



即時發佈

## ZERO 及 Made in HK Restaurant 創出全新「兒樂無窮」阿華田甜點



**ZERO X 阿華田**



**Made in HK X 阿華田**

(香港 - 2018 年 3 月 26 日) 營養麥芽飲品阿華田於香港歷史悠久，在眾多茶餐廳、大排檔等都能找到它的蹤影。飲品含香濃麥芽精華，又有多種維他命及礦物質，是陪伴著港人一起健康成長的品牌。由 4 月 1 日起至 6 月 30 日期間，以破格創新見稱的 **ZERO** 特別與阿華田合作，創作出幾款玩味十足的阿華田美食，將營養飲品融入意想不到的菜式之中。此外，提供港式西餐的 **Made in HK Restaurant** 亦同時加入合作，推出一系列充滿本土風味的阿華田美饌，為經典的港式飲品注入新意。無論大人或小朋友，都可以於 **ZERO** 或 **Made in HK** 享用充滿童真又窩心美味的一餐！

## **ZERO X 阿華田**



**奇脆十色風火熔(\$148)(2位用)**

系列中份量最豐富的就是**奇脆十色風火熔(\$148)(2位用)**。ZERO 及 **Made in HK 行政總廚 Zero Yu** 在經典的朱古力火鍋中轉用阿華田醬，並加入黑朱古力、鮮忌廉及阿華田脆脆，為朱古力帶來甜美麥香，在小蠟燭的加熱下更加濃郁可口。火鍋集合了多款不同種類的配料，供二人分享。當中有 **Häagen-Dazs** 綠茶味及曲奇呔呢噶味的迷你雪糕球；士多啤梨、藍莓及香蕉等鮮果；還有蜜糖脆餅、棉花糖、爆谷及多士粒，每款都跟阿華田朱古力醬十分合襯。客人用配料蘸點濃稠阿華田醬後，更可以灑上色彩繽紛的乳酪脆片、風乾紅桑子、七彩糖果碎、爆炸糖及脆脆麥片作點綴，配搭出自己喜愛的口味！



**華田波波池(\$58)**

中西合璧的**華田波波池(\$58)**以中式湯圓作基礎，但配以西式的阿華田麥芽豆奶湯，味道非常獨特。煙韌的湯圓皮中包了棕櫚糖及椰絲，與阿華田湯同食，能同時嚐到清

新椰香及甘甜麥芽。湯圓上更特別灑上爆炸糖來增加爆脆感覺，是一款充滿驚喜的甜品。



**瘋狂雪山杯(\$45)**

飲品**瘋狂雪山杯(\$45)**則用新鮮香蕉蓉、阿華田粉、阿華田麥芽忌廉三文治曲奇及牛奶等打成清涼沙冰，香蕉果甜配合麥芽味，是阿華田及香蕉的完美結合，再加上頂層的忌廉及一塊阿華田曲奇，是令人精神一振的營養特飲。

### **Made in HK X 阿華田**



**變形西多(\$58)**

在 **Made in HK**，廚師團隊亦將阿華田化身成充滿港式風味的美食。**變形西多(\$58)**將傳統西多士的花生醬夾心換成流心阿華田醬，而糖漿亦以阿華田醬代替，再加上表面阿華田脆脆，帶來三重麥芽滋味！厚切西多士更炸成吉列外層，比平常西多士更香脆，半溶的鮮牛油及幼滑的阿華田忌廉令這道甜品更添誘惑！



**華田小花園(\$98)(2位用)**

**華田小花園(\$98)(2位用)**由經典甜品香蕉船變奏而成，精緻的透明玻璃碗內除了有朱古力、呔呢噶及士多啤梨三種味道的雪糕及新鮮香蕉外，還放滿了阿華田曲奇、阿華田脆脆、士多啤梨、藍莓、鬆軟窩夫及七彩雜果爆珠，令顏色更加鮮艷奪目！最後擠上的阿華田醬為甜品畫龍點睛！



**爆脆華田山(\$38)**

嫌冰凍阿華田太單調？**爆脆華田山(\$38)**加入呔呢噏雪糕、一層厚厚的阿華田忌廉及可口的阿華田脆脆。無論將它拌勻或是逐層分開品嚐，口感更分明。

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：<https://bit.ly/2DOBxpo>

### **ZERO**

地址：九龍旺角朗豪坊 12 樓 05-09 店

電話：+852 2918 1234

營業時間：星期一至六 中午 12 時至晚上 11 時

星期日及公眾假期 上午 11 時 30 分至晚上 11 時  
(最後點餐時間為晚上 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 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 **Berliner**、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)