

实时发布

## Cafe Deco Group 旗下餐厅与你同贺新岁

(香港 - 2018 年 2 月 1 日) **Cafe Deco Group** 旗下多间餐厅，包括**峰景餐厅**、**Beerliner German Bar & Restaurant**、**Made in HK Restaurant** 及 **FAUCHON Paris Le Café**，于新春佳节献上**烟花晚宴**、**贺年套餐**及不同应节美食，为今个农历新年营造欢欣气氛！

### 峰景餐厅



安格斯牛柳伴牛骨髓片



天多尼拼盘配羊肉及鸡肉

**峰景餐厅**将于 **2 月 17 日**大年初二晚呈献**新春烟花汇演半自助晚餐(成人每位\$888; 小童每位\$400)**，让客人通过落地玻璃近距离欣赏璀璨烟花，同时品尝厨师团队别出心裁的精致菜式。客人可先享用**自助头盘及海鲜吧**，以多款清新沙律、环球海鲜及中式烤鸭为丰盛晚餐揭开序幕。接下来可品尝浓郁的**龙虾汤**，橙色浓汤以大量龙虾壳熬成，虾鲜十足，汤中更加入了西班牙雪莉酒及龙蒿，令香气倍添。

晚餐主菜方面，客人可于五个选择中挑出喜欢的菜式。**安格斯牛柳伴牛骨髓片**选用顶级黑安格斯牛柳煎至半熟，再放上烤至金黄的牛骨髓片，肉嫩多汁的牛柳与焦香的牛骨髓互相衬托，配上红酒百里香汁、皱叶椰菜、姜味甘笋及薯团，滋味非凡。在**焗鳕**

鱼伴青芦笋及日式茄子中，来自冰岛的黑鳕鱼经烤焗后，内里仍保持湿润嫩滑，加上青芦笋、裹上脆面包糠的茄子及芝麻醋汁，充满日式风味。天多尼拼盘配羊肉及鸡肉集合了餐厅的招牌印式天多尼烤鸡、羊肩扒及喜马拉雅烤鸡，以三种不同风格呈现餐厅印籍厨师炉火纯青的厨艺。喜欢素食者也可点选印式素食塔利拼盘，细味天多尼茄子及蘑菇、印式芝士及一系列惹味配菜。另外黑松露意大利饭也是不容错过的经典菜式。

晚餐中亦包括琳琅满目的甜品自助餐，让你于观赏壮丽花火的同时，可安坐餐厅尽情享受不同款式的甜品。客人更可每位另加\$180，无限量畅饮特选红白酒、气泡酒、汽水及果汁，与挚爱亲朋举杯庆祝！

## **Beerliner German Bar & Restaurant**



旺旺「德」福大拼盘(\$368/3至4位用)

由大年初一 2月16日至3月5日期间，全线 **Beerliner German Bar & Restaurant** 亦推出贺年菜式迎接狗年！德籍主厨 **Jörn Henninger** 特别为宾客炮制旺旺「德」福大拼盘(\$368/3至4位用)，当中包括一系列适合多人分享的德国美食，并加入了不少中式元素，为中国传统节庆增添一点新意！

中国人于大时大节会以鸡酬神，所以拼盘中也特别加入了**松露香橙烧春鸡**！厨师选用约800克的法国春鸡，先入炉烤焗30分钟，再以柚子香橙果酱及松露酱涂满鸡皮表面，令浓香酱汁渗入鸡肉中，柚子及香橙的果甜夹杂松露香气，令人难以抗拒！**香脆**

德国黑麦啤烧猪腩则参照中式烧腩仔，将猪五花腩以德式猪手方法烩煮至肉质软腩，再在猪皮部分加入黑麦啤及海盐，猛火快烤令猪皮酥脆无比，油香满溢。香草烧羊架中的羊架先用迷迭香及蒜头等一起低温慢煮至五成熟，因此肉质仍能保持粉嫩多汁。厨师再于外层加上面包糠、百里香、迷迭香及鼠尾草等香草碎，来衬托浓郁羊味。梅子是应节水果之一，用焦糖及钵酒煮过的钵酒浸梅子便最能散发喜庆气氛，同时也可消滞解腻。厨师还特别以微辣惹味的烟熏猪肉肠配搭加入了杏脯干、葡萄干、梅子干及合桃碎等的干果合桃野米饭，原理有如中式腊肠一样，甘香油分尽渗黑、啡及白米饭粒之中，令菜式锦上添花。

