



即時發佈

Made in HK Restaurant 主餐牌大革新 呈獻一系列精緻港式滋味

(香港 - 2018 年 12 月 4 日) 港式西餐品牌 **Made in HK Restaurant** 自 2013 年面世後，一直為客人帶來充滿集體回憶的港式味道。由 **12 月 10 日** 起，**觀塘 apm** 及**旺角朗豪坊**兩間分店將帶來全新主餐牌，行政副總廚 **Kevin Chan** 於餐桌上呈現一系列經典菜式及多款新派創意之選，包括鐵板鋸扒、滋味焗飯及流心西多士等，讓你的味蕾能細味令人懷念的本土風味！

鐵板鋸扒及意粉



(左)香港製造精選雜扒(\$198)

(右)荷蘭汁焗龍蝦拼肉眼扒(\$238)

源於香港的鐵板餐當然是 **Made in HK** 的招牌菜之一，熱辣辣的鐵板上放滿各款新鮮食材，再淋上自選醬汁，滋滋作響的聲音令人食指大動！新主餐牌中集合了多款鐵板鋸扒，**荷蘭汁焗龍蝦拼肉眼扒(\$238)**中的爽口半邊波士頓龍蝦加上幼滑荷蘭汁後焗香，配上厚切肉眼扒，是名符其實的「海陸大餐」！**脆香鵝肝牛柳(\$218)**在肉質軟脆的牛柳上放上一塊煎得香脆無比的鵝肝，菜式的精髓正是讓豐腴的鵝油流到細嫩牛柳之中，甘香鵝肝與多汁牛柳一口同食，香

味非凡！香港製造精選雜扒(\$198)更齊集幾款扒中至愛：肉眼扒、豬扒、雞扒及德國肉腸，老饕可一次過全部品嚐！每款鐵板餐均配以薯條或焗薯及雜菜，客人還可從紅酒汁、黑椒汁、黑松露野菌汁、迷迭香汁或熱情果汁中選擇喜愛的醬汁！



鐵板瑞士汁和牛粒意粉(\$138)



鐵板黑松露豆豉汁原隻魷魚意粉(\$138)

鐵板除了可以用作鋸扒外，還可以盛載鑊氣十足的惹味意粉！**鐵板瑞士汁和牛粒意粉(\$138)**選用來自鹿兒島的一口和牛粒，加入瑞士汁煎至 9 成熟，再與芽菜、香蔥及意粉等同炒，香甜味美。**鐵板黑松露豆豉汁原隻魷魚意粉(\$138)**用上了日本原隻魷魚，煎熟後配上炒意粉及自家製的黑松露豆豉汁，既能嚐到豆豉及松露醬的濃香，也可食到魷魚肉的彈牙，創意獨特。以簡潔木板呈上的**焗紙包蒜香香草白酒蜆意粉(\$108)**則是先將指天椒、蒜蓉、白酒、紫蘇葉、大蜆及意粉等炒香，再放進錫紙包中烤焗 5 分鐘，蜆肉及意粉盡吸當中精華，香氣撲鼻。

滋味焗飯



(左上)吉列豬扒青蘋果焗飯(\$108)

(右上)焗俄國牛柳絲藜麥飯(\$108)

(下)焗鴛鴦炒飯(\$128)

新餐牌中的另一主打就是多元化的焗飯，香氣四溢的配料及濃郁醬汁蓋在蛋炒飯之上，定能給你溫暖窩心的感覺。**焗俄國牛柳絲/雞柳藜麥飯(\$108)**取材自俄國傳統菜式，醬汁以番茄醬及酸忌廉作基調，再加入牛柳絲或雞柳、洋蔥、蘑菇、甘筍絲及芝士等，舖滿在營養更高的藜麥飯上焗香，可口又有益。**Kevin** 更模仿港式經典鴛鴦炒飯，並將食材升級，創出**焗鴛鴦炒飯(\$128)**。白色醬汁是香檳忌廉汁、龍脷柳及甜梅菜；紅色半邊則是番茄肉醬及牛柳粒，加上芝士再烤焗至表面焦香，比起原來版本更加特別！**吉列豬扒青蘋果焗飯(\$108)**採用香脆的厚切吉列豬扒來增加口感，並在番茄醬汁中加入微酸的爽脆青蘋果肉，令人回味無窮。

