



即時發佈

ZERO 帶來 8 月限定快閃優惠 慶祝全新創意主餐牌登陸！

(香港 – 2018 年 8 月 3 日) 位於旺角朗豪坊 12 樓的 **ZERO** 一直提供一系列創意特色美食，多款美味與玩味兼備的菜式均受不少客人喜愛及讚賞。為了不斷給予食客味覺上的驚喜，行政總廚 **Zero Yu** 再獻新猷，於 8 月期間帶來**限定快閃優惠**，以慶祝全新主餐牌由即日起登陸 **ZERO**，同時讓你率先以**\$10 特惠價**品嚐不同新菜式！



ZERO 8 月限定快閃優惠

8 月限定快閃優惠

為慶祝推出新餐牌，由 **8 月 6 日至 31 日期間**，餐廳將於一連四星期呈獻快閃優惠！
逢星期一至五下午 2 時 30 分至 5 時 30 分，客人凡於 **ZERO** 惠顧任何正價食品或飲品，即可以優惠價另加 **\$10** 享用指定新菜式一份！

| 優惠日期 | 另加 \$10 換購之新菜式(原價) |
|----------------------|---------------------------|
| 2018 年 8 月 6 至 10 日 | 日式大阪燒薄餅 (\$138) |
| 2018 年 8 月 13 至 17 日 | 鹹蛋大蝦意大利飯 (\$118) |
| 2018 年 8 月 20 至 24 日 | 完美配搭薄餅 (\$138) |
| 2018 年 8 月 27 至 31 日 | 肉骨茶鴨腿絲意粉 (\$125) |

(每日名額 20 名，先到先得，送完即止。優惠受條款及細則約束。)

ZERO 全新主餐牌



(上)烤肉狂熱薄餅(\$138)

(中)日式大阪燒薄餅(\$138)

(下)馬來喇沙海鮮薄餅(\$138)

新餐牌中令人最引頸以待的就是幾款 10.5 吋創新薄餅！廚師以日式經典食物大阪燒為靈感，創作出日式大阪燒薄餅(\$138)，運用八爪魚、意大利煙肉、椰菜及鰹魚乾等大阪燒常見材料，營造出和風感覺，配搭蛋黃醬、燒烤醬及青芥末幾種醬汁，烤焗過後味道就如煎至香脆的大阪燒一樣，像真度十足。沒有想過烤鴨跟鰻魚可以在同一菜式中出現？在 **ZERO** 就可以找得到！廚師團隊打破規範，將兩款看似大相逕庭的食材加上煙芝士、意大利煙肉、蘑菇、乾番茄、火箭菜及西班牙甜椒杏仁醬，融合成**完美配搭薄餅(\$138)**！薄餅上齊集烤鴨的煙燻味及蒲燒鰻魚的照燒香，卻沒有半點違和感，吃下感覺完美。除兩款最新出品外，以微辣開胃的喇沙醬作餅底醬料的**馬來喇沙海鮮薄餅(\$138)**及滿佈煙肉、香腸及火腿的**烤肉狂熱薄餅(\$138)**也是必試之選！

提到 **ZERO**，怎能錯過招牌 DIY 薄餅！餐牌中特別加入了幾款新自選配料，讓你可作不同嘗試，創作出前所未見的配搭。**番茄沙甸魚(+ \$19)**除了用作伴麵包或煮意粉外，也可出現於薄餅上！充滿葡式風味的番茄汁浸沙甸魚經過高溫烤焗後，魚香撲鼻，如配上水牛芝士更加合襯。**茄子(+ \$9)**看似平凡，但箇中烹調步驟繁複，原條茄子先切

成薄片，加上香料烤熟後，再淋上黑醋及橄欖油醃製，茄子片盡吸精華，為薄餅增添油香及層次。香氣獨特的**芫荽苗(+ \$9)**及秘製惹味**燒烤醬**也是非常不錯的選擇！



雜錦拼盤(\$198)

新餐牌的小食及頭盤之中，亦加入了不少新作。炸大蝦及獅子唐辛子配韓式甜辣醬**(\$68)**之中，來自日本的翠綠獅子唐辛子及吉列大蝦炸至香口，蘸點以韓式辣醬及蛋黃醬調成的醬汁，是最佳的佐酒小食。丹麥方包配焦糖煉奶醬及芝士醬**(\$62)**則是將散發牛油香的丹麥方包條烘至香脆，加上可由客人自行擠上的焦糖煉奶醬及車打芝士醬，好味又有趣。如想一次過品嚐它們，可以與朋友一起分享以精緻摩天輪呈上的**雜錦拼盤(\$198)**，輪上更包括另外三款滋味小食：照燒汁芝士肉丸串燒、伊比利亞火腿炸薯丸及墨西哥辣椒蜜餞汁雞翼！

跟另外兩款沙律一樣用冰凍韓式石頭鍋盛載，新推出的**烤雞蘆筍沙律配水煮蛋及凱撒沙律醬(\$88)**以羅馬生菜及幼滑沙律醬作底，加上經慢煮處理的嫩滑烤雞片、烤蘆筍及水煮蛋，為凱撒沙律添上新意。



肉骨茶鴨腿絲意粉(\$125)

主菜方面，滿載馬來風情的**肉骨茶鴨腿絲意粉(\$125)**將傳統東南亞湯水化身成意粉醬汁！廚師先用熟地、黨參、當歸及杞子等多種藥材熬製濃厚湯底，再加入扁意粉、油封鴨腿絲、芫荽及大蒜等配料同炒，味道出奇地匹配，令人吃不停口。**鹹蛋大蝦意大利飯(\$118)**以近期大熱的鹹蛋小食及黃金蝦為靈感，將鹹蛋黃帶到意大利飯之中，爽口大蝦肉襯托蝦乾粉及蛋黃的濃烈鹹香，啖啖誘人。蘆筍及芫荽苗更能為稠身的意大利飯增加口感。



(上)香蕉朱古力榛子醬薄餅配雪糕(\$78)

(下)自創雪糕杯(\$68)

8 吋甜品薄餅也是 **ZERO** 的標誌菜式之一，**香蕉朱古力榛子醬薄餅配雪糕(\$78)**將新鮮香蕉、朱古力榛子醬、棉花糖、乳酪脆片、爆谷共冶一爐，熱燙甜薄餅夾雜冰凍雪糕，香甜清新。**自創雪糕杯(\$68)**則可讓客人按照喜好自行選擇醬料及配料，例如海鹽焦糖醬、意大利軟芝士醬、風乾桑梅脆脆、蜜糖脆脆、焦糖合桃、爆炸糖及多款新鮮水果等！

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/2Kga6YF>

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)

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

李俊賢 (Stephen Lee)

電話: +852 2290 6654

電郵: stephen@cafedecogroup.com