

即時發佈

## Cafe Deco Group 旗下餐廳與你同賀新歲

(香港 - 2018 年 2 月 1 日) **Cafe Deco Group** 旗下多間餐廳，包括**峰景餐廳**、**Beerliner German Bar & Restaurant**、**Made in HK Restaurant** 及 **FAUCHON Paris Le Café**，於新春佳節獻上煙花晚宴、賀年套餐及不同應節美食，為今個農曆新年營造歡欣氣氛！

### 峰景餐廳



安格斯牛柳伴牛骨髓片



天多尼拼盤配羊肉及雞肉

**峰景餐廳**將於 **2 月 17 日** 大年初二晚呈獻新春煙花匯演半自助晚餐(成人每位**\$888**；小童每位**\$400**)，讓客人通過落地玻璃近距離欣賞璀璨煙花，同時品嚐廚師團隊別出心裁的精緻菜式。客人可先享用**自助頭盤及海鮮吧**，以多款清新沙律、環球海鮮及中式烤鴨為豐盛晚餐揭開序幕。接下來可品嚐濃郁的**龍蝦湯**，橙色濃湯以大量龍蝦殼熬成，蝦鮮十足，湯中更加入了西班牙雪莉酒及龍蒿，令香氣倍添。

晚餐主菜方面，客人可於五個選擇中挑出喜歡的菜式。**安格斯牛柳伴牛骨髓片**選用頂級黑安格斯牛柳煎至半熟，再放上烤至金黃的牛骨髓片，肉嫩多汁的牛柳與焦香的牛骨髓互相襯托，配上紅酒百里香汁、皺葉椰菜、薑味甘筍及薯糰，滋味非凡。在**焗鱈**

魚伴青蘆筍及日式茄子中，來自冰島的黑鱈魚經烤焗後，內裏仍保持濕潤嫩滑，加上青蘆筍、裹上脆麵包糠的茄子及芝麻醋汁，充滿日式風味。天多尼拼盤配羊肉及雞肉集合了餐廳的招牌印式天多尼烤雞、羊肩扒及喜馬拉雅烤雞，以三種不同風格呈現餐廳印籍廚師爐火純青的廚藝。喜歡素食者也可點選印式素食塔利拼盤，細味天多尼茄子及蘑菇、印式芝士及一系列惹味配菜。另外黑松露意大利飯也是不容錯過的經典菜式。

晚餐中亦包括琳瑯滿目的甜品自助餐，讓你於觀賞壯麗花火的同時，可安坐餐廳盡情享用不同款式的甜品。客人更可每位另加\$180，無限量暢飲特選紅白酒、氣泡酒、汽水及果汁，與摯愛親朋舉杯慶祝！

### **Beerliner German Bar & Restaurant**



旺旺「德」福大拼盤(\$368/3至4位用)

由大年初一 2 月 16 日至 3 月 5 日期間，全線 **Beerliner German Bar & Restaurant** 亦推出賀年菜式迎接狗年！德籍主廚 **Jörn Henninger** 特別為賓客炮製旺旺「德」福大拼盤(\$368/3至4位用)，當中包括一系列適合多人分享的德國美食，並加入了不少中式元素，為中國傳統節慶增添一點新意！

中國人於大時大節會以雞酬神，所以拼盤中也特別加入了**松露香橙燒春雞**！廚師選用約 800 克的法國春雞，先入爐烤焗 30 分鐘，再以柚子香橙果醬及松露醬塗滿雞皮表面，令濃香醬汁滲入雞肉中，柚子及香橙的果甜夾雜松露香氣，令人難以抗拒！**香脆**

德國黑麥啤燒豬腩則參照中式燒腩仔，將豬五花腩以德式豬手方法燴煮至肉質軟腩，再在豬皮部分加入黑麥啤及海鹽，猛火快烤令豬皮鬆脆無比，油香滿溢。香草燒羊架中的羊架先用迷迭香及蒜頭等一起低溫慢煮至五成熟，因此肉質仍能保持粉嫩多汁。廚師再於外層加上麵包糠、百里香、迷迭香及鼠尾草等香草碎，來襯托濃郁羊味。梅子是應節水果之一，用焦糖及罇酒煮過的罇酒浸梅子便最能散發喜慶氣氛，同時也可消滯解膩。廚師還特別以微辣惹味的煙燻豬肉腸配搭加入了杏脯乾、提子乾、梅子乾及合桃碎等的乾果合桃野米飯，原理有如中式臘腸一樣，甘香油分盡滲黑、啡及白米飯粒之中，令菜式錦上添花。

