



即時發佈

ZERO 及 Made in HK 獨家呈獻「可樂研究室」
創出多款可口可樂破格美食！



ZERO 可口可樂美食



Made in HK 可口可樂美食

(香港 - 2018 年 6 月 26 日) 港式美味家常菜「可樂雞翼」或許隨處可見，但其實只要敢於大膽創新，「可樂」這款經典汽水亦可於其他菜式上併發出更多可能！由 **7 月 9 日起至 9 月 30 日**，位於旺角朗豪坊的 **ZERO** 銳意打破既有框框，推出期間限定「可樂研究室」，選用可口可樂入饌，研製出一系列美食及特飲，令你眼界大開。在觀塘 apm 的 **Made in HK Restaurant** 亦呈獻多款以可口可樂炮製的玩味菜式及飲品，以港式西餐呈現可樂滋味！

ZERO 可口可樂美食



豬扒熱脆效應(\$128)

豬扒熱脆效應(\$128)的日式厚切豬扒先用味醂及可樂醃製，再沾上蛋漿及碎腐皮炸熟。外層炸得特別金黃酥脆，中間軟腩多汁，配上爽口的椰菜絲沙律同食，更覺清新。底層的梅子醬中混入了可口可樂，和風中帶點中式味道，梅子的酸度正好襯托豬扒的油香。



可樂液晶球(\$48)

行政總廚 **Zero Yu** 以日本的和果子作靈感，特別製作出**可樂液晶球(\$48)**。這道甜品將可口可樂混合寒天粉，凝固成圓渾清澈的水信玄餅(又名兩滴蛋糕)，半透明仿如一顆液晶球還可配搭食用花一起品嚐，造型精緻優雅。再佐以甘甜的菠蘿蜜糖汁及蜜糖脆脆，口感及果香俱備。



醉迷咖啡因(\$48)

餐廳經理兼調酒師 **Kidd Wong** 也利用這百搭的飲品創出兩款特飲，雞尾酒**醉迷咖啡因(\$48)**以秣酒作基調，再加上意式特濃咖啡及可口可樂，可樂的甜度正好平衡咖啡的苦澀及酒勁，口感濃郁順滑。



左溝右溝青檸樂實驗(\$45)

一向推廣不同 DIY 選擇的 **ZERO**，今次更特別設計了另一款客人可親手調製的新穎特飲**左溝右溝青檸樂實驗(\$45)**，先以新鮮青檸配搭冰凍可口可樂，另配有泰式紅茶、洋甘菊茶及茉莉花茶三款自家製濃縮茶底，讓客人自行調校濃度，分別品嚐可樂與三種茶味混合的化學作用，青檸及可樂的清爽中散發著絲絲茶香，味道獨特。

Made in HK 可口可樂美食



可樂葉「肉」素(\$48)

在 **Made in HK**，行政總廚 **Zero** 亦帶領廚師團隊將可口可樂帶入不同港式美食之中。**可樂葉「肉」素(\$48)**以可樂汁浸煮豬腩肉及野菌，味道充滿層次，沾滿甜美醬汁的粒粒滷肉用鮮椰菜包成小卷，是一道爽口開胃的前菜。肉卷蘸點以蒜蓉、辣椒及白醋調成的醬汁，更加酸爽惹味！



豬手引力(\$148)

每日限量供應的**豬手引力(\$148)**選用原隻豬手，於濃郁可樂汁及話梅粒中燴煮 4 小時以上，使豬手盡吸可樂及話梅香氣，薰香醒胃。豬皮及豬肉均軟腴入味，話梅的果酸使菜式更覺輕盈吸引，適合多人分享！



柚子可樂啫喱配可樂小分子(\$58)

柚子可樂啫喱配可樂小分子(\$58)的彈牙水晶果凍用可口可樂及韓國柚子蜜製成，散發清甜果香，每啖給你清涼的感覺，配上雜果及自家製可樂魚子醬，一次過品嚐雙重可樂滋味！



黑牛刺激大爆炸(\$48)

黑牛刺激大爆炸(\$48)以懷舊港式特飲「黑牛」—可樂加朱古力雪糕為基礎，並特別加入可樂糖及可樂爆炸糖來營造煙韌爆脆口感，是炎炎夏日的冰涼之選！

詳情可瀏覽：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/2loOgs5>

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 **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

李俊賢 (Stephen Lee)

電話: +852 2290 6654

電郵: stephen@cafedecogroup.com