享用德国美食又怎能缺少冰冻啤酒？点选拼盘的客人可以优惠价另加\$30 享用一杯 300 毫升生啤或无酒精鸡尾酒；或另加\$45 享用一杯 500 毫升生啤、鸡尾酒或杯装红白酒，以美酒配上佳肴。

### **Made in HK Restaurant**



香蒜橄榄油烟肉青口意粉(\$98)



香煎石斑鱼柳配薯蓉杂菜及黑松露忌廉汁(\$123)

位于观塘 APM 的 **Made in HK Restaurant** 亦于初一至初四(2月 16 至 19 日) 推出贺年单点菜单、午餐、晚餐及下午茶，与出外拜年购物的客人一起庆贺新岁！

新年午餐中推介香煎石斑鱼柳配薯蓉杂菜及黑松露忌廉汁(\$123)，连皮石斑鱼柳煎至皮脆肉滑，配上加入了黑松露酱的幼滑忌廉汁，非常匹配。香蒜橄榄油烟肉青口意粉(\$98)选用鲜甜的法国蓝青口，加入香蒜、橄榄油及烟肉同炒，令意粉更加香气扑鼻。

新年晚餐则必试香煎鲑鱼配黑松露薯蓉杂菜及芥末籽忌廉汁(\$178)，鱼味浓郁的挪威鲑鱼柳蘸点带芥末香的酱汁，滋味十足。红酒汁烩牛面颊配饭(\$148)的谷饲牛颊肉用红酒汁烩煮 36 小时，入口软腩富酒香，配白饭一流。

新年下午茶餐亦呈献港味三层高下午茶(二人用)(**\$178**)、焗咖哩鸡饭(**\$72**)、珍宝热狗(**\$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**)

位于沙田的 **FAUCHON Paris Le Café** 亦趁着农历新年，于 **2月16日至3月2日** 期间推出应节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制作意念中西合璧，品牌甜品师 **Frank Law** 于法式松软酥皮中巧手注入柑桔奶油酱及蜜橘果酱作馅料，味道香甜细滑，带有淡淡的果皮香气。泡芙上面再铺上一层橙白相间的杏仁糖衣及两粒迷你糖桔作装饰，颜色讨人喜爱之余，更寓意新春甜蜜大吉!

详情可浏览：[www.cafedecogroup.com](http://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/2rIvZvZ>

#### **峰景餐厅**

地址：九龙尖沙咀弥敦道 100 号 The ONE 20 楼

电话：+852 2849 5111

营业时间：星期一至六 中午 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

#### **Beerliner German Bar & Restaurant (黄埔花园)**

地址：香港红磡黄埔花园第 4 期地下 G10 号店

电话: +852 2254 6178

营业时间: 星期一至日 中午 12 时至晚上 11 时

**Beerliner German Bar & Restaurant (奥海城)**

地址: 九龙大角咀海泓道 1 号奥海城 3 期地下 G18 店

电话: +852 2148 5388

营业时间: 星期一至日 中午 12 时至晚上 11 时

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

地址: 香港旺角朗豪坊 13 楼 05 店

电话: +852 2972 0078

营业时间: 星期日至四 中午 12 时至午夜 12 时

星期五、六及公众假期前夕 中午 12 时至凌晨 1 时

**Beerliner German Bar & Restaurant (屯门市广场)**

地址: 屯门市广场一期 3 楼 3227-3228 店

电话: +852 2904 6333

营业时间: 星期一至日 中午 12 时至晚上 11 时

**Beerliner German Bar & Restaurant (新都会广场)**

地址: 葵芳新都会广场 5 楼 531-540 店

电话: +852 2796 2203

营业时间: 星期一至日 中午 12 时至晚上 11 时

**Made in HK Restaurant**

地址: 九龙观塘创纪之城 5 期 apm L1 楼 L1-13 号铺

电话: +852 2156 2000

营业时间: 星期一至日 上午 8 时至午夜 12 时

**FAUCHON Paris Le Café**

地址: 新界沙田新城市广场 408 及 410 号铺

电话: +852 2237 1515

营业时间: 星期一至四 上午 11 时 30 分至晚上 11 时

星期五、六及公众假期前夕 上午 11 时 30 分至晚上 11 时 30 分

星期日及公众假期 上午 10 时 30 分至晚上 11 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](mailto:kaming@cafedecogroup.com)

李俊贤 (Stephen Lee)  
电话: +852 2290 6654  
电邮: [stephen@cafedecogroup.com](mailto:stephen@cafedecogroup.com)

叶子安 (Jacky Yip)  
电话: +852 2290 6661  
电邮: [jacky@cafedecogroup.com](mailto:jacky@cafedecogroup.com)