享用德國美食又怎能缺少冰凍啤酒？點選拼盤的客人可以優惠價另加\$30 享用一杯 300 毫升生啤或無酒精雞尾酒；或另加\$45 享用一杯 500 毫升生啤、雞尾酒或杯裝紅白酒，以美酒配上佳餚。

### **Made in HK Restaurant**



香蒜橄欖油煙肉青口意粉(\$98)



香煎石斑魚柳配薯蓉雜菜及黑松露忌廉汁(\$123)

位於觀塘 APM 的 **Made in HK Restaurant** 亦於初一至初四(2月16至19日) 推出賀年單點菜單、午餐、晚餐及下午茶，與出外拜年購物的客人一起慶賀新歲！

新年午餐中推介香煎石斑魚柳配薯蓉雜菜及黑松露忌廉汁(\$123)，連皮石斑魚柳煎至皮脆肉滑，配上加入了黑松露醬的幼滑忌廉汁，非常匹配。香蒜橄欖油煙肉青口意粉(\$98)選用鮮甜的法國藍青口，加入香蒜、橄欖油及煙肉同炒，令意粉更加香氣撲鼻。

新年晚餐則必試香煎三文魚配黑松露薯蓉雜菜及芥末籽忌廉汁(\$178)，魚味濃郁的挪威三文魚柳蘸點帶芥末香的醬汁，滋味十足。紅酒汁燴牛面頰配飯(\$148)的穀飼牛頰肉用紅酒汁燴煮 36 小時，入口軟腴富酒香，配白飯一流。

新年下午茶餐亦呈獻港味三層高下午茶(二人用)(\$178)、焗咖哩雞飯(\$72)、珍寶熱狗(\$58)及蜜糖吉列西多(\$58)等地道美食！

### **FAUCHON Paris Le Café**



如意桔祥法式泡芙(\$38)

位於沙田的 **FAUCHON Paris Le Café** 亦趁着農曆新年，於 2 月 16 日至 3 月 2 日期間推出應節的如意桔祥法式泡芙(\$38)，恭祝各位新春大「桔」！

如意桔祥法式泡芙的製作意念中西合璧，品牌甜品師 **Frank Law** 於法式鬆軟酥皮中巧手注入柑桔奶油醬及蜜橘果醬作餡料，味道香甜細滑，帶有淡淡的果皮香氣。泡芙上面再鋪上一層橙白相間的杏仁糖衣及兩粒迷你糖桔作裝飾，顏色討人喜愛之餘，更寓意新春甜蜜大吉！

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/2rIvZvZ>

#### **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

#### **Beerliner German Bar & Restaurant (黃埔花園)**

地址：香港紅磡黃埔花園第 4 期地下 G10 號店

電話：+852 2254 6178

營業時間：星期一至日 中午 12 時至晚上 11 時

#### **Beerliner German Bar & Restaurant (奧海城)**

地址：九龍大角咀海泓道 1 號奧海城 3 期地下 G18 店

電話：+852 2148 5388

營業時間：星期一至日 中午 12 時至晚上 11 時

#### **Beerliner German Bar & Restaurant (朗豪坊)**

地址：香港旺角朗豪坊 13 樓 05 店

電話：+852 2972 0078

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

#### **Beerliner German Bar & Restaurant (屯門市廣場)**

地址：屯門市廣場一期 3 樓 3227-3228 店

電話：+852 2904 6333

營業時間：星期一至日 中午 12 時至晚上 11 時

#### **Beerliner German Bar & Restaurant (新都會廣場)**

地址：葵芳新都會廣場 5 樓 531-540 店

電話：+852 2796 2203

營業時間：星期一至日 中午 12 時至晚上 11 時

#### **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 8 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

#### **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)