吉列流心西多士系列



- (左)吉列流心奶皇西多士(\$58)
- (上)吉列流心爆醬華田西多士(\$68)
- (中下)吉列流心紫薯西多士(\$58)
- (右下)吉列流心紅豆西多士(\$58)

Kevin 更設計出一共 4 款的吉列流心西多士系列，油炸至金黃色的吉列西多士包着不同流心餡料，總有一款能討你歡心！**吉列流心爆醬華田西多士(\$68)**以阿華田醬作夾心，表面佈滿阿華田醬、阿華田脆脆及牛油，喜歡阿華田的朋友不容錯過！**吉列流心紫薯西多士(\$58)**的餡料需要特別將紫薯蓉混入適量忌廉及糖，才能做成流心效果，裏外都令人賞心悅目。**吉列流心紅豆西多士(\$58)**則用上粒粒紅豆蓉及椰汁，將中式紅豆沙的美味放進西多士之中。一直廣受歡迎的**吉列流心奶皇西多士(\$58)**也同樣吸引！

其他最新菜式



法式焗田螺(\$68)



酥皮金必多忌廉湯(\$68)

前菜**法式焗田螺(\$68)**的大粒田螺肉先用蒜蓉、洋蔥、燒汁及白蘭地爆炒，再釀入田螺殼及塗上香草牛油同焗，做法充滿法式感覺，底下的薯蓉沾上香草牛油更添美味！必試小食還有**避風塘/鹹蛋金沙薯條(\$58)**，兩款惹味薯條分別加入了指天椒炸蒜及鹹蛋黃牛油同炒，前者火辣刺激，後者鹹香油潤，令人愛不釋手！**酥皮金必多忌廉湯(\$68)**中的「金必多」原是歷史悠久的湯品，遠至清朝末年已在中國的西餐廳中出現，是當時社會上流人士的中西合璧料理。湯底是忌廉雞湯，再加入素翅、雞絲、火腿絲、西芹、大白菜等豐富材料，入口濃稠鮮甜，與酥皮同食更是滿足。



威靈頓牛柳配松露蘑菇汁(\$188)



自家製話梅醬烤豚肋骨(\$158)

餐牌中還有 3 款適合分享的全新主菜：無人不曉的經典英國菜式**威靈頓牛柳配松露蘑菇汁(\$188)**是用酥皮包住牛柳扒、巴馬火腿及野菌粒，並烤焗至最佳口感的 7 成熟，蘸點松露蘑菇汁非常匹配。**威靈頓三文魚配忌廉汁(\$178)**則是轉用了三文魚柳的變奏版，三文魚表面用菠菜、忌廉芝士及酥皮包好，然後焗至剛熟，忌廉汁能突顯出魚肉的嫩滑。**自家製話梅醬烤**

豚肋骨(\$158)的豬肋排用自家製香甜話梅醬醃得軟嫩入味，烤過後更是焦香得令人垂涎。所有主菜均配以飯、意粉或薯條。



火焰雪山(\$68)



心太軟配意大利雪糕(\$68)

賣相華麗的甜品**火焰雪山(\$68)**用蛋糕餅底及雲呢拿雪糕作中心，外面舖上一層蛋白雪山，加上即席點燃的秣酒，實是一場視覺盛宴！定期轉換時令味道的**梳乎厘配意大利雪糕(\$78)**及**心太軟配意大利雪糕(\$68)**也是精美甜點之選！

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/2BHuCjX>

Made in HK Restaurant (朗豪坊)

地址：九龍旺角朗豪坊 8 樓 02-03 店

電話：+852 2918 1655

營業時間：星期一至日 中午 12 時至下午 10 時 30 分

Made in HK Restaurant (apm)

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 時至下午 11 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 20 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：

李俊賢 (Stephen Lee)

電話: +852 2290 6654

電郵: stephen@cafedecogroup.com

莊曉彤 (Christy Chong)

電話: +852 2290 6625

電郵: christychong@cafedecogroup.com