘆筍則是細味香濃芝士的不二之選。品牌甜品師 **Frank Law** 更特別為晚餐炮製出甜品**心跳回憶法式泡芙**，以香甜紅桑子忌廉、牛奶朱古力及心電圖般的裝飾來刻劃每對愛侶的動人心跳回憶。於**當晚 7 時前**結帳及離座的客人更可享套餐早段 **85 折**優惠！



紅莓茶杏仁蛋糕(\$42)



法式薄荷香桃蛋糕(\$42)

此外，餐廳亦推出兩款充滿愛意的季節性蛋糕：紅唇形狀的紅莓茶杏仁蛋糕(\$42)(只限於 2 月 13 至 15 日供應)及法式薄荷香桃蛋糕(\$42)(由 1 月 9 日起供應)，與一對對情人延續甜蜜滋味。

- **FAUCHON Paris Le Café** 三道菜情人節晚餐：港幣\$298 (每位)

## **The Boathouse**

遠離鬧市，面向赤柱海灣的地標 **The Boathouse** 盡享傾心浪漫環境，絕對是與情人吹吹海風、共度迷人晚上的好去處。餐廳推出四道菜情人節晚餐，讓你與愛侶先分享廚師精心準備的兩道前菜：帶子蟹肉沙律伴香橙及鵝鶉蛋與香煎鴨肝伴熱情果啫喱及紅酒燴梨。主菜方面，可選擇美國西冷扒伴里昂薯及長邊豆配紅酒汁或香煎鱈魚伴青豆蓉、蘆筍及煙肉。在赤柱的異地氣氛下與愛人享受著佳景美食，何等滿足！最後配以甜點橙酒朱古力蛋糕伴雲呢拿雪糕，為濃情醉人的晚上畫上完美句號。

- **The Boathouse** 四道菜情人節晚餐：港幣\$888 (兩位用)

## **Pickled Pelican**

位於 **The Boathouse** 旁邊的酒吧 **Pickled Pelican** 亦同樣不容錯過，推出較輕鬆隨意卻無損浪漫的情人節特別晚餐。晚餐以雞翼、雞肉沙爹、意式多士、炸魷魚及凍海蝦作配搭的二人分享小食拼盤揭開序幕，其後可品嚐主菜香煎油封鴨腿配里昂薯伴

長邊豆或香煎三文魚伴椰菜煙肉薯蓉、意大利青瓜配酸忌廉，最後的甜品檸檬撻伴脆蜂糖讓情人愛在口裏，甜於心中。

- **Pickled Pelican** 三道菜情人節晚餐：港幣\$588 (兩位用)

### **Pivo Czech Bar**

若想過一個特別的情人節，**Pivo Czech Bar** 的捷克主題定能令你在柔情氣氛中有一個非凡的中歐傳統體驗。情人節套餐中，賓客可選擇醃三文魚配蘋果沙律、醃青瓜及酸奶汁或蘑菇奶油湯及鵝鶉蛋作頭盤。其後三選一的主菜款式，分別是簡單而精緻的烤美國西冷配燒薯、忌廉菠菜及紅酒汁、油而不膩的脆皮腩肉配芥末薯蓉、蘋果及燴洋蔥及標誌性捷克菜式薯丸配蝦肉及番紅花汁。捷克情人節晚上以濃厚的朱古力撻配拖肥汁及桃味雪葩或精選雪糕及雪葩作結，完滿與情人心甜意洽的一夜。

- **Pivo Czech Bar** 三道菜情人節晚餐：港幣\$258 (每位)

### **Stormies (圓方及形點)**

以美國航海色彩為主題的 **Stormies** 亦分別於形點及圓方兩間分店推出三道菜情人節套餐，兩款套餐均各具特色。於形點店的套餐，愛侶可選擇以煙三文魚他他伴蟹肉沙律配牛油果醬或椰菜花忌廉湯伴迷你小泡芙、榛子油及香蔥作前菜，伴以主菜烤春雞伴芥末籽薯蓉、根莖蔬菜配紅酒汁或香煎三文魚伴南瓜蓉、雅支竹配香草忌廉汁，讓情人們非常滿足，甜品朱古力撻伴琥珀核桃更令晚上錦上添花。

而圓方分店方面，則有煙三文魚牛油果沙律配芫茜及酸奶醬或蜆肉周打湯兩款頭盤可供客人選擇。主菜有三款特色佳餚讓愛侶挑選：烤美國西冷配燒薯、燴洋蔥及紅酒汁、印度香辣烤魚配油餅及松露蝦肉意大利飯配牛肝菌，款款均令人傾心。甜品朱古力撻配紅莓汁更意味著伴侶於愛情路上，每天也甜在心頭。

- **Stormies (形點)** 三道菜情人節晚餐：港幣\$218 (每位)
- **Stormies (圓方)** 三道菜情人節晚餐：港幣\$258 (每位)

詳情可瀏覽：[www.cafedecogroup.com](http://www.cafedecogroup.com)。所有價目設加一服務費。食物圖片只供參考，如有需要可於以下網頁下載高解像度圖片：<http://bit.ly/2qWIC68>

### **峰景餐廳**

地址：九龍尖沙咀彌敦道 100 號 The ONE 20 樓  
電話：+852 2849 5111  
營業時間：星期一至六 中午 12 時至晚上 10 時 30 分  
星期日 上午 11 時 30 分至晚上 10 時 30 分

### **Made in HK Restaurant**

地址：九龍觀塘創紀之城 5 期 apm L1 樓 L1-13 號舖  
電話：+852 2156 2000  
營業時間：星期一至日 上午 11 時至午夜 12 時

### **FAUCHON Paris Le Café**

地址：新界沙田新城市廣場 408 及 410 號舖  
電話：+852 2237 1515  
營業時間：星期一至四 上午 11 時 30 分至晚上 11 時  
星期五、六及公眾假期前夕 上午 11 時 30 分至晚上 11 時 30 分  
星期日及公眾假期 上午 10 時 30 分至晚上 11 時

### **The Boathouse**

地址：香港赤柱大街 88 號  
電話：+852 2813 4467  
營業時間：星期一至日 上午 11 時至晚上 10 時 30 分

### **Pickled Pelican**

地址：香港赤柱大街 90 號  
電話：+852 2813 4313  
營業時間：星期一至日 上午 11 時至晚上 11 時

### **Pivo Czech Bar**

地址：九龍柯士甸道西 1 號圓方頂層 R004 店  
電話：+852 2196 8733  
營業時間：星期日至四 中午 12 時至午夜 12 時  
星期五、六及公眾假期前夕 中午 12 時至凌晨 1 時

### **Stormies (圓方)**

地址：九龍柯士甸道西 1 號圓方頂層 R005-R007 店  
電話：+852 2196 8098  
營業時間：星期日至四 上午 11 時至凌晨 1 時  
星期五、六及公眾假期 上午 11 時至凌晨 2 時

### **Stormies (形點)**

地址：新界元朗元龍街 9 號形點 1 期 G005 店  
電話：+852 2274 1988  
營業時間：星期日至四及公眾假期 中午 12 時至午夜 12 時  
星期五、六及公眾假期前夕 中午 12 時至凌晨 1 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。

- 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)