



实时发布

香港制造！

## Made in HK Restaurant 为你呈献全新地道滋味

(香港 - 2018年3月8日) 位于观塘 APM 的 **Made in HK Restaurant** 一向以香港的独特饮食文化作蓝本，糅合地道食材及创新的烹调方法，为客人炮制出独特新颖的港式西餐。而当中的铁板扒餐及西多士等，更是港人的集体回忆。踏入新一年，餐厅将于 **3月12日** 起呈献**最新主菜单**、**午市及晚市套餐**，以充满本土色彩的精致菜式迎接新春。

### 最新特色主菜单



虾多士配子姜皮蛋(\$68)



香辣日本鱿鱼及带子(\$188)



吉列猪扒青苹果焗饭(\$108)



流心吉列奶皇西多(\$48)

餐厅行政总厨 **Zero Yu** 于新一年为主菜单进行大革新，除了保留多款受欢迎菜式外，亦加入了一系列崭新配搭，为客人提供既窝心又有惊喜的港式美馔。最新精选包括**香脆小食虾多士配子姜皮蛋(\$68)**，厨师将以虾肉及香叶打成的虾胶黏在方包上，洒上黑白芝麻再炸至金香。结实虾胶及炸过的芝麻令多士更加酥脆可口！吃过虾多士后尝一口酸甜的子姜皮蛋更有开胃解腻之效。海鲜于港式铁板餐中并不常见，**香辣日本鱿鱼及带子(\$188)**特别选用肉质嫩滑的原条日本鱿鱼，用蒜蓉辣椒腌过煎香后放于热烫的铁板上，再加上香喷喷的蒜香牛油焗半壳带子，是一道鲜味十足的海鲜盛宴。**吉列猪扒青苹果焗饭(\$108)**在经典的港式焗猪扒饭中加入变奏，包括用外层酥脆、内里软腩的厚切吉列猪扒代替煎猪扒，并在西红柿酱中加入粒粒青苹果肉。微微果酸能令酱汁层次提升，吉列猪扒及爽脆苹果肉更能增加口感。**流心吉列奶皇西多(\$48)**将经典茶餐厅美食西多士及港人喜爱的流沙奶皇包结合，炸至香脆的吉列西多士中间是热辣辣的流心奶皇吉士，蘸点葡萄干杏仁忌廉同食，无论是作为下午茶或饭后甜点，也非常满足！



**带子蟹籽沙律配和风芝麻汁(\$68)**



**龙虾汤(\$68)**

新菜单中还有多款滋味前菜，**带子蟹籽沙律配和风芝麻汁(\$68)**以轻煎过的迷你带子及晶莹的蟹籽作主角，伴爽脆杂菜及大粒车厘茄，并淋上和风芝麻汁，是清新轻盈的选择。用上大量龙虾壳及虾头熬制的**龙虾汤(\$68)**香气浓郁，厨师更特别加入白兰地及鲜忌廉来增添酒香及幼滑口感。汤中更有粒粒弹牙虾肉，令味觉有更高享受。**白酒煮青口(\$98)**用了多汁鲜甜的蓝青口，以白酒牛油汁炒熟，每啖青口肉均吸收了酱汁香气，鲜味非凡。喜欢中式煮法的客人更可选以花雕辣酒煮青口，香辣惹味，绝对能挑起食欲！



小食拼盘(\$138)



德国肉肠拼盘配薯条(\$92)

适合多人分享的小食拼盘(\$138)包括不同类型的香口小食：龙脷柳鱼手指，港式炸鸡翼、德国肉肠、蒜片牛柳粒及炸薯条。钟情佐酒小食的客人必试德国肉肠拼盘配薯条(\$92)，可一次过品尝烟熏蜜糖肠、芝士肠、辣肉肠及纽伦堡肠圈，非常丰富！



龙虾汁大虾意粉(\$118)



精选杂扒(肉眼扒、猪扒、鸡扒及德国肉肠)  
(\$188)

主菜方面，新菜式龙虾汁大虾意粉(\$118)用来自越南的大虾开边烤香，配上浓稠滑溜的龙虾汁意大利粉，双重虾香令人爱不释手。

除了多款饭及意粉外，舒心地道的铁板餐于港人心目中必定占一席位。铁板上放上各款精致食材，即席淋上的酱汁更在铁板上滋滋作响，同时为客人的视觉、听觉及嗅觉带来刺激！精选杂扒(\$188)集合多款肉类，肉质软嫩的肉眼扒加上猪扒、鸡扒及德国肉肠，定能满足一众食肉兽！每款铁板餐均配以牛油焗薯及杂菜，客人还可从红酒汁、黑椒汁、蘑菇松露汁或照烧汁中选择喜爱的酱汁。



**香浓椰子班兰奶冻配芒果汁(\$63)**

主菜单中的甜品更见新意，**香浓椰子班兰奶冻配芒果汁(\$63)**是在浓郁奶冻中加入班兰及椰奶，令其清香扑鼻，芒果汁更为甜品加上点点热带风情，配搭一球云呢噶雪糕及鲜杂莓，绝对使人着迷。**Oreo 木糠布甸(\$63)**以 Oreo 曲奇饼碎代替传统饼干，配上一层层的幼滑忌廉同食，更加甜蜜。

#### 最新午市及晚市套餐菜式



**香煎鲈鱼配南瓜薯蓉及豆豉汁(\$118)**



**伊文士鸡肉饭(\$108)**

厨师团队亦分别于午市及晚市套餐中加入多款定期转换的新主菜，为食客带来新鲜感。午市套餐中的**香煎鲈鱼配南瓜薯蓉及豆豉汁(\$118)**选用本地每日新鲜海鲈鱼，起肉后煎至香脆嫩滑，淋上中式豆豉汁及配上加入了南瓜肉的薯蓉，中西合璧，层次独特。**伊文士鸡肉饭(\$108)**是用烧汁混合忌廉后，烩煮鸡脾肉、洋葱及蘑菇等材料，厚肉鸡件及香浓酱汁拌饭一流！



烤羊架配薯条及迷迭香烧汁(\$178)



烟鲑鱼蟹籽意粉配白酒汁(\$138)

晚市套餐中的新主菜推介有**烤羊架配薯条及迷迭香烧汁(\$178)**，粉嫩多汁的蒙古羊架用猛火快烤至半熟，中间肉质仍然保持软腩富羊味，迷迭香烧汁更是衬托羊架的不二之选。**烟鲑鱼蟹籽意粉配白酒汁(\$138)**将挪威烟鲑鱼及日本蟹籽共治一炉，加上用白酒忌廉汁烹调过的意粉，口感及味道都能给你惊喜！

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/2ox3DRa>

#### **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

#### **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**、推出创新 DIY 薄饼的**ZERO**、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)