



即時發佈

香港製造！

**Made in HK Restaurant** 為你呈獻全新地道滋味

(香港 - 2018年3月8日) 位於觀塘 APM 的 **Made in HK Restaurant** 一向以香港的獨特飲食文化作藍本，糅合地道食材及創新的烹調方法，為客人炮製出獨特新穎的港式西餐。而當中的鐵板扒餐及西多士等，更是港人的集體回憶。踏入新一年，餐廳將於 **3月12日** 起呈獻**最新主菜單**、午市及晚市套餐，以充滿本土色彩的精緻菜式迎接新春。

**最新特色主菜單**



蝦多士配子薑皮蛋(\$68)



香辣日本魷魚及帶子(\$188)



吉列豬扒青蘋果焗飯(\$108)



流心吉列奶皇西多(\$48)

餐廳行政總廚 **Zero Yu** 於新一年為主菜單進行大革新，除了保留多款受歡迎菜式外，亦加入了一系列嶄新配搭，為客人提供既窩心又有驚喜的港式美饌。最新精選包括香脆小食**蝦多士配子薑皮蛋(\$68)**，廚師將以蝦肉及香葉打成的蝦膠黏在方包上，灑上黑白芝麻再炸至金香。結實蝦膠及炸過的芝麻令多士更加酥脆可口！吃過蝦多士後嚐一口酸甜的子薑皮蛋更有開胃解膩之效。海鮮於港式鐵板餐中並不常見，**香辣日本魷魚及帶子(\$188)**特別選用肉質嫩滑的原條日本魷魚，用蒜蓉辣椒醃過煎香後放於熱燙的鐵板上，再加上香噴噴的蒜香牛油焗半殼帶子，是一道鮮味十足的海鮮盛宴。**吉列豬扒青蘋果焗飯(\$108)**在經典的港式焗豬扒飯中加入變奏，包括用外層鬆脆、內裏軟脛的厚切吉列豬扒代替煎豬扒，並在番茄醬中加入粒粒青蘋果肉。微微果酸能令醬汁層次提升，吉列豬扒及爽脆蘋果肉更能增加口感。**流心吉列奶皇西多(\$48)**將經典茶餐廳美食西多士及港人喜愛的流沙奶皇包結合，炸至香脆的吉列西多士中間是熱辣辣的流心奶皇吉士，蘸點提子乾杏仁忌廉同食，無論是作為下午茶或飯後甜點，也非常滿足！



**帶子蟹籽沙律配和風芝麻汁(\$68)**



**龍蝦湯(\$68)**

新菜單中還有多款滋味前菜，**帶子蟹籽沙律配和風芝麻汁(\$68)**以輕煎過的迷你帶子及晶瑩的蟹籽作主角，伴爽脆雜菜及大粒車厘茄，並淋上和風芝麻汁，是清新輕盈的選擇。用上大量龍蝦殼及蝦頭熬製的**龍蝦湯(\$68)**香氣濃郁，廚師更特別加入白蘭地及鮮忌廉來增添酒香及幼滑口感。湯中更有粒粒彈牙蝦肉，令味覺有更高享受。**白酒煮青口(\$98)**用了多汁鮮甜的藍青口，以白酒牛油汁炒熟，每啖青口肉均吸收了醬汁香氣，鮮味非凡。喜歡中式煮法的客人更可選以花雕辣酒煮青口，香辣惹味，絕對能挑起食欲！





小食拼盤(\$138)



德國肉腸拼盤配薯條(\$92)

適合多人分享的小食拼盤(\$138)包括不同類型的香口小食：龍脷柳魚手指，港式炸雞翼、德國肉腸、蒜片牛柳粒及炸薯條。鍾情佐酒小食的客人必試德國肉腸拼盤配薯條(\$92)，可一次過品嚐煙燻蜜糖腸、芝士腸、辣肉腸及紐倫堡腸圈，非常豐富！



龍蝦汁大蝦意粉(\$118)



精選雜扒(肉眼扒、豬扒、雞扒及德國肉腸)  
(\$188)

主菜方面，新菜式龍蝦汁大蝦意粉(\$118)用來自越南的大蝦開邊烤香，配上濃稠滑溜的龍蝦汁意大利粉，雙重蝦香令人愛不釋手。

除了多款飯及意粉外，舒心地道的鐵板餐於港人心目中必定佔一席位。鐵板上放上各款精緻食材，即席淋上的醬汁更在鐵板上滋滋作響，同時為客人的視覺、聽覺及嗅覺帶來刺激！精選雜扒(\$188)集合多款肉類，肉質軟腩的肉眼扒加上豬扒、雞扒及德國肉腸，定能滿足一眾食肉獸！每款鐵板餐均配以牛油焗薯及雜菜，客人還可從紅酒汁、黑椒汁、蘑菇松露汁或照燒汁中選擇喜愛的醬汁。



香濃椰子班蘭奶凍配芒果汁(\$63)

主菜單中的甜品更見新意，**香濃椰子班蘭奶凍配芒果汁(\$63)**是在濃郁奶凍中加入班蘭及椰奶，令其清香撲鼻，芒果汁更為甜品加上點點熱帶風情，配搭一球雲呢噠雪糕及鮮雜莓，絕對使人著迷。**Oreo 木糠布甸(\$63)**以 Oreo 曲奇餅碎代替傳統餅乾，配上一層層的幼滑忌廉同食，更加甜蜜。

#### 最新午市及晚市套餐菜式



香煎鱸魚配南瓜薯蓉及豆豉汁(\$118)



伊文士雞肉飯(\$108)

廚師團隊亦分別於午市及晚市套餐中加入多款定期轉換的新主菜，為食客帶來新鮮感。午市套餐中的**香煎鱸魚配南瓜薯蓉及豆豉汁(\$118)**選用本地每日新鮮海鱸魚，起肉後煎至香脆嫩滑，淋上中式豆豉汁及配上加入了南瓜肉的薯蓉，中西合璧，層次獨特。**伊文士雞肉飯(\$108)**是用燒汁混合忌廉後，燴煮雞脾肉、洋蔥及蘑菇等材料，厚肉雞件及香濃醬汁拌飯一流！



烤羊架配薯條及迷迭香燒汁(\$178)



煙三文魚蟹籽意粉配白酒汁(\$138)

晚市套餐中的新主菜推介有**烤羊架配薯條及迷迭香燒汁(\$178)**，粉嫩多汁的蒙古羊架用猛火快烤至半熟，中間肉質仍然保持軟腩富羊味，迷迭香燒汁更是襯托羊架的不二之選。**煙三文魚蟹籽意粉配白酒汁(\$138)**將挪威煙三文魚及日本蟹籽共冶一爐，加上用白酒忌廉汁烹調過的意粉，口感及味道都能給你驚喜！

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/2ox3DRa>

### **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

### **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**、推出創新 DIY 薄餅的**ZERO**、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)