



实时发布

ZERO 带来 8 月限定快闪优惠 庆祝全新创意主餐牌登陆！

(香港 – 2018 年 8 月 3 日) 位于旺角朗豪坊 12 楼的 **ZERO** 一直提供一系列创意特色美食，多款美味与玩味兼备的菜式均受不少客人喜爱及赞赏。为了不断给予食客味觉上的惊喜，行政总厨 **Zero Yu** 再献新猷，于 8 月期间带来**限定快闪优惠**，以庆祝全新主餐牌由即日起登陆 **ZERO**，同时让你率先以**\$10 特惠价**品尝不同新菜式！



ZERO 8 月限定快闪优惠

8 月限定快闪优惠

为庆祝推出新餐牌，由 **8 月 6 日至 31 日** 期间，餐厅将于一连四星期呈献快闪优惠！逢星期一至五下午 **2 时 30 分至 5 时 30 分**，客人凡于 **ZERO** 惠顾任何正价食品或饮品，即可以优惠价另加 **\$10** 享用指定新菜式一份！

优惠日期	另加 \$10 换购之新菜式(原价)
2018 年 8 月 6 至 10 日	日式大阪烧薄饼 (\$138)
2018 年 8 月 13 至 17 日	咸蛋大虾意大利饭 (\$118)
2018 年 8 月 20 至 24 日	完美配搭薄饼 (\$138)
2018 年 8 月 27 至 31 日	肉骨茶鸭腿丝意粉 (\$125)

(每日名额 20 名，先到先得，送完即止。优惠受条款及细则约束。)

ZERO 全新主餐牌



(上)烤肉狂热薄饼(\$138)

(中)日式大阪烧薄饼(\$138)

(下)马来喇沙海鲜薄饼(\$138)

新餐牌中令人最引颈以待的就是几款 10.5 吋创新薄饼！厨师以日式经典食物大阪烧为灵感，创作出**日式大阪烧薄饼(\$138)**，运用八爪鱼、意大利烟肉、椰菜及鲣鱼干等大阪烧常见材料，营造出和风感觉，配搭蛋黄酱、烧烤酱及青芥末几种酱汁，烤焗过后味道就如煎至香脆的大阪烧一样，像真度十足。没有想过烤鸭跟鳗鱼可以在同一菜式中出现？在 **ZERO** 就可以找得到！厨师团队打破规范，将两款看似大相径庭的食材加上烟芝士、意大利烟肉、蘑菇、干西红柿、火箭菜及西班牙甜椒杏仁酱，融合成**完美配搭薄饼(\$138)**！薄饼上齐集烤鸭的烟熏味及蒲烧鳗鱼的照烧香，却没有半点违和感，吃下感觉完美。除两款最新出品外，以微辣开胃的喇沙酱作饼底酱料的**马来喇沙海鲜薄饼(\$138)**及满布烟肉、香肠及火腿的**烤肉狂热薄饼(\$138)**也是必试之选！

提到 **ZERO**，怎能错过招牌 DIY 薄饼！餐牌中特别加入了几款新自选配料，让你可作不同尝试，创作出前所未见的配搭。**西红柿沙丁鱼(+ \$19)**除了用作伴面包或煮意粉外，也可出现于薄饼上！充满葡式风味的西红柿汁浸沙丁鱼经过高温烤焗后，鱼香扑鼻，如配上水牛芝士更加合衬。**茄子(+ \$9)**看似平凡，但个中烹调步骤繁复，原条茄

子先切成薄片，加上香料烤熟后，再淋上黑醋及橄榄油腌制，茄子片尽吸精华，为薄饼增添油香及层次。香气独特的**茺荑苗(+ \$9)**及秘制惹味**烧烤酱**也是非常不错的选择！



杂锦拼盘(\$198)

新餐牌的小食及头盘之中，亦加入了不少新作。**炸大虾及狮子唐辛子配韩式甜辣酱(\$68)**之中，来自日本的翠绿狮子唐辛子及吉列大虾炸至香口，蘸点以韩式辣酱及蛋黄酱调成的酱汁，是最佳的佐酒小食。**丹麦方包配焦糖炼奶酱及芝士酱(\$62)**则是将散发牛油香的丹麦方包条烘至香脆，加上可由客人自行挤上的焦糖炼奶酱及车打芝士酱，好味又有趣。如想一次过品尝它们，可以与朋友一起分享以精致摩天轮呈上的**杂锦拼盘(\$198)**，轮上更包括另外三款滋味小食：照烧汁芝士肉丸串烧、伊比利亚火腿炸薯丸及墨西哥辣椒蜜饯汁鸡翼！

跟另外两款沙律一样用冰冻韩式石头锅盛载，新推出的**烤鸡芦笋沙律配水煮蛋及西泽沙律酱(\$88)**以罗马生菜及幼滑沙律酱作底，加上经慢煮处理的嫩滑烤鸡片、烤芦笋及水煮蛋，为西泽沙律添上新意。



肉骨茶鸭腿丝意粉(\$125)

主菜方面，满载马来风情的**肉骨茶鸭腿丝意粉(\$125)**将传统东南亚汤水化身成意粉酱汁！厨师先用熟地、党参、当归及杞子等多种药材熬制浓厚汤底，再加入扁意粉、油封鸭腿丝、芫荽及大蒜等配料同炒，味道出奇地匹配，令人吃不停口。**咸蛋大虾意大利饭(\$118)**以近期大热的咸蛋小食及黄金虾为灵感，将咸蛋黄带到意大利饭之中，爽口大虾肉衬托虾干粉及蛋黄的浓烈咸香，啖啖诱人。芦笋及芫荽苗更能为稠身的意大利饭增加口感。



(上)香蕉朱古力榛子酱薄饼配雪糕(\$78)

(下)自创雪糕杯(\$68)

8 吋甜品薄饼也是 **ZERO** 的标志菜式之一，**香蕉朱古力榛子酱薄饼配雪糕(\$78)**将新鲜香蕉、朱古力榛子酱、棉花糖、奶酪脆片、爆谷共冶一炉，热烫甜薄饼夹杂冰冻雪糕，香甜清新。**自创雪糕杯(\$68)**则可以让客人按照喜好自行选择酱料及配料，例如海盐焦糖酱、意大利软芝士酱、风干桑梅脆脆、蜜糖脆脆、焦糖合桃、爆炸糖及多款新鲜水果等！

详情可浏览：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：<https://bit.ly/2Kga6YF>

ZERO

地址：九龙旺角朗豪坊 12 楼 05-09 店

电话：+852 2918 1234

营业时间：星期一至六 中午 12 时至晚上 11 时

星期日及公众假期 上午 11 时 30 分至晚上 11 时

(最后点餐时间为晚上 10 时 30 分)

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

李俊贤 (Stephen Lee)

电话：+852 2290 6654

电邮：stephen@cafedecogroup.com